

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Світовий ринок послуг гостинності

(вказати назву навчальної дисципліни

(іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм,

Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробник: Брик Степан Дмитрович, асистент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1089&commands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1089&commands[6678]=item)

Контактний тел.

066 072 91 96

E-mail:

s.bryk@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle

<https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=3567>

Консультації за графіком консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

Мета та завдання навчальної дисципліни

1. **Метою** вивчення дисципліни є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку послуг гостинності, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів закладами гостинності, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Історія туризму і рекреації», «Основи туризму і рекреації» «Основи сфери гостинності», «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг гостинності», «Технологія послуг харчування».

2. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти має поглибити набуття таких **компетентностей**:

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК21. Здатність аналізувати територіальне поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури за формами та видами туризму

Програмні результати навчання:

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури

Студенти також мають:

знати:

- особливості функціонування та розвитку сфери гостинності у світі;
- особливості міжнародного нормативно-правового регулювання сфери гостинності;
- особливості функціонування та розвитку світового ринку послуг гостинності.

вміти:

- визначити соціально-економічні чинники розвитку сфери гостинності;
- використовувати методiku дослідження ринку послуг гостинності у світі;
- визначати особливості функціонування підприємств послуг гостинності у різних регіонах світу;
- прогнозувати розвиток готельно-ресторанного господарства.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Світовий ринок послуг гостинності</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	8	5,0	150	2	30	30	-	-	90	-	залік
Заочна	4	8	5,0	150	2	8	8	-	-	134	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	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	
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні аспекти розвитку ринку послуг гостинності												
Лекція 1: Світовий ринок послуг гостинності: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	10	2	2	-	-	6	7	1	1	-	-	5	
Лекція 2: Умови розвитку світового ринку послуг гостинності.	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	10	
Лекція 3: Теоретичні засади моніторингу світового ринку послуг гостинності.	8	2	2	-	-	4	7	1	1	-	-	5	
Лекція 4: Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості бізнесу.	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	10	
Лекція 5: Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури сві-	8	2	2	-	-	4	7	1	1	-	-	5	

тового ринку послуг гостинності.												
Лекція 6: Особливості кон'юнктури ринку послуг гостинності на різних фазах циклу.	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	10
Лекція 7: Основи методики моніторингу світового ринку послуг гостинності.	8	2	2	-	-	4	7	1	1	-	-	5
Разом за ЗМІ	58	14	14	-	-	30	58	4	4	-	-	50
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Сучасний стан та перспективи розвитку світового ринку послуг гостинності											
Лекція 8: Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку послуг гостинності.	14	2	2	-	-	10	7	1	1	-	-	14
Лекція 9: Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку послуг гостинності.	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	14
Лекція 10: Українські джерела інформації у сфері послуг гостинності.	10	2	2	-	-	6	7	1	1	-	-	10
Лекція 11: Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку послуг гостинності.	14	2	2	-	-	10	10	-	-	-	-	10
Лекція 12: Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку послуг гостинності.	14	2	2	-	-	10	8	1	1	-	-	10
Лекція 13: Основні принципи	14	2	2	-	-	10	10	-	-	-	-	11

прогнозування кон'юнктури ринку послуг гостинності.												
Лекція 14: Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку послуг гостинності.	14	2	2	-	-	10	9	1	1	-	-	14
Модуль контроль теоретичний	4	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Разом за ЗМ2	92	16	16	-	-	60	62	4	4	-	-	84
Усього годин	150	30	30	-	-	90	150	8	8	-	-	134

3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	Годин	Бали
1	Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку послуг гостинності.	2	2
2	Принципові ознаки ринку послуг гостинності.	2	2
3	Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку послуг гостинності.	2	2
4	Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості бізнесу.	2	2
5	Сфера формування кон'юнктуроформувальних чинників.	2	4
6	Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.	2	4
7	Модуль контроль практичний	2	4
8	Основні етапи моніторингу світового ринку послуг гостинності.	2	2
9	Прогнозна, планова, облікова, нормативна інформація	2	2
10	Інформація для аналізу діяльності і оперативного управління.	2	2
11	Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку послуг гостинності.	2	4
12	Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку послуг гостинності.	2	4
13	Якість прогнозу та його визначення.	2	4
14	Електронна комерція в туристичній області. GDS-системи.	2	2
15	Модуль контроль практичний	2	-
Всього		30	40

3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Процеси глобалізації економічного розвитку. Високий динамізм, загострення конкурентної боротьби, активізація структурних зрушень.	8
2	Характерні ознаки кон'юнктури.	6
3	Система показників моніторингу.	6
4	Ознаки та характеристика циклів.	7
5	Чинники світової економіки.	6
6	Особливості кон'юнктури світового ринку послуг	6
7	Загальнонаукові методи моніторингу	6
8	Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку послуг гостинності.	7
9	Поняття інформаційного забезпечення	6
10	Світові джерела інформації у сфері послуг гостинності	6
11	Організаційні та методичні основи аналізу.	8
12	Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод.	6
13	Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод.	6
14	Особливості сучасних методів розрахунків.	6
Всього		90

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, розповідь, пояснення, консультація;
- демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали;
- практична робота;
- електронне онлайн-навчання;
- самостійна робота.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та інших видів занять, самостійної роботи і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання

конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

Загальна кількість балів, яку студент може отримати у процесі вивчення дисципліни протягом семестру, становить 100 балів, з яких 60 балів студент набирає при поточних видах контролю і 40 балів – у процесі підсумкового виду контролю (заліку чи екзамену).

Кількість балів за кожний навчальний елемент виводиться із суми поточних видів контролю. Кількість балів за змістовний модуль дорівнює сумі балів, отриманих за навчальні елементи даного модуля. Максимальна кількість балів складає: за 1 модуль – 30; 2 модуль – 30 балів.

Студент, який набрав протягом нормативного терміну вивчення дисципліни 50 балів та виконав навантаження за всіма кредитами, має можливість не складати іспит і отримати набрану кількість балів як підсумкову оцінку або складати іспит з метою підвищення свого рейтингу за даною навчальною дисципліною. Якщо студент набрав менше 10 балів, він не допускається до складання іспиту.

Підсумкова оцінка за навчальну дисципліну, з якої складається екзамен, виводиться із суми балів поточного контролю за модулями (до 60 балів) та модуля-контролю (екзамену) – до 40 балів. Якщо студент за власною ініціативою, бажанням, крім обов'язкових видів контролю (60 балів), виконує додаткові види роботи (фіксовані виступи, реферати, статті, участь в олімпіадах, наукових конференціях тощо), при цьому набравши додатково не менше 30 балів, може отримати оцінку за іспит автоматично.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити>>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

Студент, який не отримав позитивні оцінки за підсумками роботи над кожним модулем, вважається не атестованим та не допускається до складання заліку. Допущеним до складання заліку студент може бути лише у разі відпрацювання всього матеріалу, передбаченого навчальним планом у повному обсязі, або тієї частини навчального матеріалу, за який отримано незадовільну оцінку, або за яким він не атестований.

Облік успішності за формами поточного контролю знань за двома модулями в межах академічних груп проводиться за такими видами роботи студента:

- підготовка рефератів,
- тестування,
- письмове визначення основних понять,
- контрольні роботи.

Для здійснення контролю знань студентів викладач заповнює журнал, де вказуються оцінки за кожний навчальний елемент. Журнал зберігається у викладача. За модулями заповнюються відомості рубіжного контролю, які подаються і зберігаються на факультеті.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теорет.	Практ.	Теорет.	Практ.		
10	20	10	20	40	100

6. Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- розрахунково-графічні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- підготовка рефератів.

7. Види та форми контролю

Види та форми контролю

Форми поточного контролю:

- усна відповідь;
- тестування;
- перевірка практичних завдань.

Форма підсумкового контролю: залік.

Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- проектно-практичні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- контрольні роботи.

8. Рекомендована література

Основна література

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2009. 472 с.
2. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'яницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

Додаткова література

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. 448 с.
6. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред. проф. В.К. Федорченка. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
7. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч.пос. К: Центр учбової літератури, 2007.
8. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За ред., д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. К.: Ліра. К, 2005. 520 с.
9. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. К.Кондор, 2008. 460 с.
10. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
11. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. К.: КУТЕП, 2004. 174 с.
12. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. К.: 2005. 179 с.