

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Т.В. Капліна

(підпис) (ініціали, прізвище)

«31» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни **«Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі»**

освітні програми **«Готельно-ресторанна справа»**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

галузь знань **24 «Сфера обслуговування»**

ступінь вищої освіти **Молодший бакалавр**

бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від « 31 » серпня 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладач: Михайлова Наталія Вікторівна, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанні та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа початкового рівня (ко-роткий цикл) вищої освіти молодший бакалавр


(підпис)

О.В. Володько

(ініціали, прізвище)

« 31 » 08 2021 року

Зміст робочої програми навчальної дисципліни

| | С. |
|---|----|
| Розділ 1. Опис навчальної дисципліни..... | 4 |
| Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання..... | 5 |
| Розділ 3. Програма навчальної дисципліни..... | 6 |
| Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни..... | 8 |
| Розділ 5. Система оцінювання знань студентів..... | 12 |
| Розділ 6. Інформаційні джерела..... | 13 |
| Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни..... | 14 |

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі»

| | | |
|---|--|--|
| Місце у структурно-логічній схемі підготовки | <i>Пререквізити: «Прикладна математика», «Ресторани в готельній індустрії»</i> <i>Постреквізити: «Виробнича практика»</i> | |
| Мова викладання | українська | |
| Статус дисципліни | | |
| Курс/семестр вивчення | 2 / 4 | |
| Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів | 3/ 2 | |
| Денна форма навчання: | | |
| Кількість годин: 90 год. – загальна кількість: 4 семестр – 90 год. | | |
| - лекції: 4 семестр – 16 год. | | |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр – 20 год. | | |
| - самостійна робота: 4 семестр – 54 год. | | |
| - вид підсумкового контролю: 2 (4) семестр – екзамен. | | |
| Заочна форма навчання | | |
| Кількість годин: 90 год. – загальна кількість: 4 семестр – 90 год. | | |
| - лекції: 4 семестр – 16 год. | | |
| - практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр – 20 год. | | |
| - самостійна робота: 4 семестр – 54 год. | | |
| - вид підсумкового контролю: 4 семестр – екзамен. | | |

Розділ 2. Перелік коментентностей та програмні результати навчання

Метою навчальної дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі» є формування теоретичних знань та набуття практичних навичок формування ціни в готельно-ресторанному бізнесі.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

| Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач | Програмні результати навчання |
|---|--|
| <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК08);</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК09);</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК01);</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (СК09).</p> | <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> |

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1 Теоретичні та методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Тема 1 Основи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі

Ціна як економічна категорія.. Значення ціни як інструмента економіки. Економічний зміст, функції та сутність ціни. Теорії ціноутворення (теорія трудової вартості, теорія витрат виробництва, теорія трьох чинників, теорія граничної корисності, неокласична теорія).

Тема 2 Фактори ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи

Особливості процесу ціноутворення в умовах ринку. Фактори, що впливають на ціноутворення в умовах ринку (Попит, пропозиція і поведінка споживачів; конкуренція). Формування цін залежно від виду ринку. Особливості дії факторів ціноутворення на суб'єкти господарювання готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 3 Принципи ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи

Класифікація цін в сфері готельно – ресторанного бізнесу, та принципи їх формування. Державні ціни на послуги сфери індустрії гостинності . Регульовані ціни їх суть та значення. Порівняльні та звичайні ціни. Державне регулювання ціноутворення.

Тема 4 Методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Методи ринкового ціноутворення (Метод повних витрат. Метод забезпечення цільового прибутку. Метод встановлення ціни на основі відчутної цінності готельної послуги. Метод встановлення ціни на рівні поточних цін конкурентів. Метод врахування рентабельності інвестицій. Метод розрахунку економічної цінності послуг. Метод параметричної оцінки. Агрегатний метод.). Ринкове ціноутворення в сфері індустрії гостинності.

Модуль 2 Особливості ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Тема 5 Система ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Сутність системи ціноутворення. Особливості ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Сутність поняття «система цін».

Система цін окремої підприємницької структури готельно-ресторанного бізнесу. Зв'язок системи цін з економічним середовищем, в якому вона функціонує.

Тема 6 Цінові ризики

Сутність поняття «ціновий ризик». Особливості формування ціни в готельно-ресторанному бізнесі. Цінові ризики в готельно-ресторанній справі.

Тема 7 Цінова політика та цінова стратегія у сфері готельно-ресторанного господарства

Цінова політика підприємства та її основні цілі. Необхідність проведення аналізу умов безбитковості та його завдання. Стратегія і тактика управління цінами на послуги готельних підприємств. Система цінових знижок і надбавок в ціновій тактиці. Кількісні цінові знижки.

Тема 8 Особливості ціноутворення на міжнародному ринку

Поняття міжнародної цінової політики. Види цін у міжнародному маркетингу. Ціни зовнішньоторговельних контрактів. Міжнародні маркетингові цінові стратегії та технології їх реалізації. Особливості ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі (зарубіжний досвід)

| Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни | | | | | |
|--|-----------|---|-----------|--|--------------------|
| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Кількість | Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття | Кількість | Завдання самостійної роботи в розрізі тем | Кількість годин |
| Модуль 1. Теоретичні та методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі | | | | | |
| Тема 1. Лекція 1. Основи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі 1. Соціально-економічна природа ціни 2. Склад і види ціни 3. Склад роздрібною ціни в сфері готельно – ресторанного бізнесу | 2 | Практичне заняття 1 1. Ціна як економічна категорія, її роль та місце в розвитку підприємств сфери послуг. 2. Основні види ціни 3. Склад ціни. 4. Склад ринкової ціни в сфері готельно- ресторанного бізнесу. | 2 | Підготувати доповіді на теми: 1. Виникнення та розвиток поняття ціна; 2. Основні теорії ціноутворення; 3. Теорія трьох чинників; 4. Теорія витрат. | 7 |
| Тема 2. Лекція 2. Фактори ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи 1. Класифікація факторів ціноутворення в сучасній ринковій економіці 2. Фактори, що впливають на ціноутворення в умовах ринку 3. Фактори ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі | 2 | Практичне заняття 2 1. Зовнішні та внутрішні фактори ціноутворення в сфері послуг; 2. Фактори тактичної та стратегічної дії 3. Основні видів ринків за ступенем розвитку конкуренції (ринок чистої конкуренції, ринок монополістичної конкуренції, олігополістичний ринок, ринок чистої монополії). 4. Попит та пропозиція, їх вплив на формування ринкових ці у готельно-ресторанній справі. | 2 | Підготувати реферати на теми: 1. Олігополія в готельно-ресторанній справі; 2. Монополія в готельно-ресторанній справі; 3. Можливості досягнення досконалої конкуренції в готельно-ресторанній справі. | 7 |

| | | | | | |
|---|---|--|----|--|----|
| <p>Тема 3. Лекція 3. Принципи ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи ціноутворення в ринковій економіці 2. Державне регулювання та основні принципи ціноутворення в Україні 3. Особливості нормативно-правового регулювання ціноутворення в готельно-ресторанній справі: вітчизняний досвід | 2 | <p>Практичне завдання 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи ціноутворення 2. Нормативно-правове середовище ціноутворення в Україні 3. Принципи ціноутворення в сфері обслуговування; 4. Українська практика регулювання цін в готельно-ресторанній справі | 2 | <p>Підготувати презентацію на теми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи ціноутворення в готельно-ресторанній справі (синтез основних законодавчих актів України); 2. Розвиток принципів нормативно-законодавчого регулювання ціноутворення в готельно-ресторанній справі в Україні; Антимонопольне регулювання в сфері готельно-ресторанного господарства.. | 7 |
| <p>Тема 4. Лекція 4. Методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Методи ціноутворення в економічній теорії 2.Характеристика взаємозв'язку цілей ціноутворення та рівня цін. 3. Коефіцієнт еластичності, його економічна значимість для підприємств сфери обслуговування | 2 | <p>Практичне завдання 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Метод повних витрат. 2.Метод забезпечення цільового прибутку. 3. Метод встановлення ціни на основі відчутної цінності готельної послуги. 4.Метод встановлення ціни на рівні поточних цін конкурентів. 5. Метод врахування рентабельності інвестицій. 6. Метод розрахунку економічної цінності послуг. 7. 8.Метод параметричної оцінки. Агрегатний метод. 9. Ринкове ціноутворення в сфері індустрії гостинності. <p>Практичне заняття 5 Модульна контрольна робота 1</p> | 2 | <p>Підготувати проекти за темами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад ціни; 2. Основні методи ціноутворення в готельно-ресторанній справі; Технології розрахунку цін на готельні послуги. | 6 |
| Всього за модулем 1 | 8 | | 10 | | 27 |
| Модуль 2 Особливості ціноутворення в готельно-ресторанній справі | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| <p>Тема 5. Лекція 5. Система ціноутворення в готельно-ресторанній справі</p> <p>1. Сутність системи ціноутворення.</p> <p>2. Особливості ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3.2. Система цін окремої підприємницької структури готельно-ресторанного бізнесу.</p> | 2 | <p>Практичне заняття 6</p> <p>1. Поняття «система цін» та «система ціноутворення».</p> <p>2. Зв'язок системи цін з економічним середовищем, в якому вона функціонує.</p> <p>3. Система ціноутворення в готельно-ресторанній справі</p> | 2 | <p>Опанування навичками ціноутворення в готельно-ресторанній справі, вирішення індивідуальних аналітичних завдань за темою.</p> | 6 |
| <p>Тема 6. Лекція 6 Цінові ризики</p> <p>1. Сутність цінових ризиків та їх значення в діяльності суб'єкта господарювання</p> <p>2. Форми впливу цінових ризиків на економічні результати підприємства</p> <p>3. Цінові ризики сфери обслуговування</p> | 2 | <p>Практичне заняття 7</p> <p>1. Цінові ризики як основа ціноутворення</p> <p>2. Безбитковість та цінові ризики, графік взаємодії</p> <p>3. Ризики впливу цінових ризиків в готельно-ресторанній справі</p> <p>4. Можливості забезпечення цінової безпеки підприємства. Фінансова санація.</p> | 2 | <p>Підготувати проєктів на теми:</p> <p>1. Основні цінові ризики, що характерні для готельно-ресторанного бізнесу України;</p> <p>2. Апробація основних методів оцінки цінових ризиків на прикладі певного суб'єкта господарювання;</p> <p>Перешкоди оцінки цінових ризиків в готельно-ресторанному бізнесі (вітчизняний аспект).</p> | 7 |
| <p>Тема 7. Лекція 7. Цінова політика та цінова стратегія у сфері готельно-ресторанного господарства</p> <p>1. Сутність цінової політики підприємства;</p> <p>2. Цінова стратегія особливості формування</p> <p>3. Цінова стратегія та тактика в готельно-ресторанній справі</p> | 2 | <p>Практичне заняття 8</p> <p>1. Сутнісна характеристика цінової політики.</p> <p>2. Цінова стратегія та тактика</p> <p>3. Стратегія і тактика управління цінами на послуги готельних підприємств.</p> <p>4. Система цінових знижок і надбавок в ціновій тактиці.</p> <p>5. Кількісні цінові знижки.</p> | 2 | <p>Підготувати реферати на теми:</p> <p>1. Стратегія «проникнення на ринок» в готельно-ресторанній справі;</p> <p>2. Кумулятивні знижки та їх економічне значення;</p> <p>3. Цінова стратегія та тактика;</p> <p>Аналіз цін на послуги найбільших готелів України.</p> | 7 |

| | | | | | |
|--|----|---|----|--|-----|
| Тема 8. Лекція 8. Особливості ціноутворення на міжнародному ринку 1. Поняття міжнародної цінової політики. 2. Види цін у міжнародному маркетингу. 3. Ціни зовнішньоторговельних контрактів. 4. Міжнародні маркетингові цінові стратегії та технології їх реалізації. | 2 | Практичне заняття 9 1. Міжнародна цінова політика. 2. Міжнародне регулювання ціноутворення в готельно-ресторанній справі. 3. Ціни в міжнародному маркетингу: позитивні приклади. Практичне заняття 10 Модульна контрольна робота 2 | 2 | Підготувати проекти на теми: 1. Європейський досвід ціноутворення у сфері готельно-ресторанного господарства 2. Ціни та знижки в готелях Туреччини; 3. Особливості ціноутворення в хостелах: зарубіжний досвід. | 7 |
| Всього за модулем 2 | 8 | | 10 | | 54 |
| Всього | 16 | | 20 | | 108 |

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Вступ до фаху. Фінанси, банківська справа та страхування».

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) з навчальної дисципліни «Вступ до фаху. Фінанси, банківська справа та страхування» здійснюється за: темами робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на лекціях, семінарських (практичних, лабораторних) заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни «Вступ до фаху. Фінанси, банківська справа та страхування» та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення *лекцій* застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та перевірка конспектів лекцій.

При проведенні *практичних занять* - контроль здійснюється при розв'язуванні окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних завдань і проблемних ситуацій, усне і письмове опитування, тестування, економічні диктанти.

Поточний контроль виконання студентами *індивідуальних і домашніх завдань* здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів вирішення завдань, захисту реферативно-розрахункових робіт, контрольних робіт, тестування для студентів, знань та навичок які не відповідають вимогам вузу або тих, що мають заборгованість із поважних причин, перевірки та захисту індивідуальних домашніх завдань та конспектів.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення *2 поточних модульних робіт*, здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів в письмовій формі та практичних ситуацій в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі» при підсумковій формі контролю здійснюються у вигляді екзамену. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю

у формі ПМК, екзамену визначається як сума балів за поточну успішність, поточний модульний контроль (не більше 60 балів) та кількість балів, отриманих за здачу екзамену (не більше 40 балів). Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (табл. 5, 6).

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 30 |
| Модуль 2 (теми 4-8): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 30 |
| Екзамен | 40 |
| Разом | 100 |

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху. Фінанси, банківська справа та страхування»

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|--|-----------------------|--|
| 90-100 | A | Відмінно |
| 82-89 | B | Дуже добре |
| 74-81 | C | Добре |
| 64-73 | D | Задовільно |
| 60-63 | E | Задовільно достатньо |
| 35-59 | FX | Незадовільно з можливістю повторного |
| 0-34 | F | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні джерела:

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс] // Відомості Верховної ради України, Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/436-15>.

2. Закон України «Про ціни і ціноутворення № 184/98-ВР від 05.03.98 (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс] // Відомості Верховної ради України, Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>

3. Указ Президента України «Про застосування міжнародних правил «ІНКОТЕРМС» комерційних термінів від 4 жовтня 1994р [Електронний ресурс] //

Відомості Верховної ради України, Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/567/94#Text>

4. Податковий Кодекс України № 2755-VI від 02.12.2010 – ВР [Електронний ресурс] // Відомості Верховної ради України, Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

5. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник./ Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова – Київ, 2002. – 358 с.

6. Агеєв, Є. Я. Ціноутворення: теорія та практика : навч. посібник / Є. Я. Агеєв, Т. В. Шахматова, С. В. Піча. – Львів : Новий світ-2000, 2012. – 374 с.

7. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-Київ:НУХТ, 2018. 360с.

8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібник/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.

9. Якименко-Терещенко Н. В. Формування цінової політики підприємства готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції / Н. В. Якименко-Терещенко // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2018. – № 6(17).

10. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник./ П.Р. Пуцентейло. – Київ: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

11. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник./ Х.Й. роглев – Київ: Кондор, 2005. – 408 с.

12. Саєнко М.Г. Стратегія підприємства: підручник./ М.Г. Саєнко – Тернопіль: «Економічна думка». – 2006. – 390 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху. Фінанси, банківська справа та страхування» передбачає використання пакету програмних продуктів Microsoft Office.