



Силабус навчальної дисципліни «Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>4 курс, 8 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>3 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 18 год.</i>
	<i>Практичні – 18 год.</i>
	<i>Лабораторні – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 54 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>vladlen.zhukov@hneu.net</i>
Дні занять	<i>Лекції: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові/індивідуальні, очні/дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>
Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок щодо методологічного апарату маркетингу та брендингу готельно-ресторанного бізнесу для вирішення конкретних економічних завдань, що виникають на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Організація ресторанного господарства	Традиції та культура харчування народів світу
Крафтові технології	Етика бізнесу
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Маркетинг ресторанного бізнесу 1. Теоретичні основи маркетингу ресторанного бізнесу. 2. Структура потреб та сегментація цільового ринку у сфері ресторанного бізнесу 3. Система маркетингових досліджень та планування маркетингової діяльності на підприємствах ресторанного бізнесу 4. Товарна політика підприємств ресторанного бізнесу 5. Маркетингове ціноутворення та цінові стратегії підприємств ресторанного бізнесу. Основні методи просування та система збуту продукції ресторанного бізнесу Змістовий модуль 2. Брендинг ресторанного та крафтового бізнесу 6. Основи брендингу та позиціонування бренду підприємства 7. Бренд-комунікації в ресторанному та крафтовому бізнесі 8. Алгоритм створення особистого бренду підприємства ресторанного та крафтового бізнесу 9. Розробка та реалізація бренд-стратегії підприємства ресторанного та крафтового	



бізнесу у сучасних умовах

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у робочій програмі навчальної дисципліни.