

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «РИНОК ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ»

ВК 14

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни — Пинда Ю.В., доктор економічних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо дослідження структури, кон'юнктури та тенденцій розвитку ринку готельних і ресторанних послуг в Україні для обґрунтування ринкових рішень. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Структура ринку:** Аналіз структури ринку, його учасників, сегментів і регіональних особливостей.
2. **Дослідження ринку:** Застосування методів маркетингових досліджень і моніторингу кон'юнктури ринку.
3. **Попит і конкуренція:** Оцінювання попиту, поведінки споживачів, рівня конкуренції та цін.
4. **Прогнозування:** Прогнозування розвитку ринку з урахуванням впливу війни та перспектив відновлення.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Ринок готельних і ресторанних послуг: структура та учасники.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - поняття та функції ринку послуг гостинності; - суб'єктів ринку та інфраструктуру; - сегментацію ринку. Вміти: описувати структуру ринку та визначати його сегменти.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

Тема 2. Методи дослідження ринку.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи збирання первинної та вторинної інформації; - джерела статистичних і аналітичних даних; - показники кон'юнктури. Вміти: планувати дослідження ринку; аналізувати дані офіційної статистики.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Готельний сегмент ринку.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - структуру номерного фонду та типи засобів розміщення; - присутність міжнародних і національних готельних мереж; - регіональні особливості. Вміти: аналізувати показники діяльності готельного сегмента в регіоні.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Ресторанний сегмент ринку.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - формати закладів ресторанного господарства; - ресторанні мережі та франчайзинг; - ринок доставки їжі. Вміти: аналізувати конкурентне середовище ресторанного ринку міста.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Попит і споживачі.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - чинники попиту на послуги гостинності; - сегменти споживачів; - зміну споживчих уподобань. Вміти: проводити опитування споживачів і сегментувати попит.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Конкуренція та ціни.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - рівень концентрації ринку; - цінову політику учасників; - методи конкурентного аналізу. Вміти: проводити бенчмаркінг цін і послуг конкурентів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Вплив війни та релокації на ринок.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - зміни географії попиту та пропозиції; - вплив релокації бізнесу й населення; - адаптацію закладів. Вміти: оцінювати зміни ринкової ситуації в регіоні внаслідок війни.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Прогнози та перспективи відновлення ринку.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи прогнозування ринку; - сценарії розвитку ринку; - інвестиційні перспективи. Вміти: розробляти прогноз розвитку сегмента ринку на основі сценаріїв.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Ринок готельних послуг Львова. 2. Ринок кавових закладів в Україні. 3. Мережі швидкого обслуговування: стан і тенденції. 4. Короткострокова оренда житла на ринку розміщення. 5. Ринок кейтерингу та подієвих послуг. 6. Гастрономічні фестивалі як чинник попиту. 7. Ринок хостелів.		

		8. Регіональні відмінності цін на послуги гостинності. 9. Відкриті дані як джерело інформації про ринок.
Всього	16/16/58	
Всього балів за поточний контроль		**40**
Залікова оцінка		**60**
Всього		**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК1. 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. СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН06. Відшуковувати 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.
Методи навчання	ПРН04 – практикум з методів дослідження ринку; контроль – аналітичне завдання. ПРН05 – кейс-метод, оцінювання ринкових можливостей; контроль – розв'язання кейсу. ПРН06 – аналіз статистики та галузевих звітів; контроль – тест, опитування.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та

	способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
2. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін. ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

Додаткова література

4. 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.
5. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22

/

Інформаційні ресурси

6. Чуєва І. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. Економіка та суспільство. 2023. № 48. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25
7. Шинкар С., Перцович Т. Розвиток маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі у сучасних умовах. Економіка та суспільство. 2022. № 38. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-70
8. Павлюк С. Стан розвитку галузі туризму в умовах війни та перспективи відновлення. Економіка та суспільство. 2025. № 72. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-169
9. Державна служба статистики України : офіційний сайт. URL: https://www.ukrstat.gov.ua