

Назва дисципліни	«Аналіз ринків готельно-ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу, магістерський рівень вищої освіти.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	старший викладач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Писаревський М. І, (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: : mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Наявність диплому першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Опис	<p>Мета дисципліни. 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; використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень.</p> <p>Очікувані результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни у студентів з'являється формування сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань у галузі дослідження світового ринку готельних і ресторанних послуг у взаємозв'язку з зовнішнім середовищем; студенти можуть застосовувати теоретичні аспекти моніторингу в практичній діяльності; використовувати основні елементи та принципи аналізу, дослідження, моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг; застосовувати методи економіко-математичного моделювання для прогнозування світового ринку готельних і ресторанних послуг.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 45 годин аудиторних занять (30 год. – лекції, 15 год. – семінарські заняття).</p> <p>Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та</p>

	<p>функціонування</p> <p>Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг</p> <p>Тема 5 . Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг</p> <p>Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>Тема 8. Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>Методи контролю результатів навчання</p> <p>поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю;</p> <p>тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------