

**Opis predmeta**

| Opće informacije | | |
|--|---|-----|
| Nositelj predmeta Sunositelj predmeta | izv. prof. dr. sc. Lorena Bašan | |
| Naziv predmeta | MARKETING U ODJELU HRANE I PIĆA | |
| Vrsta programa | Specijalista odjela hrane i pića | |
| Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave | ECTS koeficijent opterećenja polaznika ^{a, b, c} | 2,5 |
| | Broj sati | 10 |

1. OPIS PREDMETA**1.1. Ciljevi predmeta**

- značaj marketinga u animirajući potencijalnih korisnika hrane i pića
- marketinško istraživanje potražnje hrane i pića
- marketing u oblikovanju hrane i pića
- marketinška prezentacija hrane i pića
- marketing u promociji hrane i pića
- marketing u plasmanu hrane i pića
- marketing u formiranju cijena hrane i pića
- marketinško komuniciranje s tržištem
- marketing u stvaranju javnog imagea o hrani i piću
- upravljanje marketingom hranom i pićima
- suradnja službe marketinga s osobljem kuhinje i restorana

1.2. Uvjeti za upis predmeta

SSS, majstor kuhar-konobar-slastičar, VŠS,VSS

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Polaznik stječe teorijska i praktična znanja, te vještine kroz :

- razvijanje marketinških sposobnosti u oblikovanju ponude hrane i pića
- razvijanju marketinških vještina u prezentaciji ponude hrane i pića
- u poznavanju marketinške komunikacije sa korisnicima usluga hrane i pića
- reagiranje na eventualne primjedbe gostiju na ponudu i usluge hrane i pića
- povezivanje osoblja kuhinje i restorana sa službom marketinga ili marketing menadžerom

1.4. Sadržaj predmeta**MARKETING U FORMIRANJU PONUDE HRANE I PIĆA:** istraživanje potražnje, formiranje ponude, prezentacija ponude, konkurentnost ponude, kriza u plasmanu ponude i modifikacija ponude hrane i pića**MARKETING KOMINUCIRANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA S TRŽIŠTEM:** značenje marketing komuniciranja, proces marketing komuniciranja, ciljevi marketing komuniciranja, sadržaj i putevi marketing komuniciranja.**PROMOCIJSKI MIKS KAO SREDSTVO MARKETING KOMUNICIRANJA:** ugostiteljska promidžba, osobna promocija i prodaja, unapređenje prodaje ugostiteljskog proizvoda, prezentacija hrane i pića i medijsko predstavljanje hrane i pića.

MARKETING STRATEGIJA PRODAJE HRANE I PIĆA: segmentacija tržišta, pozicioniranje ugostiteljskog proizvoda na tržištu.

MARKETING AKTIVNOST UGOSTITELJSKOG OBJEKTA: marketing miks u ugostiteljstvu, marketing kao poslovna koncepcija ugostiteljskog objekta, marketing aktivnosti ugostiteljskog objekta i značaj međunarodnog marketinga u plasmanu hrane i pića.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|----------------|---|---------------------|--|
| 1.5. Vrste izvođenja nastave | <input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input type="checkbox"/> terenska nastava | <input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo | | | | | |
| 1.6. Komentari | | | | | | | |
| 1.7. Obveze polaznika | | | | | | | |
| Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u izvođenju seminara pri Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, završni usmeni ispit | | | | | | | |
| 1.8. Praćenje rada studenata | | | | | | | |
| Pohađanje nastave | x | Aktivnost u nastavi | x | Seminarski rad | x | Eksperimentalni rad | |
| Pismeni ispit | x | Usmeni ispit | x | Esej | x | Istraživanje | |
| Projekt | | Kontinuirana provjera znanja | x | Referat | | Praktični rad | |
| Portfolio | | | | | | | |
| 1.9. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu | | | | | | | |
| Pohađanje nastave donosi max 20/100 bodova, seminarski rad max 40/100 bodova, kontinuirana provjera znanja max 20/100 i završni usmeni ispit max 20/100 bodova | | | | | | | |
| 1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa) | | | | | | | |
| 1. Berc Radišić, B. : Marketing u hotelijerstvu, Drugo izmijenjeno i dopunjeno izdanje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija 2004. 2. Berc Radišić, B. : Promocija u hotelijerstvu, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija 2005. | | | | | | | |
| 1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga programa) | | | | | | | |
| 1. Senečić, J. Vuković, B. : Marketing u turizmu, Mikrorad, Zagreb 1997 2. Raza, I. : Pune postelje, marketing u turizmu, hotelijerstvu i ugostiteljstvu, M PLUS d.o.o., Zagreb 2006. | | | | | | | |
| 1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija | | | | | | | |
| Anketiranje polaznika o organiziranosti izvođenja nastave, cjelovitosti nastavnih sadržaja, literaturi i sredstvima za učenje, uvođenju novih pristupa i oblika izvođenja i unaprjeđenja nastave, ispitima, radnoj komunikaciji s nastavnikom, informiranosti polaznika o predmetu, mogućnost utjecaja polaznika na sam sadržaj predmeta i metodologiju izvođenja nastave | | | | | | | |