



Ціноутворення в готельно-ресторанній справі
Бансва ІО

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
«05» 07 2023 р.

Гарант освітньої програми
Ірина БАНЄВА
«16» 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 « Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6
Форма здобуття освіти	Очна (денна)
Викладачі	Бансва Ірина Олексіївна, д.екон.наук, професор, e-mail irina-baneva@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.
Завідувач кафедри

Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол №11 від «14» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	спрямована засвоєнні студентами системних знань щодо політики формування цін, показу взаємозв'язку ціноутворення з іншими елементами маркетингової політики готельних та ресторанных підприємств.
2. Мета навчальної дисципліни	є надання студентам теоретичних знань і практичних навичок з питань формування цін та розроблення цінової політики у діяльності закладів готельного та ресторанный господарства, прогнозування їх динаміки залежно від зміни попиту та пропозиції на ринку готельно-ресторанных послуг.
3. Компетентності	<p>Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>Загальні компетентності (ЗК) ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Фахові компетентності спеціальності: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанный бізнесу та відстежувати зміни. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу</p>

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу; PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:			
	- лекції		120/4,0	
	- практичні заняття		20/0,7	
	- самостійна робота		40/1,3	
			60/2	
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. работ а
1	Теоретична основа ціноутворення	2	2	6
2	Система класифікації цін на товари і послуги споживчого ринку	2	4	6
3	Склад ціни та формування її елементів	2	4	6
4	Методологічні основи ціноутворення в готельному та ресторанный господарстві	2	4	6
5	Маркетингові цінові стратегії	2	4	6
6	Цінова політика в діяльності закладів готельного господарства	3	5	8
7	Цінова політика в діяльності закладів ресторанный господарства	3	5	8
8	Механізм цінової політики держави	2	4	8
9	Особливості ціноутворення на міжнародному ринку	2	4	6
	Контрольні роботи		4	
Всього		20	40	60

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та індивідуальної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума		
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max	
1	10	20	Тестування	5	2	3	10	15	
			Опитування	5	2	3	10	15	
			Самостійна робота	5	2	3	10	15	
2	10	20	Тестування	4	2	3	8	12	
			Опитування	4	2	3	8	12	
			Самостійна робота	4	2	3	8	12	
3			Самостійні індивідуальні завдання	1				6	
4			Бали за наукову діяльність*	1				5	
5			Підсумкове тестування	1			6	8	
Разом								60	100

*- за бажанням здобувача

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

- 7. Політика курсу**
- Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті.
 - Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій.
 - Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття.
 - Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи

<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p>специфіку навчальної дисципліни.</p> <p>1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV</p> <p>2. Податковий кодекс України : Кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI : станом на 28 жовт. 2022 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text</p> <p>3. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII : станом на 10 жовт. 2022 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text</p> <p>4. Про ціни і ціноутворення; Закон України № 184/98-ВР від 05.03.98 (</p> <p>5. Про господарські товариства; Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII</p> <p>6. Про інвестиційну діяльність; Закон України від 18.09.1991 № 1560-XII</p> <p>7. Про оплату праці; Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР</p> <p>8. Карпенко Р.В. , В.М. Кузнецов. Облік, калькуляція і звітність у підприємствах ресторанного господарства / Навч. посібник. - К.: Знання України, 2021. 180 с</p> <p>9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова , О.А., Мілаш І.В.: Економіка ресторанного господарства: навч.-метод. посібн. – Х. : 2021. 240 с.</p> <p>10. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018. 360с.</p> <p>14. Березін О.В., Карпенко Ю.В. Ціноутворення в туристичному бізнесі/ Навчальний посібник /2023, 185с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через: систему Moodle (лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання); платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронний репозитарій МНАУ</p>

	<p>– для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо, спілкування через електронну пошту (irina-baneva@ukr.net baneva@mnau.edu.ua) та телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2585</p>

Сyllabus навчальної дисципліни розроблено:

д-р екон.наук, професор  Ірина БАНСВА