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

СИЛАБУС

дисципліни «**Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг**»

1. Загальна інформація	
Назва факультету	факультет туризму та міжнародних комунікацій
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Навчальний рік	2026-2027
Назва дисципліни	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг
Кафедра	кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства м. Ужгород, вул. Українська 19 kaf-tourservice@uzhnu.edu.ua
Рік навчання	1 (д.ф.н.) / 1 (з.ф.н.)
Семестр	1 (д.ф.н.) / 1 (з.ф.н.)
Тип дисципліни/модулю	обов’язкова
Викладач	к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Січка І.І. I.Sichka@i.ua
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість годин	лекції 22/ практичні заняття20/ самостійна робота студентів 78(д.ф.н.) лекції 8/ практичні заняття 4/ самостійна робота студентів 108 (з.ф.н.)
Мова навчання	українська

Інформація про консультації	2 год. на тиждень

2. Анотація до курсу
Дисципліна «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» спрямована на формування у здобувачів відповідних знань щодо оцінки впливу готельно-ресторанного господарства на стан економіки регіону та країни; здійснення аналізу , моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку готельно-ресторанних послуг.

3. Мета і цілі курсу
Основною **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; використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку ГРП з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень.

4. Компетентності та результати навчання .	
Загальні компетентності (ЗК)	**Фахові(спеціальні) компетентності (ФК,СК)**
ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел ЗК4. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК5. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК6. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті	ФК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК 9. Здатність впроваджувати системи управління якістю, зокрема забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг ФК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності, а також різні методи та інструментарій для прийняття обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін і визначати шляхи подолання опору змінам в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

	ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів бізнесу

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Здатність розробляти і застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	ПРН3
Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	ПРН4
Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)	ПРН7
Діяти у полікультурному середовищі	ПРН13

5. Пререквізити курсу

6. Формат і обсяг курсу				
Обсяг дисципліни				
Денна форма навчання				
Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Тижневих годин для денної форми навчання:		Вид підсумкового контролю
		аудиторних	самостійної роботи студента	
4	120	42	78	іспит
Заочна форма навчання				
Кількість кредитів	Загальна кількість	Тижневих годин для заочної форми навчання:		Вид підсумкового

	годин	аудиторних	самостійної роботи студента	контролю
4	120	12	108	іспит

Денна форма навчання	
Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	22
Практичні (семінарські) заняття	20
Самостійна робота	78
Заочна форма навчання	
Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	8
Практичні (семінарські) заняття	4
Самостійна робота	108

Ознаки дисципліни			
Денна форма навчання			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	обов'язкова
Заочна форма навчання			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	обов'язкова

7. Тематика та зміст курсу	
Тема	**Результати навчання**
Тема1. 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'юнктуро формувальний чинник. Сутність кон'юнктуро формувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юнктуро 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'юнктуро формувальних чинників. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.
Тема 5. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг.	Сутність методики моніторингу. Характеристика та ознаки методики моніторингу. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Науковий підхід при проведенні моніторингу. Системний 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. Структура програми поточного

	спостереження.
Тема6. 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. Плановаінформація. 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.
Тема7. 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.

8. Оцінювання навчальних досягнень студента

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 (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року)

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**	задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно	не зараховано

9. Політика курсу

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти передбачає:
самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; бути присутнім на всіх навчальних заняттях, окрім випадків, викликаних поважними причинами;
використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та грамотно посилатися на них.

Не допускається: використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів (шпаргалки, мікронавушники, телефони, планшети тощо); складання всіх форм семестрового контролю (іспит, залік тощо) підставними особами;списування; повторне використання раніше виконаної іншою особою письмової роботи (лабораторної, контрольної, індивідуальної, курсової, дипломної тощо).

10. Література

Основна література

1. Богдан Н. М., Сегеда І. В. Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг: метод. рек. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 36 с.
2. Гуменюк О. В. Глобальні тенденції ресторанного бізнесу: навч. посібник. Одеса: ОНЕУ, 2022. 148 с.
3. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навч. посібник. Львів: Магнолія 2006, 2025. 164 с.
4. Ковальчук С. В. Світовий ринок готельних послуг: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 192 с.
5. Кравець І. М. Маркетинговий моніторинг у готельному господарстві: навч. посібник. Тернопіль: ТНЕУ, 2024. 130 с.
6. Мельник А. Ф. Готельний бізнес: глобальні практики та моніторинг ринку: навч. посібник. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2020. 140 с.
7. Січка І. І. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: метод. рек. Ужгород: УжНУ, 2020. 28 с.
8. Ткаченко Л. В. Аналітика світового ринку готельно-ресторанних послуг:

навч. посібник. Полтава: ПУЕТ, 2025. 172 с.
9. Шевчук Т. В. Світовий ринок послуг у сфері HoReCa: навч. посібник. Рівне: НУВГП, 2021. 118 с.
10. Яковенко В. І. Ресторанні послуги в умовах глобалізації: навч. посібник. Дніпро: ДУЕП, 2023. 156 с.

Допоміжна література

1. Арутюнян С.С. Фінансовий ринок: навчальний посібник . Київ, 2018. 484 с.
2. Бойко О. В. Світовий ринок готельно-ресторанних послуг: навч. посібник. Чернівці: ЧНУ, 2022. 144 с.
3. Задорожна Н. С. Моніторинг глобального ринку HoReCa: навч. посібник. Київ: КНЕУ, 2023. 158 с.
4. Литвиненко С. П. Технології моніторингу в готельному бізнесі: навч. посібник. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 136 с.
5. Мельник А.О. Міжнародна економіка: навч. посіб.Київ, 2019. 177 с.
6. Чорна І. М. Глобальні аспекти моніторингу ресторанного сервісу: навч. посібник. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2024. 150 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. Колонтаєвський О. П., Александрова С. А. Технологія і організація готельного господарства: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. 198 с. URL: https://eprints.kname.edu.ua/68111/
3. Смєсова В. Л. Кон'юнктурний аналіз сучасного світового ринку товарів та послуг. URL: http://jnas.nbuv.gov.ua/j-pdf/evngu_2022_1_9.pdf
4. World Trade Statistical Review 2023. Офіційний сайт Світової організації торгівлі. URL: https://onlinebookshop.wto.org/shop/article_details.asp?Id_Article=944&lang=EN

Завідувач кафедри Роман КОРСАК

Розробник Іван СІЧКА