

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

*Затверджено*  
на засіданні кафедри готельно-ресторанної  
справи та харчових технологій  
географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 01 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни «Ринок готельних і ресторанных послуг в  
Україні»,  
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти  
для здобувачів спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

<b>Назва дисципліни</b>	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні
<b>Адреса викладання дисципліни</b>	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
<b>Факультет/ кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Факультет географічний, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Викладачі дисципліни</b>	Пандяк Ігор Григорович кандидат географічних наук, завідувач кафедри, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:ihor.pandyak@lnu.edu.ua">ihor.pandyak@lnu.edu.ua</a> <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/pandyak-ihor-hryhorovych">https://geography.lnu.edu.ua/employee/pandyak-ihor-hryhorovych</a> <a href="mailto:PandyakIG@ukr.net">PandyakIG@ukr.net</a>
<b>Консультації з питань вивчення дисципліни</b>	Понеділок: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 205 )
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про дисципліну</b>	Дисципліна «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні» – вибіркова, для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в першому семестрі в обсязі 4 кредити / 120 годин за ECTS
<b>Коротка анотація дисципліни</b>	Дисципліна «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні» зорієнтована на формування теоретичних знань і практичних знань і навичок зі збору інформації, аналітичного опрацювання даних економічних оглядів, поглиблене вивчення особливостей методології і набуття практичного досвіду організації та проведення моніторингу ринку готельних і ресторанних послуг України; використання сучасних методик для аналізу і прогнозування зміни попиту та пропозиції на ринку готельних і ресторанних послуг України з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень.
<b>Мета та цілі дисципліни</b>	Метою викладання навчальної дисципліни є: – вивчити особливості розвитку ринку готельних і ресторанних послуг України; – дослідити сучасний стан та тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства України; – виявити територіальні особливості ринку готельно-ресторанних послуг України; – підготовка до наукової і практичної діяльності у сфері гостинності. Цілі навчальної дисципліни: – виявити взаємозв'язок процесів і явищ в соціально-економічному і політичному просторі світу та України, їх вплив на ринок готельних і ресторанних послуг України; – вивчити кількісні та якісні характеристики основних ринкових процесів у сфері гостинності України; – виявити основні ознаки та особливості ринку готельних і

	<p>ресторанних послуг України; – виявити тенденції ринку готельних і ресторанних послуг України.</p>
<p><b>Література для вивчення дисципліни</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основна:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22">https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22</a></li> <li>2. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <a href="https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini">https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini</a>.</li> <li>3. Державне агенство розвитку туризму. URL: <a href="https://www.tourism.gov.ua">https://www.tourism.gov.ua</a>.</li> <li>4. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.</li> <li>5. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.</li> <li>6. Пандяк І. Еволюція та особливості гірських готелів / Ігор Пандяк, Галина Кушнірук // Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі, присвяченого 85- річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС, 2023. – С. 105-109.</li> <li>7. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</li> <li>8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк / Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.</li> <li>9. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Теліш П.С. Готельні мережі України: структурно-просторова організація та тенденції корпоратизації готельного господарства. <i>Економіка і регіон</i>. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», Видавничий дім «Гельветика», 2023. № 1 (88). С. 81–91. Внесений до переліку наукових фахових видань України (наказ МОН України 1279 від 16.11.2014, зі змінами згідно наказу № 157 від 09.02.2021). (Index Copernicus та Google Scholar). DOI: 10.26906/EiR.2023.1(88).2876 <a href="https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/list%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6dWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHrpqTcK4Edjj3PMLqo-vm-19CjzZ7a9I1eQ:rynTzJEuP0nDhTcv%26r%3D1683632874813&amp;default_mode=view&amp;lang=ru#start=0">URL:https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/list%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6dWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHrpqTcK4Edjj3PMLqo-vm-19CjzZ7a9I1eQ:rynTzJEuP0nDhTcv%26r%3D1683632874813&amp;default_mode=view&amp;lang=ru#start=0</a></li> <li>10. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <a href="http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345">http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345</a></li> <li>11. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. No 44.</li> </ol>

URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805>.

12. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. *Економіка та суспільство*, (48). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25>.

13. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

14. Ukrainian hotels located in war zones ask the world for support and launch the action “Visit Ukraine in the Future”. Available at: <https://visitukraine.today/blog/214/ukrainian-hotels-located-in-war-zones-ask-the-world-for-supportand-launch-the-action-visit-ukraine-in-the-future> (accessed: 03.03.2023)

### Допоміжна:

1. Галасюк С.С. Досвід європейських країн у застосуванні стандартів «HOTELSTARS UNION». Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України». Одеса, 2018. С. 13–18.

2. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії готинності під час кризи. *Економіка та суспільство*. 2022. № 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656>.

3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.

4. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1.

5. Шинкар С., Перцович Т. Розвиток маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі у сучасних умовах. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-70>

### Інформаційні ресурси Інтернет-мережі

1. Ринок готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) в Україні: тут будь-які гості в радість. URL: <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/rynok-gostinichno-restorannogo-biznesa-horeca-v-ukraine-zdes-lyubye-gosti-v-radost>

2. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stan-ta-klyuchovi-tendentsiyi>.

**Тривалість курсу**

120 год.

**Обсяг курсу**

Аудиторні години: 32 з них:  
лекції - 16 год.  
практичні заняття -16 год.  
самостійна робота - 88 год.

**Очікувані результати навчання**

Після завершення цього курсу студент повинен:  
**знати:** - загальний взаємозв'язок процесів і явищ в соціально-економічному і політичному просторі світу та України, їх вплив на

ринок готельних і ресторанних послуг України;

- кількісні та якісні характеристики основних ринкових процесів у сфері гостинності України;
- основні ознаки та особливості ринку готельних і ресторанних послуг України;
- загальні та специфічні методи аналізу та прогнозування ринку готельних і ресторанних послуг України.

**вміти:** - проводити постійний моніторинг ринку готельних і ресторанних послуг України та світу;

- аналізувати загальні економічні процеси на ринку готельних і ресторанних послуг України та світу;
- пояснювати зміни соціально-економічної, політичної ситуації на світовому ринку та ринку України готельних і ресторанних послуг з урахуванням принципів системності, цілеспрямованості, безперервності, комплексності, гнучкості;
- охарактеризувати напрямки зміни основних показників ринку готельних і ресторанних послуг світу та України;
- виявити причинно-наслідкові зв'язки у розвитку ринку готельних і ресторанних послуг України;
- виділити головні умови, що визначають ринкову ситуацію у готельно-ресторанному бізнесі;
- сформулювати висновки щодо перспектив розвитку ринку готельних і ресторанних послуг України та світу.

Вивчення дисципліни «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні» забезпечить формування, розвиток та удосконалення фахових компетентностей, зокрема:

**а) загальні компетентності:**

**ЗК 2.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

**ЗК 3.** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

**ЗК 6.** Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

**ЗК 7.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.

**ЗК 8.** Здатність працювати в міжнародному контексті

**б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК 1.** Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

**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 7.** Здатність до підприємницької діяльності

**СК 8.** Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**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

	<p>ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p><b>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</b></p> <p><b>ПРН 1.</b> Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p><b>ПРН 4.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>ПРН 5.</b> 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</p> <p><b>ПРН 6.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p><b>ПРН 7.</b> Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p><b>ПРН 11.</b> Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p><b>ПРН 12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>
<b>Ключові слова</b>	Сфера гостинності, готельний бізнес, ресторанний бізнес, ринок готельних і ресторанних послуг, продукт, послуга, кон'юнктура ринку, регулювання ринку готельних і ресторанних послуг.
<b>Формат курсу</b>	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.
<b>Теми</b>	<p><b>Тема 1.</b> Ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.</p> <p><b>Тема 2.</b> Методологічні підходи та методи досліджень ринку готельних і ресторанних послуг.</p> <p><b>Тема 3.</b> Чинники формування та умови розвитку ринку готельних та ресторанних послуг України.</p> <p><b>Тема 4.</b> Сучасний стан та тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг України.</p> <p><b>Тема 5.</b> Організація ринку готельно-ресторанних послуг в Україні.</p> <p><b>Тема 6.</b> Механізми регулювання ринку готельно-ресторанних послуг.</p> <p><b>Тема 7.</b> Кон'юнктура ринку готельно-ресторанних послуг.</p> <p><b>Тема 8.</b> Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг.</p>
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	Залік

<b>Пререквізити</b>	Вивчення курсу базується на базових знаннях з готельно-ресторанної справи.																																																																						
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.																																																																						
<b>Необхідне обладнання</b>	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.																																																																						
<b>Критерії оцінювання</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Бали нараховуються за таким співвідношенням: практичні 80 б / модулі 20 б - 100 % семестрової оцінки.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="5">Змістовий модуль 1</th> <th colspan="5">Змістовий модуль 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>П1</td><td>П2</td><td>П3</td><td>П4</td><td>М1</td> <td>П5</td><td>П6</td><td>П7</td><td>П8</td><td>М2</td> <td rowspan="3">100 балів</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td> <td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>П1, П2, П3 ... П8 – теми практичних занять. М1, М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.</p> <p><b>Шкала оцінювання: Університету, національна та ECTS</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>Для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>Відмінно</td> <td rowspan="4">Зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td>Добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> <td rowspan="2">Задовільно</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td rowspan="2">Незадовільно</td> <td rowspan="2">Не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> </tr> <tr> <td>0-20</td> <td>F</td> <td>Незадовільно (без права перездачі)</td> <td>Не зараховано (без права перездачі)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b> Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування:</b> Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.</p>	Поточне тестування та самостійна робота										Сума	Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					П1	П2	П3	П4	М1	П5	П6	П7	П8	М2	100 балів	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	81-89	B	Добре	71-80	C	Задовільно	61-70	D	51-60	E	Незадовільно	Не зараховано	21-50	FX	0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)
Поточне тестування та самостійна робота										Сума																																																													
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2																																																																		
П1	П2	П3	П4	М1	П5	П6	П7	П8	М2	100 балів																																																													
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10																																																														
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																																																																				
81-89	B	Добре																																																																					
71-80	C	Задовільно																																																																					
61-70	D																																																																						
51-60	E	Незадовільно	Не зараховано																																																																				
21-50	FX																																																																						
0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)																																																																				
<b>Питання до модульних контрольних робіт</b>	<p><b>Модульна контрольна робота 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Особливості функціонування та структура ринку готельних і ресторанных послуг.</li> <li>Основні етапи еволюції ринку готельних і ресторанных послуг України та сучасні тенденції розвитку.</li> <li>Роль та місце готельних і ресторанных послуг на світовому та</li> </ol>																																																																						

	<p>українському ринку послуг.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Сутність, мета, види та завдання дослідження ринку готельних і ресторанних послуг.</li> <li>5. Особливості здійснення дослідження ринку готельних та ресторанних послуг.</li> <li>6. Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг.</li> <li>7. Чинники розвитку ринку готельних та ресторанних послуг України.</li> <li>8. Умови розвитку ринку послуг України.</li> <li>9. Процеси глобалізації економічного розвитку, їх вплив на соціально-економічне середовище України.</li> <li>10. Вплив кризових явищ світової пандемії та війни на готельно-ресторанне господарство України.</li> <li>11. Система державного і недержавного регулювання ринку готельних та ресторанних послуг України.</li> <li>12. Розвиток готельно-ресторанного господарства в Україні.</li> <li>13. Сучасний стан готельно-ресторанної інфраструктури в Україні.</li> <li>14. Нормативно-правова база у сфері готельної і ресторанної діяльності.</li> <li>15. Законодавче регулювання готельного і ресторанного бізнесу в Україні.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Модульна контрольна робота 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формування попиту на готельно-ресторанні послуги.</li> <li>2. Характеристика основних сегментів ринку попиту.</li> <li>3. Територіальна диференціація та концентрація попиту на послуги сфери гостинності.</li> <li>4. Суб'єкти ринку виробника готельно-ресторанних послуг, класифікація та характеристика.</li> <li>5. Державна політика щодо розвитку готельно-ресторанного господарства.</li> <li>6. Роль професійних організацій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні.</li> <li>7. Маркетингова політика держави.</li> <li>8. Кон'юнктура – інструмент оцінки ринку готельно-ресторанних послуг.</li> <li>9. Конкурентоспроможність готельно-ресторанних послуг України.</li> <li>10. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанних послуг України на субрегіональному ринку.</li> <li>11. Регіональні особливості споживання готельно-ресторанних послуг в Україні.</li> <li>12. Вплив міжнародних механізмів регулювання ринку готельно-ресторанних послуг в Україні.</li> <li>13. Міжнародні механізми управління якістю готельно-ресторанними послугами.</li> <li>14. Вплив міжнародних готельних операторів на ринок готельно-ресторанних послуг України.</li> </ol>
<p><b>Опитування</b></p>	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.</p>



## СТРУКТУРА КУРСУ

Тиж день	Тема	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1	2	3	4	5	
<b>Змістовий модуль 1. Концептуальні засади та методи досліджень ринку готельних і ресторанних послуг</b>					
1/2	<b>Тема 1. Ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.</b> Основні поняття дисципліни: світовий ринок, національний ринок, міжнародний ринок, послуга, ринок послуг. Особливості функціонування та структура Основні етапи еволюції ринку готельних і ресторанних послуг України та сучасні тенденції розвитку. національного ринку послуг, їх характерні ознаки та особливості. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому та українському ринку послуг. Основні етапи еволюції ринку готельних і ресторанних послуг України та сучасні тенденції розвитку.	Лекційне/практичне	1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 2. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 3. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22">https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22</a> . 4. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1	Підготувати питання по темі №1 / Практичне заняття по темі №1 2/2 год.	2 тиждень
3/4	<b>Тема 2. Методологічні підходи та методи досліджень ринку готельних і ресторанних послуг.</b> Сутність, мета, види та завдання дослідження ринку готельних і ресторанних послуг. Особливості здійснення дослідження ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення дослідження ринку готельних та ресторанних послуг. Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг. Ознаки та характеристика циклів.	Лекційне/практичне	1. Левицька І. В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т,. Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с. 2. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 3. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <a href="http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345">http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345</a>	Підготувати питання по темі №2 / Практичне заняття по темі №2 2/2 год.	4 тиждень

5/6	<p><b>Тема 3. Чинники формування та умови розвитку ринку готельних та рестораних послуг України.</b> Чинники розвитку ринку готельних та рестораних послуг України. Зв'язок з економічними показниками. Умови розвитку ринку послуг України. Процеси глобалізації економічного розвитку, їх вплив на соціально-економічне середовище України. Динамічність, висока конкурентна боротьба, активізація структурних зрушень. Вплив кризових явищ світової пандемії та війни на готельно-ресторанне господарство України. Система державного і недержавного регулювання ринку готельних та рестораних послуг України.</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf</a></p> <p>3. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p> <p>4. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.</p>	Підготувати питання по темі №3 / Практичне заняття по темі №3 2/2 год.	6 тиждень
<b>Змістовий модуль 2. Сучасний стан та тенденції розвитку ринку готельних та рестораних послуг України</b>					
7/8	<p><b>Тема 4. Сучасний стан та тенденції розвитку ринку готельно-рестораних послуг України.</b> Розвиток готельно-ресторанного господарства в Україні. Сучасний стан готельно-ресторанної інфраструктури в Україні. Нормативно-правова база у сфері готельної і рестораних діяльності. Законодавче регулювання готельного і рестораних бізнесу в Україні.</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.</p> <p>2. Левицька І. В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т,. Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.</p> <p>3. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <a href="http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345">http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345</a></p> <p>4. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Теліш П.С. Готельні мережі України: структурно-просторова організація та тенденції корпоратизації готельного господарства. <i>Економіка і регіон</i>. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»,</p>	Підготувати питання по темі №4 / Практичне заняття по темі №4 2/2 год.	8 тиждень

			<p>Видавничий дім «Гельветика», 2023. № 1 (88). С. 81–91. Внесений до переліку наукових фахових видань України (наказ МОН України 1279 від 16.11.2014, зі змінами згідно наказу № 157 від 09.02.2021). (Index Copernicus та Google Scholar). DOI: 10.26906/EiR.2023.1(88).2876</p> <p><a href="https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/list%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6ddWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHpqTcK4Edjj3PMLqovm-I9CjzZ7a9I1eQ:rynTzJEU0nDhTcv%26r%3D1683632874813&amp;default_mode=view&amp;lang=ru#start=0">URL:https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/list%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6ddWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHpqTcK4Edjj3PMLqovm-I9CjzZ7a9I1eQ:rynTzJEU0nDhTcv%26r%3D1683632874813&amp;default_mode=view&amp;lang=ru#start=0</a></p> <p>5. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>		
9/10	<p><b>Тема 5. Організація ринку готельно-ресторанних послуг в Україні.</b> Формування попиту на готельно-ресторанні послуги. Характеристика основних сегментів ринку попиту. Територіальна диференціація та концентрація попиту на послуги сфери гостинності. Суб'єкти ринку виробника готельно-ресторанних послуг, класифікація та характеристика.</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.</p> <p>2. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1</p> <p>3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.</p> <p>4. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>	Підготувати питання по темі №5 / Практичне заняття по темі №5 2/2 год.	10 тиждень
11/12	<p><b>Тема 6. Механізми регулювання ринку готельно-ресторанних послуг.</b> Державна політика щодо розвитку готельно-ресторанного господарства. Роль професійних організацій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу в</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Білецька І. М. Національні особливості організації готельної справи у світовій індустрії гостинності /</p>	Підготувати питання по темі №6 / Практичне заняття по темі №6	12 тиждень

	Україні. Маркетингова політика держави.		Білецька І. М. // Ефективна економіка. 2015. № 1. – Режим доступу: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3745">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=3745</a> . 3. Тімар І. В. Категоризація підприємств готельного бізнесу: вітчизняний та світовий досвід / І. В. Тімар // Управління розвитком. – 2016. – № 3. – С. 71–77. – Режим доступу: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/Uproz_2016_3_13">http://nbuv.gov.ua/UJRN/Uproz_2016_3_13</a> . 4. Пандяк І.Г. Сучасні риси розвитку світової індустрії гостинності // Актуальные научные исследования в современном мире. Сб. науч. труд. ISCIENCE.IN.UA – Переяслав-Хмельницький. – 2017. Вып. 12(32) Часть 10. – С. 64 – 69.	2/2 год.	
13/14	<b>Тема 7. Кон'юнктура ринку готельно-ресторанних послуг.</b> Кон'юнктура – інструмент оцінки ринку готельно-ресторанних послуг. Конкурентоспроможність готельно-ресторанних послуг України. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанних послуг України на субрегіональному ринку. Регіональні особливості споживання готельно-ресторанних послуг в Україні.	Лекційне/ практичне	1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 2. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1 3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. 4. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.	Підготувати питання по темі №7 / Практичне заняття по темі №7 2/2 год.	14 тиждень
15/16	<b>Тема 8. Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг.</b> Вплив міжнародних механізмів регулювання ринку готельно-ресторанних послуг в Україні. Міжнародні механізми управління якістю готельно-ресторанними послугами. Вплив міжнародних готельних операторів на ринок	Лекційне/ практичне	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Готельний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк // Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. 2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава :	Підготувати питання по темі №8 / Практичне заняття по темі №8 2/2 год.	16 тиждень

	готельно-ресторанних послуг України.	<p>ПУЕТ, 2018. – 357 с.</p> <p>3. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: <a href="https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22">https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22</a></p> <p>4. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.</p> <p>5. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>		
--	--------------------------------------	--	--	--

