

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

Факультет информатики, математики и экономики

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан ФИМЭ

Фомина А.В.

«16» января 2025 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.20 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Направление

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки

Гостиничная деятельность

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

заочная

год набора 2021

Новокузнецк 2025

Оглавление

1 Цель дисциплины	3
1.1 Формируемые компетенции	3
1.2 Индикаторы достижения компетенций	3
1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине	4
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации	4
3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины.....	5
3.1 Учебно-тематический план	5
3.2 Содержание занятий по видам учебной работы.....	6
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	7
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	9
5.1 Учебная литература.....	9
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины.....	9
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	10
6 Иные сведения и (или) материалы.....	10
6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ.....	10
6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации	11

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК-4. Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Обще-профессиональная	Маркетинг	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Б1.О.03 География туризма Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе Б1.О.20 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б2.О.03(Пд) Преддипломная Б3.01(Д) Выпускная квалификационная работа

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать: - методологию проведения анализа рынка - типы потребителей и модели потребительского поведения - виды онлайн платформ для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства и общественного питания - методы составления медиапланов и планов продвижения Уметь: - проводить конкурентный анализ, сегментирование рынка, анализ потребительских предпочтений - использовать интернет-коммуникации, в том числе технологии маркетинга в социальных сетях для продажи и продвижения гостиничного продукта и услуг предприятий общественного питания Владеть: - современными методами мониторинга рынка - методиками продвижения организаций сферы гостеприимства и общественного питания - онлайн-технологиями для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Таблица 4 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	Объём часов по формам обучения
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоемкость дисциплины		396
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		36
Аудиторная работа (всего):		36

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	Объём часов по формам обучения
	ОФО	ЗФО
в том числе:		
лекции		16
практические занятия, семинары		20
практикумы		
лабораторные работы		
в интерактивной форме		
в электронной форме		
Внеаудиторная работа (всего):		343
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
подготовка курсовой работы /контактная работа ¹		
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)		
творческая работа (эссе)		
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)		343
4 Промежуточная аттестация обучающегося – зачет, зачет с оценкой, экзамен		17

3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план для заочной формы обучения (ЗФО)

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоём- кость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоя- тельную работу обучающихся и трудоемкость			Формы те- кущего кон- троля успе- ваемости
			(в часах)			
			аудиторные		самостоятельная работа обучаю- щихся	
			учебные занятия			
		всего	лекции	практические занятия		
1	Особенности марке- тинга сферы гостепри- имства и обществен- ного питания	48	2	4	42	Решение за- дач
2	Рынок индустрии гос- теприимства и обще- ственного питания	66	4	8	54	Решение за- дач
3	Продуктовая политика	66	4	6	56	Решение за- дач

¹ Часы, выделенные в УП на курсовое проектирование в контактной форме (3 часа)

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоём- кость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоя- тельную работу обучающихся и трудоемкость			Формы те- кущего кон- троля успе- ваемости
			(в часах)			
			аудиторные		самостоятельная работа обучаю- щихся	
			учебные занятия			
		всего	лекции	практические занятия		
4	Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного пи- тания	60	4	4	52	Решение за- дач
5	Каналы распределения товаров и услуг в сфере гостеприимства и об- щественного питания	62	4	6	52	Решение за- дач
6	Продвижение товаров и услуг индустрии гос- теприимства и обще- ственного питания	77	4	8	65	Решение за- дач
	Промежуточная атте- стация	17				Зачет. Зачет с оценкой, эк- замен
	Итого	396	16	20	343	

3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1	Особенности маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания	Предмет и задачи курса.
2	Рынок индустрии гостеприимства и общественного питания	Потребители услуг индустрии гостеприимства и общественного питания, потребительское поведение, определение целевых рынков, конкурентный анализ
3	Продуктовая политика	Виды товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, мультиатрибутивная модель товара. Позиционирование.
4	Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания	Цена как элемент комплекса маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания. Ценообразование. Система скидок. Маркетинговые функции цены.
5	Каналы распределения товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Каналы распределения. Структура каналов распределения. Выбор посредников.
6	Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства и общественного питания	Система маркетинговых коммуникаций. Реклама, связи с общественностью, прямые продажи, стимулирование сбыта, брендинг, интегрированные маркетинговые коммуникации в местах продаж. Коммуникации в Интернете
<i>Содержание практических занятий</i>		
1	Особенности маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания	Специфические черты маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
	общественного питания	
2	Рынок индустрии гостеприимства и общественно-го питания	Понятие анализа рынка, ситуационный анализ рынка. Воздействие на функционирование предприятия со стороны государства, общества, экономических институтов, НТП. Анализ внешней среды организации, ее ключевых элементов и оценка их влияния на организацию.
3	Продуктовая политика	Разработка нового товара, упаковка, нейминг, бренд. Мультиатрибутивная модель Котлера. Определение конкурентного преимущества, ценностное предложение, треугольник и карты позиционирования компании
4	Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания	Характеристика и оценка ценовой политики выбранного предприятия
5	Каналы распределения товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Онлайн агрегаторы в сфере гостеприимства и общественного питания
6	Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства и общественного питания	Брендинг и продвижение предприятий сферы гостеприимства

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 5.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа ОФО				
ОФО Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия	0,1 балла посещение 1 лекционного занятия	5
		Практические занятия	0,5 балл - выполнение работы на 51-85% 1 балл – существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	46-75
Текущая учебная работа ЗФО				
ЗФО Текущая учебная работа в	60 (100% /баллов при-	Лекционные занятия	0,5 баллов посещение 1 лекционного занятия	11

семестре (выполнение самостоятельных конспектов, контрольной работы и теста)	веденной шкалы)	Практические занятия	10 балла - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-85% 15 балла – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	40-69
Итого по текущей работе в семестре				51 - 80
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	40 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 – 10
Итого по промежуточной аттестации (экзамен)				10-20
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации				61 – 100 б.

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8. Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	Не зачтено (неудовлетворительно)	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок в решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	Зачтено (удовлетворительно)	51-65
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	Зачтено (хорошо)	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические	продвинутый	Зачтено (отлично)	86-100

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.			

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. Муртузалиева, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие для бакалавров / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 166 с. - ISBN 978-5-394-02710-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091138> (дата обращения: 18.01.2020).

2. Абабков, Ю. Н. Маркетинг в туризме: Учебник / Абабков Ю.Н., Абабкова М.Ю., Филиппова И.Г.; Под ред. Богданова Е.И. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 214 с.- (Высшее образование: Бакалавриат)ISBN 978-5-16-010337-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002382> (дата обращения: 18.01.2020)

Дополнительная литература

1. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме: Учебное пособие / А.П. Дурович. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 316 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009967-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002448> (дата обращения: 08.01.2020)

2. Баумгартен, Л. В. Менеджмент в туристской индустрии : учебник / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 236 с. - ISBN 978-5-9558-0480-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/976501> (дата обращения: 18.01.2020)

3. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010033> (дата обращения: 18.01.2020)

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
401 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:	654079, Кемеровская об-

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
-занятий лекционного типа. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор, акустическая система, микрофон преподавателя. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	ласть, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
403 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносные</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Российский союз туриндустрии – <http://www.rata.ru/>
2. Российская гостиничная ассоциация. – <http://www.rha.ru/>
3. Федерация рестораторов и отельеров. – <http://www.new.frio.ru/>
4. Всемирная туристская организация - WTO-UN. <http://www.unwto.org/index.php> (дата обращения 5.10.2019).
5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. - <https://www.iso.org/ru/organization/8774.html>

6 Иные сведения и (или) материалы.

6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Самостоятельная работа студентов осуществляется в следующих формах:

- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное изучение тем дисциплины (электронное обучение);
- подготовка к текущим контрольным мероприятиям (контрольные работы, тестовые опросы);

- решение задач

6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Таблица 10 - Примерные теоретические вопросы и практические задания / задачи к экзамену

Разделы и темы	Примерные теоретические вопросы	Примерные практические задания / задачи
Особенности маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания	1. Сфера применения маркетинга. 2. Основные этапы развития маркетинга 3. Особенности маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания	Задание № 1 (см. после таблицы)
Рынок индустрии гостеприимства и общественного питания	4. Определение маркетинговой информационной системы, её основное назначение. 5. Система маркетинговой информации. 6. Система маркетинговых исследований. 7. Факторы маркетинговой среды. 8. Анализ конкуренции. 9. Признаки сегментирования рынка. 10. Методы и основные этапы сегментирования рынка	Задание № 2 (см. после таблицы) Задание № 3 (см. после таблицы)
Продуктовая политика	11. Позиционирование товара на рынке. 12. Маркетинговые инструменты товарной политики. 13. Классификация товаров. 14. Модели представления коммерческих характеристик товара. 15. Жизненный цикл товара. 16. Ассортимент и номенклатура. 17. Разработка комплекса маркетинга. 18. Задачи товарной политики и пути их решения. 19. Марка и марочная политика. 20. Подкрепление товара. 21. Управление жизненным циклом товара. Создание инновационных товаров. 22. Создание модифицированного товара. 23. Управление ассортиментом товаров. 24. Методы анализа ассортимента	Задание № 5 (см. после таблицы)
Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания	25. Классификация видов цен, применяемых в экономике. 26. Структура цен. 27. Задачи ценовой политики и факторы, влияющие на ценовое предложение производителя. 28. Ценовая политика, ценовая стратегия и ценовая тактика предприятия. 29. Ценовая политика в контексте общей стратегии маркетинга.	Задание № 3 (см. после таблицы)

	30. Постановка целей ценообразования. 31. Анализ затрат.	
Каналы распределения товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	32. Характеристики канала распределения. 33. Типы торговых посредников. 34. Задачи сбытовой политики. 35. Сбытовая политика в контексте общей стратегии маркетинга.	Задание № 7 (см. после таблицы)
Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства и общественного питания	36. Маркетинговые инструменты коммуникационной политики. 37. Реклама, её основные характеристики и задачи. 38. Средства рекламы. 39. Каналы распространения рекламы. 40. Стимулирование сбыта. 41. Персональная продажа. 42. Паблик рилейшнз. 43. Содержание коммуникационной политики.	Задание № 6 (см. после таблицы)

Задание 1.

Рассмотрите известное вам предприятие сферы гостеприимства и определите, какие субъекты рыночной деятельности являются для него:

- поставщиками;
- маркетинговыми посредниками;
- конкурентами;
- клиентами;
- контактными аудиториями.

По каждой категории участников микросреды выбранного вами предприятия приведите несколько примеров. Опишите характер отношений анализируемой фирмы с различными организациями и другими фирмами. Чем эти отношения отличаются? Обоснуйте принадлежность каждой из приведенных фирм к определенной группе представителей микросреды.

Задание 2.

Назовите, какие факторы макросреды из разряда демографических, экономических, природных, технологических, социальных, культурных, политических и международных необходимо учитывать:

- элитному ресторану
- кафе
- столовой
- гостинице

В каждой группе факторов укажите 5-7 наиболее важных. Проранжируйте важность факторов макросреды для каждого из перечисленных производителей, сравните полученные результаты. Попробуйте объяснить, почему для каждого предприятия результаты ранжирования могут быть разными.

Задание 3.

При разработке программы внешнеэкономических связей фирмы обычно учитываются следующие показатели:

- 1) адаптация технологии к местным условиям;
- 2) внедрение более эффективных методов производства;

- 3) возможная доля рынка;
- 4) воспитание руководителей из местного населения;
- 5) ежегодный рост прибыли;
- 6) контроль качества и уровня издержек;
- 7) минимизация налогообложения;
- 8) общий объем продаж;
- 9) оптимальная структура капитала;
- 10) прибыль на основные фонды, на инвестированный капитал;
- 11) прирост доли рынка;
- 12) прирост объема продаж;
- 13) соблюдение местного законодательства по охране окружающей среды;
- 14) соблюдение местных законов, обычаев, этических стандартов;
- 15) уменьшение потерь из-за колебаний валютных курсов;
- 16) уровень прибыли;
- 17) финансирование зарубежных филиалов за счет их прибыли и местных займов;
- 18) эффект, достигаемый благодаря международной интеграции производства.

Определите значимость вышеприведенных показателей международной деятельности фирмы, занимающейся развитием сети гостиниц. Какие дополнительные показатели необходимо ввести при формировании программы внешнеэкономических связей фирмы?

Задание 4.

Разработайте, возможно, более полный перечень признаков сегментирования потребителей, которые целесообразно учитывать для успешного бизнеса:

- элитному ресторану
- кафе
- столовой
- гостинице

Какая дополнительная информация для сегментирования потребителей названных товаров вам может пригодиться?

Задание 5.

На конкретном примере предприятия общественного питания поясните понятия: товар по замыслу, товар в реальном исполнении и товар с подкреплением.

Задание 6.

Вспомните хорошо известные на российском рынке гостиницы или рестораны и их товарные знаки. Можно ли считать их названия брендами? Придумайте или обоснуйте название, разработайте товарный знак для выбранного вами предприятия (фирмы).

Задание 7

«SWOT-анализ». Проведите SWOT-анализ предприятия сферы гостеприимства, определите ее сильные и слабые стороны, возможности и угрозы внешней среды, оцените их и определите стратегические альтернативы. Для проведения SWOT-анализа можно воспользоваться следующей матрицей (табл.)

Таблица – Матрица SWOT-анализа

	<i>Сильные стороны</i>	<i>Слабые стороны</i>
<i>Возможности</i>	Стратегические альтернативы	Стратегические альтернативы
<i>Угрозы</i>	Стратегические альтернативы	Стратегические альтернативы

Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины Б1.О.16 «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания» составлена в соответствии с ФГОС- 3++ ВО и утверждена в комплекте с ОПОП по направлению **43.03.03 Гостиничное дело**

Составитель: Матасова О.И., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления