

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Проректор з науково-
педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти другий (магістерський)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)

спеціалізація _____
(шифр і назва)

вид дисципліни за вибором
(обов'язкова / за вибором)

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету (інституту, центру)

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)
Писаревський М.І., к.е.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми
(керівником проектної групи) Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми
(керівник проектної групи) Готельно-ресторанна справа



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією
факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії


(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання дисципліни «Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу» 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; використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг з метою прийняття адекватних економічних ситуації підприємницьких рішень.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПШ.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу» є:

-формування наступних загальних компетентностей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення

- формування наступних фахових компетентностей

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

1.3 Кількість кредитів – 6.

1.4 Загальна кількість годин – 180.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
16 год.	10 год (2 год. – ауд., 8 год. – дист.)
Практичні заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
132 год.	170 год.
в т. ч. Індивідуальні завдання (курсова робота)	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

PH5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

PH8 – Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. АНАЛІЗ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

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

Основні поняття дисципліни: світовий ринок, національний ринок, міжнародний ринок, послуга, ринок послуг. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. Їх характерні ознаки та особливості. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку. Умови розвитку світового ринку послуг. Процеси глобалізації економічного розвитку. Високий динамізм, загострення конкурентної боротьби, активізація структурних зрушень. Стан та перспективи України та світовому ринку готельних і ресторанних послуг.

Тема 2. Теоретичні засади аналізу світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Сутність, мета, види та завдання моніторингу. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг. Ознаки та характеристика циклів. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу. Характерні ознаки кон'юнктури. Система показників моніторингу.

Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність кон'юнктуро-формуального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юнктуро-формувальних чинників. Зв'язок з економічним циклом. Економічний цикл та його основні фази. Основні ознаки окремих фаз економічного циклу. Взаємозв'язок з об'єктом дослідження. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу. Сфера формування кон'юнктуро-формувальних чинників. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.

Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг

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

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНІКА ЗДІЙСНЕННЯ, ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АНАЛІЗУ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

Основні види і форми інформації, яка використовується для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Прогнозна, планова, облікова, нормативна інформація і інформація для аналізу діяльності і оперативного управління. Види джерел інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. 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. Українські джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.

Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу 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. Світовий ресторанний рейтинг «зірки «Мішлен». Показники зовнішньої торгівлі послугами, показники експорту та імпорту послуг. Основні документи результатів аналізу кон'юнктури - кон'юнктурний огляд та кон'юнктурна довідка.

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

Сутність та значення прогнозу при аналізі 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.

8. Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг

Транснаціональні готельні об'єднання як найбільш ефективна форма організації готельного бізнесу. Суперечності при зростанні транснаціональних корпорацій. Екологізація процесу економічного відтворення. Форми і моделі об'єднань в готельні ланцюги. Переваги і проблеми готельних ланцюгів. Стан сучасного ринку готельних послуг. Інформаційне забезпечення сучасного ринку готельних і ресторанних послуг. Комп'ютерне технології на ринку готельних послуг. Особливості сучасних методів розрахунків за готельні послуги. Електронна комерція в туристичній області. GDS-системи.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Аналіз світового ринку готельних і ресторанних послуг										
Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	22	2	4		16	22	1		-	21
Тема 2. Теоретичні засади аналізу світового ринку готельних та ресторанних послуг.	22	2	4		16	22	1		-	21
Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	22	2	4		16	22	1		-	21
Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	22	2	4		16	22	1			21
Разом за розділом 1	88	8	16		64	88	4			84
Розділ 2. Організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення аналізу світового ринку готельних і ресторанних послуг										
Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг	23	2	4		17	24	2			22
Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	23	2	4		17	23	1			22
Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	23	2	4		17	23	2			21
Тема 8. Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг	23	2	4		17	22	1			21
Разом за розділом 2	92	8	16		68	92	6			86
Всього годин	180	16	32		132	180	10			170

4. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	4	
2.	Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	4	
3.	Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	4	
4.	Основи методики моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг	4	
5.	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг	4	
6.	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	4	
7.	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	4	
8.	Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг	4	
	Разом	32	

5. Самостійна робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Вивчити світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	16	21
2.	Тема 2. Вивчити теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	16	21
3.	Тема 3. Ознайомитися з чинниками формування та умовами розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	16	21
4.	Тема 4. Ознайомитися з основами методиками моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	16	21
5.	Тема 5. Ознайомитися з інформаційним забезпеченням моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг	17	22
6.	Тема 6. Вивчити організаційну та методичну основу аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	17	22
7.	Тема 7. Вивчити організаційну та методичну основу прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	17	21
8.	Тема 8. Ознайомитися з станом і основними тенденціями розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг	17	21
	Разом	132	170

6. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Аналіз ринків готельно-ресторанного бізнесу»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	Лекція, пошук джерел інформації, підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань
ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій;

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією есе);
- виконання семестрової роботи (письмова форма іспиту).

Підсумковий контроль засвоєння змісту розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях та на заліку. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів із заздалегідь визначених питань. За виступ на практичному занятті студент може отримати від **1** (доповнення, уточнення після відповіді або виступу іншого студента) до **7-8** (розгорнутий аналіз питання із залученням даних наукових статей, монографій, статистичних даних, схем, тощо) балів.

Вид завдання, що оцінюється		Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 8.0	8.0-7.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		6.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		2.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота								Разом	Залік	Сума
Розділ 1				Розділ 2						
Тема 1.	Тема 2.	Тема 3.	Тема 4.	Тема 5.	Тема 6.	Тема 7.	Тема 8.	60	40	100
8	8	8	8	7	7	7	7			

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

10. Рекомендована література

Базова література

1. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник / Ляшенко Г. П., Лазебник Л. Л. - Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. - 92 с.
2. Чоні І. В. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу / І. В. Чоні, Н. В. Дібрівська, Г. М. Мазур . - Електрон, дані . - Полтава : РВВ ПУСКУ, 2009 . - 1 електрон, опт. диск (CD-ROM). - Назва з контейнера.
3. Stutts A. Hotel and Lodging Management: An Introduction. - New York, 2001. -350 p.

Допоміжна література

1. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: підручник / Заблоцька Р. О. - К. : Знання, 2004. - 280 с.
2. Іванова Л. О. Дослідження сучасного стану ринку готельних послуг в Україні / Іванова Л. О. // Маркетинг в Україні. - 2008. - № 1. - С. 33-38.
3. Іванова Л. О. Іноземні джерела інформації про товарні ринки / Іванова Л. О. // Маркетинг в Україні. -2004. - №3. - С.46-50.
4. Іванова Л. О. Інформаційне забезпечення дослідження економічної кон'юнктури / Іванова Л. О. // Маркетинг в Україні. - 2004. - № 2. - С.43-50.
5. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури: навч. посібник / Кучеренко В.Р., Карпов В. А. - К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 224 с.
6. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник / Ляшенко Г. П., Лазебник Л. Л. - Ірпінь: Академія ДПС України, 2003. - 92 с.

11. Інформаційні ресурси

1. [http:// greentour, com.ua/ua/journal](http://greentour.com.ua/ua/journal).
2. <http://www.tourism.gov.ua/news.asp>.
3. <http://www.ukrstat.gov.ua>.
4. <http://www.moshotel.com>.
5. <http://www.unisvit.com.ua>
6. <http://www.world-tourism.org>.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання:

<https://zoom.us/j/6186740160?pwd=RnVGUzZoTXdKMlgrWHpWK2FxczlDUT09>