

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Юрко Тетяна Сергіївна**  
К.Е.Н.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-066-633-04-37
Електронна адреса	tetyana220@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів сучасних теоретичних знань з питань ціноутворення в готельно-ресторанній справі, творчому оволодінні ними та набутті навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік
<b>Базові знання</b>	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Прикладна математика», «Основи готельної індустрії», «Ресторани в готельній індустрії»
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### Перелік універсальних компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>вміти використовувати на практиці знання з основ ціноутворення в готельно-ресторанному господарстві; здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (УПР)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність застосовувати знання з основ ціноутворення в готельно-ресторанному господарстві у практичних ситуаціях (УЗК);</li> <li>Здатність здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (УСК).</li> </ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Теоретичні та методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі</b>		
Тема 1. Основи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: 1. Виникнення та розвиток поняття ціна; 2. Основні теорії ціноутворення; 3. Теорія трьох чинників; 4. Теорія витрат.
Тема 2. Фактори ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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.
Тема 3. Принципи ціноутворення в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної справи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати презентацію на теми: 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; 3. Антимонопольне регулювання в сфері готельно-ресторанного господарства..
Тема 4. Методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати проекти за темами: 1. Склад ціни; 2. Основні методи ціноутворення в готельно-ресторанній справі; 3. Технології розрахунку цін на готельні послуги.
<b>Модуль 2. Особливості ціноутворення в готельно-ресторанній справі</b>		
Тема 5. Система ціноутворення в готельно-ресторанній справі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Опанування навичками ціноутворення в готельно-ресторанній справі, вирішення індивідуальних аналітичних завдань за темою.
Тема 6. Цінові ризики	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати проектів на теми: 1. Основні цінові ризики, що характерні для готельно-ресторанного бізнесу України; 2. Апробація основних методів оцінки цінових ризиків на прикладі певного суб'єкта господарювання; 3. Перешкоди оцінки цінових ризиків в готельно-ресторанному бізнесі (вітчизняний аспект).
Тема 7. Цінова політика та цінова стратегія у сфері готельно-ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферати на теми: 1. Стратегія «проникнення на ринок» в готельно-ресторанній справі; 2. Кумулятивні знижки та їх економічне значення; 3. Цінова стратегія та тактика; 4. Аналіз цін на послуги найбільших готелів України.
Тема 8. Особливості ціноутворення на міжнародному ринку	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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.

## Інформаційні 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. Агєєв, Є. Я. Ціноутворення: теорія та практика : навч. посібник / Є. Я. Агєєв, 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.

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8	50

балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	
Разом	100

**Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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 складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни