

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Іван Січка

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ДИСЦИПЛІНИ
«Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг»**

**для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти першого року
навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Ужгород-2020

УДК : 338.488.2
С41

Методичні рекомендації з дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти першого року навчання за освітньою програмою « Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»– Ужгород 2020. – 26 с.

Упорядник: к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Січка І.І.

Рецензенти:

Корсак Роман Володимирович – д. і. н. , професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;

Кіш Галина Вікторівна - к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства .

Рекомендовано до друку кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «Ужгородський національний університет», протокол №1 від 30.08. 2020 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет», протокол № від 2020 року

. © І.Січка 2020 р.
© ДВНЗ «УжНУ» 2020 р.

ЗМІСТ

1. Опис навчальної дисципліни.....	4
2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	5
3. Мета та завдання навчальної дисципліни.....	6
4. Зміст програми навчальної дисципліни.....	7
5. Плани лекційних занять.....	10
6. Плани практичних занять.....	12
7. Завдання для самостійної роботи.....	17
8. Завдання для контролю навчальних досягнень студентів.....	21
9. Рекомендована література.....	24
10. Шкала оцінювання навчальних досягнень студентів.....	25

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс: підготовка магістрів	Галузь знань, напрямок / спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
<p>Кількість кредитів, відповідних ECTS: 4</p> <p>Модулів: 1</p> <p>Змістових модулів: 1</p> <p>Загальна кількість годин: 120 год.</p> <p>Тижневих годин: 3 год.</p>	<p>Галузь знань: 24 – Сфера обслуговування</p> <p>Спеціальність 241 – «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Освітній рівень: « магістр»</p>	Обов'язкова	
		Рік підготовки	
		1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	2-й
		Лекції	
		20год.	12 год.
		Практичні	
		24 год.	- год.
		Самостійна робота	
		76 год.	108 год.
		Вид контролю: іспит	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг»

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	всього го	у тому числі					всього го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	18	4	2			12	16	1				15
Тема 2. Світовий ринок ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	18	2	2			12	16	1				15
Тема 3. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.	18	2	4			12	17	2				15
Тема 4. Фактори формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.	16	2	4			10	17	2				15
Тема 5. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг.	16	2	4			10	17	2				15
Тема 6. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.	16	2	4			10	17	2				15

Тема 7.Організаційні та методичні основи аналізу та прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.	16	4	4			10	20	2				18
<i>Модульна контрольна робота</i>	2	2	-			-	-	-				-
<i>Разом за змістовим модулем</i>	120	20	24			76	120	12				108
<i>Усього годин</i>	120	20	24			76	120	12				108

3. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг»

Метою вивчення дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» є формування теоретичних знань і практичних навичок зі збору кон'юнктурної інформації, аналітичного опрацювання даних економічних оглядів, поглиблене вивчення особливостей методології і набуття практичного досвіду організації та проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг (ГРП); використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку ГРП з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- вивчити основні питання теорії моніторингу;
- усвідомити основні функції, сутність і зміст моніторингу;
- освоїти методологію в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що дозволяє забезпечити стратегічні переваги підприємств готельно-ресторанного господарства в сучасному ринковому середовищі;
- отримати необхідну базу знань щодо сучасних інноваційних форм надання додаткових послуг в сфері готельно-ресторанного бізнесу як з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища так і щодо розробки та реалізації антикризових програми діяльності готельних та ресторанних підприємств.
- розкрити зміст категорійного апарату моніторингу, його завдань.

Студент повинен вміти:

- розкривати сутність сучасних методів науково-дослідної та професійної діяльності в готельно-ресторанній сфері;
- застосовувати сучасні інноваційні технології в сфері гостинності, що дають можливість підприємству готельно-ресторанного господарства бути конкурентоспроможним;
- використовувати відповідні методи прогнозування економічної ефективності суб'єкта господарської діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Студент повинен знати:

- сутність моніторингу та його роль в економіці;
- сучасні інноваційні методи в сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- закономірності ринку готельно-ресторанних послуг та структуру економічних параметрів;
- основну термінологію, яка використовується при аналізі кон'юнктури;
- основні тенденції розвитку світового ринку готельних та ресторанных послуг;
- сучасні інноваційні форми надання додаткових послуг в сфері готельно-ресторанного бізнесу як з урахуванням розвитку галузі .

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Концептуальні основи моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг. Основи методики та інформаційне забезпечення.

Тема 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

Світовий ринок. Національний ринок. Міжнародний ринок. Послуга. Ринок послуг. Ринок готельних послуг. Особливості функціонування світового ринку послуг. Структура світового ринку послуг. Роль та місце готельних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку готельних послуг. Сучасні тенденції розвитку світового ринку готельних послуг. Умови розвитку світового ринку послуг. Процеси глобалізації економічного розвитку. Загострення конкурентної боротьби. Активізація структурних зрушень. Стан та перспективи України та світовому ринку готельних послуг.

Тема 2. Світовий ринок ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

Ринок ресторанних послуг. Структура світового ринку ресторанних послуг. Роль та місце ресторанних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку ресторанних послуг. Сучасні тенденції розвитку світового ринку ресторанних послуг. Стан та перспективи України та світовому ринку ресторанних послуг.

Тема 3. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Сутність та зміст моніторингу. Мета та завдання моніторингу. Види моніторингу. Система показників моніторингу. Особливості моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг. Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Сутність, види та особливості кон'юнктури ринку. Характерні ознаки кон'юнктури.

Тема 4. Фактори формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Кон'юнктура формувальний чинник. Сутність кон'юнктури формувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юнктури формувальних чинників. Економічний цикл та його основні фази. Основні ознаки окремих фаз економічного циклу. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу. Сфера формування кон'юнктури формувальних чинників. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.

Тема 5. Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Сутність методики моніторингу. Характеристика та ознаки методики моніторингу. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. Науковий підхід при проведенні моніторингу. Системний підхід при проведенні моніторингу. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. Підходи до поняття системи та системного аналізу. Структура системного підходу. Управління на основі використання системного підходу. Структура програми поточного спостереження.

Тема 6. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Інформація. Види інформації для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні форми інформації, яка використовується для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Прогнозна інформація. Планова інформація. Облікова інформація. Нормативна інформація. Інформація для аналізу діяльності та оперативного управління. Види джерел інформації. Переваги і недоліки первинної і вторинної інформації. Внутрішня і зовнішня інформація. Кількісна і якісна інформація. Загальносвітові, регіональні, національні і галузеві джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.

Тема 7. Організаційні та методичні основи аналізу та прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Алгоритм та рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Основні показники підприємств готельного господарства. Основні показники підприємств ресторанного господарства. Методи та форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Показники зовнішньої торгівлі послугами, показники експорту та імпорту послуг. Основні документи результатів аналізу кон'юнктури - кон'юнктурний огляд та кон'юнктурна довідка. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку. Поняття прогнозу, прогнозування, об'єкту прогнозування, прогнозного фону. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Вимоги до прогнозу ринку готельних і ресторанних послуг: системність, цілеспрямованість, комплексність, варіантність, верифікація, достовірність, надійність та наукова обґрунтованість. Визначення ефективності прогнозу та прогнозування. Класифікація прогнозів. Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод. Якість прогнозу та його визначення.

5. ПЛАНИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль 1.

ТЕМА 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

1. Основні поняття предмету : світовий ринок, послуга, ринок послуг.
2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг .
3. Роль та місце готельних послуг на світовому ринку.
4. Основні етапи еволюції світового ринку готельних послуг.Сучасні тенденції розвитку.

ТЕМА 2. Світовий ринок ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

1. Роль та місце ресторанних послуг на світовому ринку .
2. Основні етапи еволюції світового ринку ресторанних послуг.Сучасні тенденції розвитку.

ТЕМА 3. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Сутність, мета, види та завдання моніторингу .
2. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг .
3. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг.
4. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу .
5. Система показників моніторингу.

ТЕМА 4. Фактори формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Сутність чинника,що формує кон'юнктуру на світовому ринку готельних та ресторанних послуг .
2. Класифікація чинників,що формують кон'юнктуру.
3. Економічний цикл та його основні фази.
4. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах економічного циклу.

ТЕМА 5. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг.

1. Сутність методики моніторингу .
2. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
3. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

ТЕМА 6. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

1. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
2. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг .
3. Загальносвітові та регіональні, національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг.

ТЕМА 7. Організаційні та методичні основи аналізу та прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
2. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг .
3. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку .
5. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
6. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

6. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль 1.

ТЕМА 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

1. Основні поняття предмету : світовий ринок, послуга, ринок послуг.
2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг .
3. Роль та місце готельних послуг на світовому ринку.
4. Основні етапи еволюції світового ринку готельних послуг.Сучасні тенденції розвитку.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Що таке світовий ринок?
2. Які особливості функціонування світового ринку послуг ?
3. Яка роль готельних послуг на світовому ринку ?
4. Назвіть основні етапи еволюції світового ринку готельних послуг.

Рекомендована література.

1. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг:підручник . Київ: Знання, 2004.280 с.
2. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник.Львів: Магнолія 2006,2019. 227 с.
3. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.

ТЕМА 2. Світовий ринок ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

1. Роль та місце ресторанних послуг на світовому ринку.
2. Основні етапи еволюції світового ринку ресторанних послуг.Сучасні тенденції розвитку.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Яке місце ресторанних послуг на світовому ринку ?
2. Охарактеризуйте основні етапи еволюції світового ринку ресторанних послуг.
3. Сучасні тенденції розвитку.

Рекомендована література.

1. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: підручник . Київ: Знання, 2004. 280 с.
2. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
3. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.

ТЕМА 3. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Сутність, мета, види та завдання моніторингу .
2. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг .
3. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг.
4. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу .
5. Система показників моніторингу.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Яка мета та завдання моніторингу ?
2. Опишіть особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг .
3. Яка логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг ?
4. Які є види кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу ?
5. Опишіть систему показників моніторингу.

Рекомендована література.

1. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
2. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.
3. Мазаракі А. А., Воронова Є. М., Чаус І. В. Світовий ринок товарів та послуг : підручник. Київ, 2006. 318 с.
4. Рум'янцев А. П. Світовий ринок послуг : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 456 с.

ТЕМА 4. Фактори формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Сутність чинника, що формує кон'юнктуру на світовому ринку готельних та ресторанних послуг .
2. Класифікація чинників, що формують кон'юнктуру.
3. Економічний цикл та його основні фази .
4. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах економічного циклу.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Яка сутність чинника, що формує кон'юнктуру на світовому ринку готельних та ресторанних послуг ?
2. Які є види чинників, що формують кон'юнктуру?
3. Що таке економічний цикл ?
4. Охарактеризуйте особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг .

Рекомендована література.

1. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: підручник . Київ: Знання, 2004. 280 с.
2. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник . Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. 92 с.
3. Мазаракі А. А., Воронова Є. М., Чаус І. В. Світовий ринок товарів та послуг : підручник. Київ, 2006. 318 с.
4. Пазуха М. Д. Кон'юнктура світових товарних ринків : навчальний посібник . Київ: Центр навчальної літератури, 2008, 272 с.

ТЕМА 5. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг.

1. Сутність методики моніторингу .
2. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
3. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Яка сутність методики моніторингу ?
2. Який зміст системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг?
3. Назвіть основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Які є критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг?

Рекомендована література.

1. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
2. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник .Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. 92 с.
3. Мазаракі А. А., Воронова Є.М., Чаус І. В. Світовий ринок товарів та послуг : підручник. Київ, 2006. 318 с.
4. Пазуха М. Д. Кон'юнктура світових товарних ринків : навчальний посібник .Київ: Центр навчальної літератури, 2008, 272 с.
5. Рум'янцев А. П. Світовий ринок послуг : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 456 с.

ТЕМА 6. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

1. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг .
2. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
3. Загальносвітові та регіональні, національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Які є основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг ?
2. Назвіть види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг .
3. Опишіть джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг.

Рекомендована література.

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ: Знання України, 2002. 352 с.
2. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: підручник . Київ: Знання, 2004. 280 с.
3. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
4. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.

ТЕМА 7. Організаційні та методичні основи аналізу та прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.

1. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг .
2. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
3. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку.
5. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
6. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

Реферат. Есе.

Питання для обговорення :

1. Назвіть рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
2. Яка є система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг ?
3. Охарактеризуйте методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4. Яке значення має прогноз при моніторингу ринку?
5. Опишіть основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг .
6. Які методи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг ви знаєте?

Рекомендована література.

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ: Знання України, 2002. 352 с.
2. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
3. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.
4. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник. Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. 92 с.

7. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ.

Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача. Зміст самостійної роботи з навчальної дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» визначається типовою навчальною програмою дисципліни та методичними рекомендаціями викладача.

Самостійна робота студента з предмету дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» передбачає:

- опрацювання та конспектування додаткової літератури, рекомендованої викладачем під час викладу лекцій;
- підготовку термінологічного словника з базовими категоріями та поняттями;
- самостійний пошук інформації в бібліотеках та в мережі Інтернет для підготовки до практичних занять

Індивідуальні завдання включають такі види роботи:

- написання реферату, есе за темою.

Тематика для індивідуальних завдань

1. Історія розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
2. Порівняльний аналіз системи моніторингу ринку готельних послуг в Україні та за кордоном.
3. Порівняльний аналіз системи моніторингу ринку ресторанних послуг в Україні та за кордоном.
4. Правове забезпечення розвитку ринку готельних послуг в Україні.
5. Проблеми та перспективи розвитку ринку ресторанних послуг в Україні.

6. Економічна необхідність, суть та розвиток світового ринку готельних і ресторанних послуг.
7. Роль посередників на ринку готельних і ресторанних послуг.
8. Оцінка сучасного стану і перспектив розвитку ринку готельних послуг в Україні.
9. Оцінка сучасного стану і перспектив розвитку ринку ресторанних послуг в Україні.
10. Сучасні можливості використання інформаційних технологій у дослідженні кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
11. Рентабельність підприємств готельного господарства.
12. Рентабельність підприємств ресторанного господарства.
13. Роль та місце світового ринку готельних і ресторанних послуг у глобальній економіці.
14. Особливості ринку готельних і ресторанних послуг як виду економічної діяльності.
15. Вплив макроекономічних умов на стан світового ринку готельних і ресторанних послуг.
16. Закономірності та фактори розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
17. Суспільно-економічне значення світового ринку готельних і ресторанних послуг.
18. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку.
19. Стан та перспективи України на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.
20. Діяльність ТНК на світовому ринку готельних послуг.
21. Значущість готельного та ресторанного господарства для індустрії туризму.
22. Сучасні тенденції розвитку світового ринку готельних послуг.
23. Регіональні відмінності стану і розвитку світового ринку готельних послуг.
24. Регіональні відмінності стану і розвитку світового ринку ресторанних послуг.
25. Історичний генезис систематичного вивчення кон'юнктури ринків товарів та послуг у промислово розвинутих країнах.
26. Вітчизняна школа економічної кон'юнктури.
27. Економічні та соціальні критерії оцінки кон'юнктури світового ринку готельних послуг.

28. Економічні та соціальні критерії оцінки кон'юнктури світового ринку ресторанних послуг.
29. Основні кон'юктуроформувальні чинники, що посилили роль послуг у сучасній економіці.
30. Принципи здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
31. Багаторівневий опис об'єкта для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
32. Діяльність ТНК на світовому ринку ресторанних послуг.
33. Структура та корегування програми поточного спостереження за кон'юктурою ринку готельних послуг.
34. Міжнародні джерела статистичної, загальноекономічної та галузевої інформації.
35. Сучасні тенденції розвитку світового ринку ресторанних послуг.
36. Національні джерела статистичної, загальноекономічної та галузевої інформації.
37. Формування інформаційної бази моніторингу світового ринку готельних послуг.
38. Формування інформаційної бази моніторингу світового ринку ресторанних послуг.
39. Стан та проблеми інформаційного ринку в Україні для здійснення моніторингу готельної справи.
40. Стан та проблеми інформаційного ринку в Україні для здійснення моніторингу ресторанної справи.
41. Використання сучасних інформаційних ресурсів для галузевих, географічних та часових меж прикладних досліджень кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
42. Сутність і призначення форм аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
43. Характеристика основних розділів кон'юнктурного огляду та кон'юктурної довідки про світовий ринок готельних і ресторанних послуг.
44. Оцінка поточного попиту та його коливання на ринку готельних і ресторанних послуг.
45. Правове забезпечення розвитку ринку ресторанних послуг в Україні.
46. Проблеми та перспективи розвитку ринку готельних послуг в Україні.
47. Структура пропозиції на ринку готельних і ресторанних послуг.
48. Показники оцінки пропозиції на ринку готельних і ресторанних послуг.

- 49.Ціни та цінова політика як головні складові аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
- 50.Аналіз діяльності конкурентів на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.
- 51.Організація розробки прогнозів кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
- 52.Конкурентоспроможність готельних і ресторанних послуг на світовому ринку.
- 53.Політика окремих країн у регулюванні готельного та ресторанного бізнесу.
- 54.Прогнози Міжнародної готельної асоціації щодо розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
- 55.Використання прогнозів в оперативному, тактичному та стратегічному плануванні господарської діяльності готельних підприємств та закладів ресторанного господарства на ринку.

Методи навчання

У процесі викладення навчального матеріалу застосовуються такі методи : словесні – розповідь ,пояснення , лекція; наочні – ілюстрація ;прагматичні методи; методи стимулювання, мотивації, організації, контролю навчання та здійснення навчально-пізнавальної діяльності.

Вивчення даного курсу студентами здійснюється, крім лекційних, практичних занять та консультацій з викладачем, шляхом самопідготовки студентів. Самостійна робота студента з предмету передбачає:

- опрацювання та конспектування додаткової літератури, рекомендованої викладачем під час викладу лекцій;
- підготовку до практичних занять;
- самостійний пошук інформації в бібліотеках та в мережі Інтернет для підготовки до занять;
- опрацювання певних тем для самостійного поглибленого вивчення.

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Методика поточного контролю знань студентів з навчальної дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» включає проведення усних відповідей, бліц-опитувань, контрольних робіт та підсумкового контролю у формі заліку.

Модульна контрольна робота з навчальної дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» передбачає *30 варіантів завдань з переліку теоретичних питань завдань*. Кожен варіант складається викладачем вибірково з нижче наведеного переліку теоретичних завдань.

Варіант складається з двох теоретичних питань (кожне оцінюється в 25 балів). Максимальна сума отриманих студентом балів таким чином може становити 50 балів.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ МОДУЛЬНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Модульна контрольна робота №1

1. Основні поняття предмету : світовий ринок, послуга, ринок послуг
2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг
3. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку
4. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг.Сучасні тенденції розвитку.
5. Сутність, мета, види та завдання моніторингу
6. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг
7. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг
8. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу
9. Система показників моніторингу
- 10.Сутність чинника,що формує кон'юнктуру на світовому ринку готельних та ресторанних послуг
- 11.Класифікація чинників,що формують кон'юнктуру
- 12.Економічний цикл та його основні фази
- 13.Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах економічного циклу
- 14.Сутність методики моніторингу
- 15.Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

16. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
17. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг
18. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг
19. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг
20. Загальносвітові та регіональні, національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг
21. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
22. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
23. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
24. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку
25. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
26. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ЗРАЗОК ВАРІАНТА МОДУЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант №

1. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
2. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг .

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

1. Основні поняття предмету : світовий ринок, послуга, ринок послуг
2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг
3. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку
4. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг. Сучасні тенденції розвитку.
5. Сутність, мета, види та завдання моніторингу

6. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг
7. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг
8. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу
9. Система показників моніторингу
10. Сутність чинника, що формує кон'юнктуру на світовому ринку готельних та ресторанних послуг
11. Класифікація чинників, що формують кон'юнктуру
12. Економічний цикл та його основні фази
13. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах економічного циклу
14. Сутність методики моніторингу
15. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
16. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
17. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг
18. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг
19. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг
20. Загальносвітові та регіональні, національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг
21. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
22. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
23. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг
24. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку
25. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
26. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література:

1. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: підручник . Київ: Знання, 2004. 280 с.
2. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
3. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 224 с.
4. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник . Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. 92 с.
5. Мазаракі А. А., Воронова Є. М., Чаус І. В. Світовий ринок товарів та послуг : підручник. Київ, 2006. 318 с.
6. Пазуха М. Д. Кон'юнктура світових товарних ринків : навчальний посібник . Київ: Центр навчальної літератури, 2008, 272 с.
7. Поляков В. В. Прогнозирование мирового товарного рынка . Москва, 2002. 288 с.
8. Руднева А. О. Международная торговля и мировые товарные рынки: аналитическое пособие. Москва: Восток - Запад, 2009. 288 с.
9. Рум'янцев А. П. Світовий ринок послуг : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 456 с.

Допоміжна література

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ: Знання України, 2002. 352 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация . Київ: Дакор, 2006. 288 с.
3. Василиса С. И. Организация и управление гостеприимством : монографія. Симферополь : Таврия, 2004. 160 с.
4. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес . Ростов н/Д: Феникс, 2003. 352 с.
5. Іванова Л. О. Іноземні джерела інформації про товарні ринки . Маркетинг в Україні. 2004. №3. С. 46-50.
6. Карпов В. А. Маркетинг: прогнозування кон'юнктури ринку : навчальний посібник. Київ, 2001. 215 с.
7. Ковалев С. Н. Гостиничный бизнес. Классификация гостиниц и стандарты первоклассных отелей : учеб. пособие. СПб, 2001. 111 с.
8. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес . Ростов н/Д : Феникс, 2001. 416 с.
9. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. Київ: Вища шк., 2001. 237 с.
10. Мунін Г. Б., Зміюк А. О., Зінов'єв Г. О. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с.
11. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні. Вісник Львів. Львів. 2008. Вип. 24. С. 224-230.

12. Папирян Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства .Москва : Экономика, 2000. 206 с.
13. Пащук О. В. Маркетинг послуг: стратегічний підхід: навчальний посібник . Київ, 2005. 560 с.
14. Скибінський С. В. Маркетинг готельних послуг. Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2000. 246 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Байлик С.І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків , 2015. 329 с. URL: <http://eprints.kname.edu.ua>
2. Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2>
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ, 2007. 280 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov.htm

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано
35-59	FX	незадовільно	
0-34	F		

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 503/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсівих) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року)

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати з іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час іспиту оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

Методи контролю включають:

Оцінювання здійснюється за трьома складовими:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);
- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів.

Змістовий модуль предмету оцінюється наступним чином:

Модульна контрольна робота	Оцінка за роботу на практичних заняттях	Самостійна робота студента	Всього
50 балів	30	20	100

Семестрова оцінка є результатом балів одного змістового модульного контролю (наприклад, студент за результатами модульного контролю набрав 85 балів, семестрова оцінка у подібному випадку виставляється так: 85 (за шкалою ECTS – «B»); за розширеною національною шкалою – «добре».