

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
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

**Михайлова Наталія Вікторівна**

к.е.н.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

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 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, 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)
<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: ПМК
<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 компетентностей та програмні результати навчання,  
забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 (РН 02);</li> <li>• Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (РН 04);</li> <li>• Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 05).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК08);</li> <li>• Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК09);</li> <li>• Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК01);</li> <li>• Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (СК09).</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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні та методологічні основи ціноутворення в готельно-ресторанній справі		
		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: зарубіжний досвід.

#### 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 ресторанный 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. Карєба М.І. Ціни та ціноутворення : опорний конспект лекцій / М.І. Карєба. – 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](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 відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (13 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); завдання самостійної роботи (18 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 4-8): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (13 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); завдання самостійної роботи (18 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