

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Ціни в меню закладів ресторанного господарства»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр, бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну

Михайлова Наталія Вікторівна

науковий ступінь і вчене звання
посада

к.е.н., доцент
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-883-04-06
Електронна адреса	mihaiylovanata1984@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Лекції (репродуктивні, проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних), ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, дедуктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові).
Система поточного та підсумкового контролю	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)

Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін «Основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі», «Основи ресторанного обслуговування»
Мова викладання	Українська

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

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

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи ціноутворення в закладах ресторанного господарства		
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.
		4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 2.
Тема 3. Класифікація цін та система 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.Завдання самостійної роботи на тему «Особливості ціноутворення в ЗРГ Полтавського регіону». 4.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 3.
Тема 4. Характеристика складових елементів та процесу формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства	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.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 4.
Тема 5. Цінова політика закладів ресторанного господарства	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.

	поточна модульна робота	3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 5. 5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.
Модуль 2. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства		
Тема 6. Методи встановлення цін в меню ресторанів	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. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 6.
Тема 7. Методи витратного 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. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. У ДК виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 7.
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	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. У дистанційному курсі

		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. 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>
2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – Київ : Знання України, 2006. – 352 с.
3. Андрусь О.І. Ціноутворення : навч. посібник / О.І. Андрусь. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. – 55 с.
4. Фінансові та кредитні системи зарубіжних країн : навч. посіб. / Л. А. Гербич. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 440 с.
5. Гуда Н.Е. Економічна суть ціни та ціноутворення в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку / Н.Е. Гуда // Економіка та держава. – 2019. – № 5. – С. 106-110.
6. Кареба М.І. Ціни та ціноутворення : опорний конспект лекцій / М.І. Кареба. – Миколаїв : МДАУ, 2017. – 100 с.
7. Колесніков О.В. Ціноутворення : навч. посібник / О.В. Колесніков. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 156 с.
8. Лисак О.І. Ціноутворення : курс лекцій/ О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва., В.М. Тебенко – Мелітополь : Люкс, 2020. – 193 с.
9. Поклонська О.Ю. Основні проблеми ціноутворення в Україні / О.Ю. Поклонська, К.С. Бойко, Ю.О. Шуміленко // Дніпропетровський державний університет внутрішніх справ : Юридичний науковий електронний журнал. – 2020. – №2. – С. 156-158.
10. Ціноутворення в умовах ринку : навч. посібник / Ю. І. Литвинов, Т.М. Литвинова, Л.А. Останкова О.В. Подгорная . – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 400 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: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); 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 відбутись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: Положення про зарахування результатів неформальної освіти <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>, http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity.pdf

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