

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта»
(набора 2018года)**

**основной профессиональной образовательной программы по
направлению подготовки
43.04.03 «Гостиничное дело»**

программа «Маркетинг в гостеприимстве»

1. Цели изучения дисциплины

формирование у студентов базового комплекса знаний и навыков, необходимых для разработки творческой концепции гостиничного продукта, выработать способности к созданию содержания рекламных сообщений, включая их текстовую и иллюстрированную составляющие, развитие умений художественного воплощения креативного замысла

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта» относится к Вариативной части дисциплин учебного плана Б.1. В.8.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

ПК-7, ПК-13, ПК-14

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности; основные положения теории организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; особенности маркетинговых коммуникаций, составляющих основу процесса продвижения; теорию и методологию маркетинговых исследований, с помощью которых можно выявить требования потребителей к гостиничному продукту; основные положения национальной системы стандартизации, методы стандартизации; национальные стандарты на услуги, организацию работ по стандартизации, правила и порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.


уметь: внедрять инновационные механизмы в деятельность гостиниц и других средств размещения, инновационные формы обслуживания потребителей, соответствующие технологическому и инфраструктурному развитию; самостоятельно разрабатывать и продвигать инновационный гостиничный продукт; рассчитывать рентабельность от внедрения нового гостиничного продукта; разрабатывать основные положения системы стандартизации, методы стандартизации; формировать национальные стандарты на услуги, организацию работ по стандартизации; разрабатывать правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов

владеть: навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего велению времени и запросам потребителей; навыками проведения исследований, выявляющих требования потребителей к гостиничному продукту; навыками формирования и продвижения гостиничного продукта инновационными маркетинговыми технологиями продвижения; технологией разработки стандартов гостиничного предприятия; механизмами и порядком внедрения стандартов.

5. Общая трудоемкость дисциплины
составляет 108 часа, 3 зачётные единицы,
из них аудиторные занятия - 30 /- часов,
самостоятельная работа - 78 часов

6. Вид промежуточной аттестации: зачет – 3 / семестр

7. Рабочую программу разработал
Кабеева Наталья Викторовна, доцент, к.с.н., доцент

Заведующий кафедрой  М.Л. Белоношко
(подпись)