

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

«Ціни в меню закладів ресторанного господарства»

на 2021-2022 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 з готельно-ресторанної справи

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,

**Вікторівна**

науковий ступінь і вчене звання,

к.е.н.,

посада

курортної справи

**Михайлова**

**Наталія**

доцент кафедри готельно-ресторанної та

Контактний телефон	+38-095-883-04-06
Електронна адреса	mihaiylovanata1984@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> 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 комплексу знань з питань теоретичних та методологічних основ ціноутворення в ресторанному бізнесі, творчому оволодінні ними та набутті навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання
<b>Тривалість</b>	5 кредити 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 (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі», «Основи ресторанного обслуговування»
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Універсальні програмні результати навчання</b>
Здатність застосовувати методичні прийоми ціноутворення, розробляти ефективну цінову політику та стратегію закладів ресторанного господарства. (УК)	Володіти теоретичними основами і практичними навичками представлення та формування цін в меню ресторанів, забезпечувати реалізацію ефективної цінової політики закладів ресторанного господарства. (РНУК)

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Теоретичні основи ціноутворення в закладах ресторанного господарства</b>		
Тема 1. Теоретичні основи ціноутворення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка тез, статей на теми (за вибором студента): «Особливості ціноутворення на ринку чистої конкуренції», «Особливості ціноутворення на ринку монополістичної конкуренції», «Особливості ціноутворення на ринку чистої монополії», «Особливості ціноутворення на ринку олігополістичної конкуренції» 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 1.
Тема 2. Сутність, функції та принципи ціноутворення в ресторанному бізнесі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують ціноутворення.

		<p>4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 2.</p>
<p>Тема 3. Класифікація цін та система ціноутворення в ресторанному бізнесі</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем</p> <p>3.Завдання самостійної роботи на тему «Особливості ціноутворення в ЗРГ Полтавського регіону».</p> <p>4.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 3.</p>
<p>Тема 4. Характеристика складових елементів та процесу формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем.</p> <p>3.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 4.</p>
<p>Тема 5. Цінова політика закладів ресторанного господарства</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота</p>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем.</p> <p>3.Виконання домашніх завдань теоретичного і</p>

		<p>практичного характеру.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 5.</p> <p>5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.</p>
<b>Модуль 2. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства</b>		
Тема 6. Методи встановлення цін в меню ресторанів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем.</p> <p>3.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 6.</p>
Тема 7. Методи витратного ціноутворення в ресторанному бізнесі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем.</p> <p>3.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 7.</p>
Тема 8. Представлення цін в ресторанному меню та підходи до їх підвищення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем.</p> <p>3.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p> <p>4. У дистанційному курсі</p>

		виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 8.
Тема 9. Державне регулювання цін в ресторанному бізнесі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують ціноутворення. 4.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 9. 6.Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.

#### Інформаційні джерела

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання [Текст] : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – Київ : Знання України, 2006. – 352 с.
2. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архипова. – . Київ : ІЙКОС ; Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Верхоглядова Н.І. Основи ціноутворення: навч. посіб / [Н.І. Верхоглядова, С.Б. Ільїна, Н.А. Іваннікова та ін.]. – Київ : Кондор, 2006. – 252 с.
4. Мазур О.Є. Ринкове ціноутворення: навч. посібник / О.Є. Мазур – Київ.: Центр учбової літератури, 2012. – 480 с.
5. Мендела І.Я. Ціноутворення : навч. -метод. посібник / І.Я. Мендела. – Івано-Франківськ: вид-во «Фоліант», 2015. – 74 с.
6. Нападівська Л.В. Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства : навч. посібник / [Л. В. Нападівська, А. В. Алексеева, О. А. Бакурова, О. Г. Веренич, Н. І. Морозова]; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2006. – 378 с.
7. Парижак Н.В. Державне регулювання ціноутворення в Україні / Н.В. Парижак. – Київ : Логос, 2013. – 317 с.
8. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 21.06.2012 року № 5007-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/5007-17>
9. Цены и ценообразование : учебник для вузов / Под ред. В.Е. Есипова. – СПб.: Питер, 2008. – 480 с.
10. Шкварчук Л.О. Ціноутворення : підручник / Л.О. Шкварчук. – Київ : Кондор, – 2006. – 460 с.

- 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/publicna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): 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 6-9): 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
Разом	100

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

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 складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни