

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



УТВЕРЖДАЮ

Директор института СПО

М.А. Харламова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.13 Реклама и PR в гостиничной деятельности

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1552.

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО *ОП.13 «Реклама и PR в гостиничной деятельности»*

Учебная дисциплина «Реклама и PR в гостиничной деятельности» входит в перечень дисциплин общепрофессионального цикла.

Рабочая программа разработана на кафедре туризма и гостиничного дела.

Разработчики рабочей программы: Полякова Ирина Евгеньевна, к. филол. наук, доцент

Рецензент: к.ф.н., доцент Скроботова О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РЕКЛАМА И PR В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности или СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке в рамках специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Реклама и PR в гостиничной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла, направлена на формирование следующих компетенций: ОК 1 - ОК 3, ОК 5-6, ОК 9; ПК 2.2, ПК 2.4.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания).

знать:

технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания.

Иметь практический опыт контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

а) общих (ОК):

-выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей (ОК 06);
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);

б) профессиональных (ПК):

- организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы (ПК 2.2);
- контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. (ПК 2.3).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекционные занятия	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Индивидуальные задачи, конспекты, тесты, расчетно-графические работы	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.13 Реклама и PR в гостиничной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Рекламная деятельность в гостинице				
Введение.	Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Реклама в комплексе маркетинга	1	Понятие рекламы. История рекламы и современное состояние. Цели и общие требования к рекламе. Функции рекламы. Рекламный процесс, его принципиальная схема, участники. Реклама и общество. Связь рекламы со смежными понятиями: агитация, популяризация, воспитание, привитие хорошего вкуса.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		0,5	
Тема 1.2. Реклама в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала			
	1	Методы продвижения туристского продукта. Особенности продвижения туристского продукта на внутреннем и внешнем рынках. Классификация видов рекламы в гостеприимстве Реклама туристских дестинаций.	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		0,5	
Тема 1.3 Процесс воздействия и восприятия рекламы				
	Содержание учебного материала			
	1	Психология потребительской мотивации покупателей, первичные и вторичные потребительские мотивы. Модель потребительского поведения при покупке туристского продукта и услуг, влияние рекламных стимулов. Факторы, влияющие на	2	1,2

		восприятие рекламы и потребительское поведение при приобретении продуктов и услуг туризма.		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практическое занятие №1			
	Процесс воздействия и восприятия рекламы		4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		1	
Тема 1.4 Средства распространения рекламы	Содержание учебного материала			1,2,3
	1	Средства распространения рекламы и их особенности. Выбор средств распространения рекламы. Техника распространения рекламных материалов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		1	
Тема 1.5 Рекламное обращение - центральный элемент рекламы	Содержание учебного материала			1-3
	1	Рекламное обращение: виды, формы, содержание, структура и композиция, творческое воплощение и художественное оформление. Выразительные средства рекламы. Средства и приемы рекламного стиля, речи. Рекламные жанры	2	
	Практическое занятие №2			
	Рекламное обращение - центральный элемент рекламы		4	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.			
Раздел 2 PR-деятельность в гостиничной индустрии	Решение индивидуальной задачи			
Тема 2.1	Содержание учебного материала			

Управление PR-деятельностью	1	Понятие PR, особенности PR- деятельности в индустрии гостеприимства. Управление PR- деятельностью	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		1	
Тема 2.2 Технологии формирования имиджа гостиничного предприятия	Содержание учебного материала			1
	1	Товарный знак и его функции. Основные типы товарных знаков. Законодательство о товарных знаках.	1	
	2	Использование франчайзинга в туризме.		
	3	Понятие фирменного стиля, его особенности в гостеприимстве. Имидж гостиничного предприятия		
	Практическое занятие № 3			
	Технологии формирования имиджа гостиничного предприятия		4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		1	
Тема 2.3 Планирование и организация рекламной кампании	Содержание учебного материала			1-3
	1	Понятие и цели рекламных кампаний в туризме. Особенности организации рекламных кампаний в туризме. Этапы рекламной кампании	1	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практическое занятие № 4			
	Планирование и организация рекламной кампании		4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		1	
Тема 2.4 Правовое регулирование	Содержание учебного материала			1
	1	Общая характеристика правового регулирования рекламы. Законы и нормативные акты, регулирующие рекламную деятельность в туризме.	2	

рекламной деятельности в индустрии гостеприимства				
	2	Федеральный закон «О рекламе». Права и обязанности рекламодателей, рекламопроизводителей, рекламораспространителей		
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.	1	
Тема 2.5 Public Relations в индустрии гостеприимства		Содержание учебного материала		
	1	Внешние коммуникации предприятия индустрии гостеприимства.	1	2
	2	Внутренние коммуникации предприятия индустрии гостеприимства	1	
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практическое занятие № 5		
		Public Relations в индустрии гостеприимства.	4	
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.	1	
Тема 2.6 Продвижение предприятия индустрии гостеприимства в сети Интернет		Содержание учебного материала		
	1	Создание корпоративного сайта.	1	2,3
	2	Виды рекламы услуг гостеприимства в сети Интернет	1	
		Практическое занятие № 6		
		Продвижение предприятия индустрии гостеприимства в сети Интернет	4	
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.	1	
Тема 2.7 Выставочная		Содержание учебного материала		
	1	Специфика выставочной деятельности. Классификация туристских	2	1

деятельность предприятий индустрии гостеприимства		выставок. Основные этапы организации выставочной деятельности. Планирование и оформление выставочной площади. Российские туристские выставки.		
		Самостоятельная работа обучающихся	1	
		Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.		
Тема 2.8 Глобальные системы резервирования как эффективные рекламные технологии		Содержание учебного материала		
	1	Виды современных систем резервирования индустрии гостеприимства (средства размещения, туристские предприятия, предприятия питания). Организация работы с глобальными системами резервирования. Виды современных систем резервирования индустрии.	2	1-3
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем. Подготовка к практическим занятиям.	1	
Всего:			60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- принтер;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1 .Очилова, Х. Ф. Маркетинг туризма : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, М. Амонбоев. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 176 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689008> (дата обращения: 15.06.2022). – ISBN 978-5-4499-3151-1. – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Бердышев, С.Н. Эффективная наружная реклама [Электронный ресурс]: практическое пособие / С.Н. Бердышев. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 132 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57030.html>
2. Панкратов, Ф.Г. Основы рекламы [Электронный ресурс]: учебник / Ф. Г. Панкратов, Ю. К. Баженов, В. Г. Шахурин. - М.: Дашков и К, 2017. - 538 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354029>
3. Синяева, И.М. Паблик рилейшнз [Электронный ресурс]: толковый словарь / Синяева И.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 200 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430665>
4. Синяева, И.М. Реклама и связи с общественностью: учебник для бакалавров / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова, Д.А. Жильцов. - Москва: Юрайт, 2013. - 552 с.
5. Ткаченко, О.Н. Дизайн и рекламные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Н. Ткаченко; под ред. Л.М. Дмитриевой. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891020>
6. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации. Реклама, паблик рилейшнз, брендинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шарков Ф.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 324 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/342869>
7. Шишова, Н.В. Теория и практика рекламы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Шишова, А.С. Подопригора, Т.В. Акулич. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 299 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=362871>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.aup.ru>
2. Большая он-лайн библиотека [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www2.e-reading.bz/>
3. Бесплатная библиотека России. Конференции, книги, пособия, научные издания [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://libed.ru/knigi-nauka/>
4. Все о туризме. Туристическая библиотека. Реклама в туризме. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/durovich.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения по учебной дисциплине	Формируемые компетенции	Оценочные средства по дисциплине
Знать: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания. Уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными	ОК 1-9, ПК 2.2-2.3	Комплект заданий для тестирования Рефераты Вопросы к дифференцированному зачету

требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания) Иметь практический опыт контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале		
--	--	--

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на ____ / ____ уч. год.

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры _____ протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.
Зав. кафедрой: _____ / _____