



Ціноутворення в готельно-ресторанній справі
Бансва І О

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«03» 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНСВА

«16» 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ціноутворення в готельно-ресторанній справі

Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
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
«Бакалавр»

Освітній ступінь
Семестр
Форма здобуття освіти
Викладачі

7
Очна (денна)
Бансва Ірина Олексіївна, д.ekon.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 ціноутворення з іншими елементами маркетингової політики готельних та ресторанних 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 ресторанного господарства, прогнозування їх динаміки залежно від зміни попиту та пропозиції на ринку готельно-ресторанних послуг.
3. Компетентності	<p>Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується 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 ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Фахові компетентності спеціальності: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 02. Здатність організовувати 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 ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного 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 ресторанного бізнесу;</p> <p>PH 02. 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>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 - практичні заняття - самостійна робота	90/3,0 14/0,5 30/1,0 46/1,5		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лж	пз	сам. работ а
1	Теоретична основа ціноутворення	1		2
2	Система класифікації цін на товари і послуги споживчого ринку	1	4	6
3	Склад ціни та формування її елементів	2	2	6
4	Методологічні основи ціноутворення в готельному та ресторанному господарстві	2	4	6
5	Маркетингові цінові стратегії	2	2	6
6	Цінова політика в діяльності закладів готельного господарства	2	4	6
7	Цінова політика в діяльності закладів ресторанного господарства	2	4	6
8	Механізм цінової політики держави	1	3	4
9	Особливості ціноутворення на міжнародному ринку	1	3	4
	Контрольні роботи		4	
Всього		30	14	46

*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	8	14	Тестування	1	5	10	5	10
			Опитування	8	1,5	2	12	16
			Самостійна робота	1	2	3	2	3
			Разом по модулю				16	25
2	6	16	Тестування	1	5	10	5	10
			Опитування	6	1,5	2	9	12
			Самостійна робота	1	2	3	2	3
			Разом по модулю				19	29
3			Самостійні індивідуальні завдання	1			1	3

4	Бали за наукову діяльність*	1				3	
Поточний контроль						36	60
Заключний контроль (залік)						24	40
Разом						60	100

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 специфіку навчальної дисципліни.

8. Інформаційні джерела

Законодавчі акти:

- Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
- 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>
- 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#Tex>
- Про ціни і ціноутворення; Закон України № 184/98-ВР від 05.03.98 (
- Про господарські товариства; Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII
- Про інвестиційну діяльність; Закон України від

18.09.1991 № 1560-XII

7. Про оплату праці; Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР

8. Карпенко Р.В., В.М. Кузнецов. Облік, калькуляція і звітність у підприємствах

ресторанного господарства / Навч. посібник. - К.: Знання України, 2021. 180 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова, О.А., Мілаш І.В.: Економіка ресторанного господарства: навч.-метод. посібн. - Х. : 2021. 240 с.

10. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018. 360с.

14. Березін О.В., Карпенко Ю.В. Ціноутворення в туристичному бізнесі/ Навчальний посібник /2023. 185с.

9. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>

2 . Ліга Бізнес Інформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.liga.net.

3. Професійна правова система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nau.kiev.ua.

4. Українське право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrpravo.com.

5. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/>

6. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

7. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами

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 із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-

	<p>педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою: системи Moodle</p> <p>(https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3300) – лекційний матеріал, практичні завдання, завдання на самостійне опрацювання);</p> <ul style="list-style-type: none"> - платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - аудіо- та відеоповідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту (irina-banewa@ukr.net) 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>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2585</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Д-р екон .наук, професор



Ірина БАНЄВА