

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 2023-2024 навчальний рік

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

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

Миронов Денис Анатолійович

к.т.н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

Контактний телефон	+38-066-732-65-48
Електронна адреса	zardenzar@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.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 та виїзні, самостійна робота поза розкладом. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії). Практичні заняття (обговорення проблемних питань; дискусія; виконання контрольних вправ). Самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт дедуктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання). Самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел).
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 дисципліни «Прикладна математика», «Організація роботи ресторанів»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен
----------------------------	--------------------------------------

	ОВОЛОДІТИ ЗДОБУВАЧ
Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 15).	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності (СК11).

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»
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.
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.
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.
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. 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.
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.
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

	роботи; тестування	тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.
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. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1. Останкова Л. Ціноутворення в умовах ринку / Л. Останкова, Ю. Літвінов, Т. Літвінова, О. Підгорна – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції: навчальний посібник. – Київ : ІЙКОС ; Центр навчальної літератури, 2021. – 382 с.
3. Колесников О.В. Основи ціноутворення: навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2019. – 156 с.
4. Про зовнішньоекономічну діяльність [Електронний ресурс] : закон України від 16.04.1991 № 959-ХІІ / Верховна Рада України. - Електрон. текст. дан. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/959-12>.
5. Про обмеження монополізму та недопущення недобросовісної конкуренції в підприємницькій діяльності [Електронний ресурс] : закон України від 18.02.1992 № 2132-ХІІ / Верховна Рада України. - Електрон. текст. дан. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2132-12>.
6. Gregory Zuckerman THE MAN WHO SOLVED THE MARKET. – Portfolio Penguin. – 2019. 384р.

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 відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної/ інформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf, інфографіка: <http://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 (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 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

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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