

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади у сфері освіти і науки)

Національний університет «Запорізька політехніка»

(повне найменування закладу вищої освіти)

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1770C 03 **Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг**

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми (спеціалізації))

інститут, факультет міжнародного туризму та економіки

(найменування інституту, факультету)

мова

навчання українська

2019 рік

Робоча програма з Моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг для студентів
(назва навчальної дисципліни)

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація)

241 Готельно-ресторанна справа.

(назва освітньої програми (спеціалізації))

« 30 » 08, 2019 року - 14 с.

Розробники: кандидат економічних наук, доцент Мамотенко Д.Ю.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Протокол від « 29 » 08 2019 року № 1

Завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)

« 29 » 08 2019 року  (Зайцева В.М.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією _____
факультету міжнародного туризму та економіки

(найменування факультету)

Протокол від « 30 » 08 2019 року № 1

« 30 » 08 2019 року Голова  (Васильєва О.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____ 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і найменування)	Вибіркова частина <i>Цикл дисциплін вільного вибору студента</i>	
Модулів – 2	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація) <u>241 готельно-ресторанна справа</u> (код і найменування)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин - 120		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента - 5	Освітній ступінь: магістр	Лекції	
		14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	6 год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
69 год.	96 год.		
Індивідуальні завдання:			
7 год.	14 год.		
Вид контролю: Залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:1,7

для заочної форми навчання – 1:11

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу – 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 економічній ситуації підприємницьких рішень..

Завдання: Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Пізнавальні – сформувані уявлення про сучасний стан світового ринку готельних та ресторанних послуг. Викласти основи характеристики видів моніторингу туристичного ринку за масштабом охоплення (макро- і мікрорівень). Виокремити глобальні й регіональні проекти моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг, інтеграційні процеси моніторингу щодо управління туристичним підприємством.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг: показники моніторингу (кореляційно-регресійний аналіз, кластерний аналіз, спільний аналіз, аналіз часових рядів).

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

загальні компетентності: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння процесу моніторингу готельних та ресторанних послуг. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Адаптація студентів до сучасних умов наукової, виробничої та громадської діяльності.

фахові компетентності: розуміння специфіки готельних та ресторанних послуг. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати аналітичні комплекси готельних та ресторанних послуг. Здатність використовувати навички роботи з комп'ютером та знання й уміння в галузі сучасних інформаційних технологій для рішення експериментальних і практичних завдань.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Вміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

2. Показати уміння аналізувати, проводити моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг і складати необхідну нормативну документацію.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні основи моніторингу світового ринку готельних і ресторанных послуг

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

Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг

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

Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанных послуг

Змістовий модуль 2. Організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанных послуг

Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг

Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанных послуг

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

4. Структура 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
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні основи моніторингу світового ринку готельних і ресторанных послуг												
Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанных послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	14	2	4			8	14	2				12
Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг	14	2	4			8	12					12
Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанных послуг	17	2	4		3	8	21		2		7	12
Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанных послуг	16	2	4			10	14		2			12
Разом за модулем 1	61	8	16	0	3	34	61	2	4	0	7	48

Змістовий модуль 2. Організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг										
Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	17	2	4		11	18	2			16
Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	22	2	4		4	12	25	2	7	16
Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	20	2	6			12	16			16
Разом за модулем 2	59	6	14		4	35	59	2	2	7
Усього годин	120	14	30		7	69	120	4	6	14

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
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	4/2*
4	Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	4/2*
5	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	4
6	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	4/2*
7	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	6
	Разом	30

* – для заочного відділення

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та	8/12*

	функціонування	
2	Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	8/12*
3	Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	8/12*
4	Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	10/12*
5	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	11/16*
6	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	12/16*
7	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	12/16*
	Разом	69/96*

* – для заочного відділення

7. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними темами:

1. Теоретичні та методологічні основи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

1. Соціально-економічна сутність моніторингу.
2. Специфіка моніторингу послуг.
3. Сутність і зміст моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
4. Розвиток теорії і практики моніторингу.
5. Рівні і координація моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
6. Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг на національному рівні.
7. Туристське підприємство – основна ланка реалізації концепції моніторингу.
8. Сучасні тенденції розвитку моніторингу туристських підприємств.
9. Основні умови застосування і принципи моніторингу в туризмі.
10. Технологія реалізації концепції моніторингу на туристському підприємстві.
11. Сутність і завдання моніторингових досліджень.
12. Методичні основи моніторингових досліджень.
13. Правила і процедури моніторингових досліджень.
14. Форми організації моніторингових досліджень.
15. Напрямки моніторингових досліджень.

2. Організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

16. Система внутрішньої моніторингової інформації.

17. Система зовнішньої моніторингової інформації.
18. Система збору первинної моніторингової інформації.
19. Система аналізу моніторингової інформації.
20. Автоматизовані моніторингові інформаційні системи.
21. Сутність стратегічного моніторингового планування.
22. Розробка програми моніторингу.
23. Бюджет моніторингу.
24. Організація моніторингу на туристському підприємстві.
25. Концепція моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
26. Зміст моніторингових досліджень та необхідність в них.
27. Напрямки моніторингових досліджень світового ринку готельних та ресторанних послуг та підходи до їх реалізації.
28. Модель моніторингу підприємства й особливості моніторингової діяльності світового ринку готельних та ресторанних послуг.
29. Система моніторингової інформації туристського підприємства.
30. Функції моніторингової інформаційної системи туристського підприємства.
31. Структура моніторингової інформаційної системи туристської компанії.
32. Організація моніторингових структур туристського підприємства.

Тематика контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання)

Варіант 1.

- Соціально-економічна сутність моніторингу.
- Специфіка моніторингу послуг.

Варіант 2.

- Сутність і зміст моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
- Розвиток теорії і практики моніторингу.

Варіант 3.

- Рівні і координація моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
- Моніторинг туризму на національному рівні.

Варіант 4.

- Туристське підприємство – основна ланка реалізації концепції моніторингу.
- Сучасні тенденції розвитку моніторингу туристських підприємств.

Варіант 5.

- Основні умови застосування і принципи моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
- Технологія реалізації концепції моніторингу на туристському підприємстві.

Варіант 6.

- Сутність і завдання моніторингових досліджень.
- Методичні основи моніторингових досліджень.

Варіант 7.

Правила і процедури моніторингових досліджень.
Форми організації моніторингових досліджень.

Варіант 8.

Напрямки моніторингових досліджень.
Система внутрішньої моніторингової інформації.

Варіант 9.

Система зовнішньої моніторингової інформації.
Система збору первинної моніторингової інформації.

Варіант 10.

Система аналізу моніторингової інформації.
Автоматизовані моніторингові інформаційні системи.

Варіант 11.

Сутність стратегічного моніторингового планування.
Розробка програми моніторингу.

Варіант 12.

Бюджет моніторингу.
Організація моніторингу на туристському підприємстві.

Варіант 13.

Концепція моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг.
Зміст моніторингових досліджень та необхідність в них.

Варіант 14.

Напрямки моніторингових досліджень в туризмі та підходи до їх реалізації.
Модель моніторингу підприємства й особливості моніторингової діяльності в туризмі.

Варіант 15.

Система моніторингової інформації туристського підприємства.
Функції моніторингової інформаційної системи туристського підприємства.

Варіант 16.

Структура моніторингової інформаційної системи туристської компанії.
Організація моніторингових структур туристського підприємства.

8. Методи навчання

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіда;
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи: практичні роботи;
- самостійна робота вдома;
- методи контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції

та взаємокорекції

- аналітичний метод – мисленнєвого або практичного розкладу цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак;
- індуктивний метод – для вивчення явищ від одиничного до загального;
- дедуктивний метод – для вивчення навчального матеріалу від загального до окремого, одиничного;
- проблемний виклад матеріалу – для створення проблемної ситуації;
- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда;

- наочні методи – ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- самостійна робота вдома;
- методи контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції;
 - аналітичний метод – мисленнєвого або практичного розкладу цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак;
 - індуктивний метод – для вивчення явищ від одиничного до загального;
 - дедуктивний метод – для вивчення навчального матеріалу від загального до окремого, одиничного;
 - проблемний виклад матеріалу – для створення проблемної ситуації.

9. Очікувані результати навчання з дисципліни

1. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна), загальні та специфічні методи кон'юнктурного аналізу та прогнозу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

2. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

3. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

4. Розуміти загальний взаємозв'язок процесів і явищ у світовій економіці та їх вплив на кон'юнктуру ринку готельних і ресторанних послуг; кількісні та якісні характеристики основних ринкових процесів; основні ознаки та особливості світового ринку готельних і ресторанних послуг.

5. Набути навичок збору і накопичення кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних та ресторанних послуг.

6. Вміти використовувати кон'юнктурні показники та індикатори для аналізу та оцінки стану ринкової ситуації у готельно-ресторанній справі.

7. Складати звіти за результатами дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, оглядів кон'юнктури, аналітичних довідок та інших документів.

10. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- усне опитування на практичних заняттях
- ведення опорного конспекту лекцій
- захист індивідуального завдання/самостійна робота
- контрольна робота (тести)

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до заліку.

11. Критерії оцінювання

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримуючи за кожен змістовний модуль бали сумуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100- бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в **5 балів**.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
4	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
3	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
2	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Самостійна робота студентів

Самостійна робота студентів/індивідуальне завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **8** додаткових балів в 1 модулі та **16** балів в другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
8-7	16-13	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
6-5	12-9	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
4-3	8-5	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
2-0	4-0	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно.

	поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
--	--

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (теоретичні питання). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум **30 балів** з кожного. Правильна відповідь кожного питання оцінюється максимум в **15 балів**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3)	Лекції	9 (3 лекції*3)
Практичні	40 (8 пр.зан*5)	Практичні	35 (7 пр.зан*5)
Самостійна робота	8	Самостійна робота	16
Ідз	10	Ідз	10
Контрольне тестування	30	Контрольне тестування	30
Всього	100	Всього	100

Підсумковим оцінюванням є залік.

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти його усно (2 питання).

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на залік

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента на 2 теоретичних питання: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та

		<p>підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	<p>Студент дав досить змістовну відповідь на 2 теоретичних питання, але відповідь містить наступні недоліки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання.
Задовільний рівень	60 – 74	<p>Студент дав відповідь на 2 поставлених питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання.
Незадовільний рівень	0 – 59	<p>Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.</p>

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки по кожному питанню в межах визначеного бального діапазону.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 2 питання. Кожне питання оцінюється в 50 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до заліку.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
50-40	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
30-25	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
24-16	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
15-10	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
9-2	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
1-0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за залік підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (лабораторних) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (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 з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Лекційний курс.
2. Методичні вказівки з дисципліни «Моніторинг туристичного ринку» для студентів напряму підготовки 7.140.10301 «Туризмознавство» денної та заочної форм навчання /Укл.:І.М.Патлах. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 74 с.

13. Рекомендована література

Базова

1. Закон України «Про туризм»// Відомості Верховної Ради України. — 1995. — № 31.
2. Указ Президента України «Про підтримку розвитку туризму в Україні» від 2 березня 2001 р. — № 127.
3. Азарян О. М., Жукова Н. Л., Іщенко О. А. та ін. Аналіз комплексу маркетингу на міжнародному ринку туристичних послуг: Монографія. — Донецьк: ДонДУЕТ, 2015. — 135 с.
4. Савчук В.П. Мониторинг текущего состояния предприятия // Финансовый директор. – 2018. – № 1. – С. 34-37.
5. Щербань В. М. Маркетинговий менеджмент: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 224 с.

Допоміжна

1. Бслявцев М. І., Петенко І. В., Прозорова І. В. Маркетингова цінова політика: Навч. посіб. — К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 332 с.
2. Василенко В.О., Ткаченко Т.І. Стратегічне управління підприємством. Навч. посібник для ВНЗ. – 2-ге вид., випр. і доп. – К.: Центр навч. літ., 2014. – 398с.

3. Гонтаржевська Л.І. Ринок туристичних послуг в Україні: Навч. посіб. – Донецьк: Східний видавничий дім, 2008. – 180 с.
4. Дубовик О. В. Управління маркетинговими дослідженнями у процесі формування конкурентних переваг: Монографія. – Л.: ЛБІ НБУ, 2005. – 230 с.
5. Дурович А. Л., Бондаренко Г. А., Сергеева Т. М. и др. Организация туризма: Учеб. пособ. / Под общ. ред. А. П. Дуровича. – 3-е изд., стер. – Мн.: Новое знание, 2006. – 640 с.
6. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
7. Євтушевський В. А. Стратегія корпоративного управління / В. А. Євтушевський, К. В. Ковальська, Н. В. Бутенко. – К.: Знання, 2007. – 287 с.
8. Жукова М. А. Менеджмент в туристском бизнесе: Учеб. пособ. – 2-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.
9. Здоров А. Б. Экономика туризма: Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 272 с.
10. Мальська М. Н., Вордун О. Ю. Планування діяльності туристичних підприємств: Навч. посіб. – К.: Знання, 2005. – 241 с.
11. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661 с.
12. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 424 с.
13. Мальченко В. М. Маркетинг послуг: Навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2006. – 360 с.
14. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: Учебник для вузов/Ред. Алексунин В.А. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 613с.
15. Пуцентейло Л. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 334 с.
16. Сокол Т. П. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. посіб. – К.: Музична Україна, 2002. – 255 с.
17. Ткаченко П. І., Мельниченко С. В., Новак М. В. Управління якістю готельних послуг: Монографія. – К.: Київ, над. торг.-екон. ун-т, 2016. – 234 с.
18. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: Навч. Посіб – 3-тє вид., доп. і перероб. – К.: Атіка, 2008. – 392 с.
19. Шкварчук Л. О. Ціноутворення: Підручник. – К.: Кондор, 2006. – 460 с.
20. Шульгіна Л. М. Маркетинг підприємств туристичного бізнесу: Монографія. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 597 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту: < <http://www.ukrstat.gov.ua/>>.
2. Потребительские рынки. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://romir.ru/experience/international/>>.
3. Исследования в открытом доступе в «Энциклопедии маркетинга» . – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.cfin.ru/shop/software/index.php/>>.
4. Маркетинг территорий. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.marketologi.ru/publikatsii/knigi/marketing-territorijj-izdatelstvo-piter>>.
5. Стратегія розвитку туризму і курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 бер. 2017 р. № 168-р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту: < <https://www.kmu.gov.ua/ua/npas/249826501>>.
6. Щорічні звіти UNWTO. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://mkt.unwto.org/publication/unwto-tourism-highlights>>.