

Дисципліна	Основи маркетингу закладів ресторанного господарства
Ступінь, що здобувається	Бакалавр
Курс	Перший
Обсяг (кредити)	5
Мова викладання	Українська
Кафедра	Технології ресторанної і аюрведичної продукції
Викладач	Фурманова Юлія Петрівна, доцент
Що буде вивчатися	Особливості послуг ресторанного господарства, шляхи адаптації комплексу маркетингу з урахуванням специфічних особливостей ресторанних послуг, таких як ексклюзивність, різноманітність послуг, важкість стандартизації, гетерогенність, суб'єктивність, публічність надання послуги.
Чому це цікаво/треба вивчити	Ринок послуг харчування є динамічним, оскільки безпосередньо залежить від коливань попиту споживачів, їх платоспроможності та загальних змін в економіці країни. Знання маркетингу сприяє формуванню у майбутніх спеціалістів знань, навичок та умінь, які даватимуть змогу у практичній діяльності передбачити вплив найрізноманітніших методів та інструментів маркетингу на економіку, що здатні змінити існуючі зв'язки та співвідношення між компонентами системи управління.
Чого можна навчитися	– Формулювати проблему, цілі і задачі маркетингового дослідження; складати й реалізовувати план маркетингового дослідження. – Планувати цільову групу відвідувачів – Застосовувати методи збільшення доходу з клієнта. – Готувати звіт та презентацію про результати маркетингових досліджень.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями	– Інформування відвідувачів про ресторан. – Розширення кола відвідувачів ресторану. – Залучення цільової групи відвідувачів. – Збільшення доходу з клієнта. – Утримання клієнтів.
Форма занять	Лекції, практичні заняття
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік

Опис вибіркової дисципліни