

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«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 3 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	магістр

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

**Михайлова Наталія Вікторівна**

к.с.н.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної

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 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, добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел, підготовка академічних есе).
<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 «Організація роботи ресторанів», «Економіка в готелях і ресторанах»,
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<i>Загальні компетентності</i>	

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10)	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 (РНО2);
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
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. 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.Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.

		4. 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; поточна модульна робота	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 5. 5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.
<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	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 дистанційному курсі 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;	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.

	виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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. 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>
2. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 360 с.
3. Кареба М.І. Ціни та ціноутворення : опорний конспект лекцій / М.І. Кареба. – Миколаїв : МДАУ, 2017. – 100 с.
4. Лисак О.І. Ціноутворення : курс лекцій/ О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва., В.М. Тебенко – Мелітополь : Люкс, 2020. – 193 с.
5. Останкова Л. Ціноутворення в умовах ринку : підручник / Л. Останкова, Ю. Літвинов, Т. Літвінова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.
6. Якименко-Терещенко Н.В. Формування цінової політики підприємства готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції / Н.В. Якименко-Терещенко // Східна Європа: економіка, бізнес та управління : електрон. наук. фахове вид. – 2018. – Вип. 6 (17). – С. 434-437.

### 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 (4 бали); захист домашнього завдання (5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (14 балів)	43
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (14 балів)	43
Підсумковий тестовий контроль	14
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