

Назва дисципліни	<i>Мерчандайзинг в ресторанному господарстві</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3, 4 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Решетняк О.І. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Товарознавство», «Підприємництво».
Опис	<p>Мета дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни «Мерчандайзинг в ресторанному господарстві» є надання студентам теоретичних і практичних знань та вмінь, щодо впровадження мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, опанування мерчандайзингових технологій, як засобу активації попиту відвідувачів, підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства за рахунок стимулювання бажання споживача відвідати певний заклад ресторанного господарства, вибрати та купити певну страву чи кулінарну продукцію, підвищити рівень продажу ресторанної продукції шляхом максимального наближення її до потреб клієнта.</p> <p>Очікувані результати навчання. у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) отримують комплекс теоретичних і практичних знань з питань розробки та застосування заходів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, його особливостей, основних концепцій мерчандайзингу ресторанної продукції; основних принципів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 120 годин, 52 аудиторних занять (26 год. – лекції, 26 год. – семінарські (практичні) заняття). <i>Тема № 1. Суть і значення мерчандайзингу (Лекцій – 4 год., Сем. - 4 год.)</i> <i>Тема № 2. Теоретичні засади мерчандайзингу (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)</i> <i>Тема № 3. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)</i></p>

Тема № 4. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства (Лекцій – 4 год, Сем. – 4 год.)

Тема № 5. Мерчандайзингові підходи до формування та управління асортиментом продукції в в закладах ресторанного господарства (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Тема № 6. Викладка товарів та основи технології мерчандайзингу (Лекцій – 4 год., Сем. - 4 год.)

Тема № 7. Мерчайндайзинг у системі маркетингових комунікацій (Лекцій – 2 год. Сем. – 2 год.)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання. українська