

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі

(назва навчальної дисципліни)

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Робоча програма з навчальної дисципліни «Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

V с. (денна і заочна форма навчання)

Розробник: к.е.н. Коркуна О.І.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “__” _____ 20__ року № __

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

© Коркуна О.І., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки)	
Модулів – 2	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ - _____		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 2 - самостійної роботи студента – 4	Освітній рівень: бакалавр	14 год.	6
		Семінарські	
		32 год.	4
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		44 год.	80
Індивідуальні завдання			
-	-		
		Вид контролю: залік	

Примітка:

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання (%) – 51/49;
- для заочної форми навчання (%) – 13/87.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Метою дисципліни ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі є вивчення комплексу економічних, політичних, соціальних та психологічних факторів, економічного потенціалу підприємств готельно – ресторанного бізнесу з метою здійснення ефективної цінової політики.

Завданням дисципліни є вивчити механізм формування цін в сучасних ринкових умовах, державне регулювання цін на товари та послуги сфери індустрії гостинності, методологічні питання формування цінової політики підприємств готельного господарства, та сучасні методи ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі.

Предметом дисципліни є порядок формування цін на товари та послуги. Вивчення даної дисципліни спрямоване на підвищення рівня загальноекономічної підготовки студентів і формування в них теоретичних та практичних навичок з ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі в умовах ринкової економіки.

В процесі викладання даної дисципліни повинні бути вирішені такі завдання:

а) на лекційних заняттях необхідно студенту подати матеріал, щодо вивчення питань методології ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі, цінової політики підприємств індустрії гостинності і вибір цінової стратегії, методів ціноутворення, особливостей формування цін в сучасних умовах в сфері індустрії гостинності;

б) на практичних заняттях студент має бути зосереджений на здобуття практичних навичок в обґрунтуванні цінової стратегії підприємств готельного господарства, освоєння техніки розрахунку внутрішніх, зовнішньоторгових, світових, гуртових і роздрібних цін, цін міжнародних контрактів на надання послуг проживання та харчування в підприємствах готельно – ресторанного господарства.

В результаті вивчення дисципліни, студент повинен знати:

- ✓ сутність і завдання ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі;
- ✓ елементний склад ціни і види цін на певні товари та послуги;
- ✓ методологію ціноутворення в підприємствах індустрії гостинності;
- ✓ методи ціноутворення;
- ✓ цінову політику підприємств готельно – ресторанного бізнесу і вибір цінової стратегії;
- ✓ суть державної політики ціноутворення в сфері готельно – ресторанного бізнесу;
- ✓ особливості формування цін в сучасних умовах в підприємствах готельно – ресторанного господарства;
- ✓ суть цін зовнішнього ринку.

В результаті вивчення дисципліни, студент повинен вміти:

- ✓ визначити цінову політику підприємства готельно – ресторанного бізнесу;
- ✓ вибирати цінові стратегії підприємств – готельно ресторанного бізнесу;
- ✓ розрахувати ціни відповідно до їх елементного складу;
- ✓ визначити ціни міжнародних контрактів в сфері індустрії гостинності;
- ✓ основні принципи і правила формування зовнішніх та внутрішніх цін.

Вивчення навчального матеріалу дисципліни ціноутворення готельно – ресторанного бізнесу сприятиме підвищенню рівня загальноекономічної підготовки студентів і формуванню в них практичних навичок з ціноутворення в умовах ринкових відносин.

3.ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль №1:

« Теоретичні основи ціноутворення ,та законодавче забезпечення ринку ціноутворення в Україні».

Тема №1: « Теоретичні основи ціноутворення в готельно –ресторанному бізнесі ».

Тема №2 : «Класифікація цін та система ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі».

Тема №3 : «Законодавче - правове регулювання процесів ціноутворення в сфері індустрії гостинності ».

Тема №4: « Методологічні та методичні засади ціноутворення в галузях монопольного типу:вітчизняний та іноземний досвід».

Змістовий модуль №2:

«Дослідження сучасного стану тарифної політики у сфері готельно – ресторанного бізнесу України».

Тема №5: « Методи розподілу витрат та моделі тарифної системи в підприємствах готельного – ресторанного бізнесу».

Тема№6: « Концептуальні принципи побудови тарифної політики в сфері індустрії гостинності».

Тема№7: « Ціноутворення ринку готель- ресторанного бізнесу».

Тема №8: «Особливості регулювання цін та державне регулювання цін та тарифів в готельно-ресторанному бізнесі України».

4.СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усьог	у тому числі				
		л	с	п	інд	с.р.		о	л	с	п	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. « Теоретичні основи ціноутворення ,та законодавче забезпечення ринку ціноутворення в Україні».												
Тема 1. « Теоретичні основи ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі ».	10	2		2		4	11,5	1		0,5		10
Тема 2. «Класифікація цін та система ціноутворення в готельно – ресторанному бізнесі».	9	1		4		4	11	0,5		0,5		10
Тема 3. «Законодавче - правове регулювання	11	1		4		6	11	0,5		0,5		10

процесів ціноутворення в сфері індустрії гостинності ».												
Тема 4. «Методологічні та методичні засади ціноутворення в галузях монопольного типу: вітчизняни й та іноземний досвід».	12	2		4		6	11,5	1		0,5		10
Разом за змістовим модулем 1	42	6		16		20	45	3		2		40
Змістовий модуль 2. « Дослідження сучасного стану тарифної політики у сфері готельно - ресторанного бізнесу України».												
Тема 5. «Методи розподілу витрат та моделі тарифної системи в підприємствах готельного – ресторанного бізнесу».	12	2		4		6	11,0	0,5		0,5		10
Тема 6. «Концептуальні принципи побудови тарифної політики в сфері індустрії гостинності».	12	2		4		6	11,5	0,5		1		10
Тема 7. «Ціноутворення ринку готель- ресторанного бізнесу».	12	2		4		6	11,0	0,5		0,5		10
Тема 8. «Особливості регулювання цін та державне регулювання	12	2		4		6	11,5	0,5		1		10

цін та тарифів в готельно ресторанному бізнесі України».												
Разом за змістовим модулем 2	48	8		16		24	45	2		3		40
Модуль 2												
<i>Усього годин</i>				-	-					-	-	

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоритичні основи ціноутворення в сфері готельно – ресторанного бізнесу. Склад і види цін. Склад роздрібної ціни в сфері готельно – ресторанного бізнесу. Механізми утворення ринкових цін.	4
2	Класифікація цін в сфері готельно – ресторанного бізнесу, та фактори які впливають на ціноутворення . Державні ціни на послуги сфери індустрії гостинності .	4
3	Нормативно – правове забезпечення у формуванні цін , но товари та послуги сфери індустрії гостинності	4
4	Методи планово – директивного ціноутворення та їх модифікація в підприємствах готельно – ресторанного бізнесу. Оцінка впливу ринкових факторів на ціну товарів та послуг на підприємствах готельного господарства.	4
5	Основні ознаки класифікації витрат в сфері готельно – ресторанного бізнесу.Методи визначення функцій витрат в закладах готельно – ресторанного бізнесу.	4
6	Тарифна система та основні елементи тарифної системи в підприємствах готельно – ресторанного бізнесу. Принципи ціноутворення в закладах індустрії гостинності. Формула визначення одиниці собівартості готельних послуг.Диференційований підхід до встановлення ціни в закладах готельного типу.	4
7	Ринок готельних послуг. Осноані поняття і елементи ринку готельних послуг, та послуг на харчування . Конкуренція на ринку готельно – ресторанних послуг.	4
8	Регіональні і державні процеси регулювання цін в готельному господарстві. Формування тарифів на готельні послуги.	4
	Разом	32

6. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Не передбачено навчальним планом

7. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ
Не передбачено навчальним планом

8. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Політика ціноутворення в сфері –готельно ресторанного бізнесу Методологія ринкового ціноутворення	4	10
2	. Порівняльні та звичайні ціни. Класифікація цін в Україні на послуги проживання та харчування в підприємствах сфери індустрії гостинності.	4	10
3	Правове забезпечення розвитку готельно – ресторанного бізнесу в Україні.	6	10
4	Ринкове ціноутворення в сфері індустрії гостинності. Методи ринкового ціноутворення.	6	10
5	Технологічний аналіз Engineering Analysis. Метод аналізу розрахунків Account Analysis Method. Метод вищої нищої точок High- Low Method. Метод візуального пристосування Visual – Fit Method. Регресійний аналіз Regression Analysis. Спрощений статистичний метод Simplified Statistical Method. Модель собівартості товарів та послуг. Розрахунок амортизації за майбутньою вартістю товарів та послуг в підприємствах готельно – ресторанного бізнесу.	6	10
6	Тарифи для особливих категорій клієнтів.Тарифи для чиновників державної та місцевої влади на готельні послуги Корпоративні тарифи. Комерційні тарифи. Тариф не повної доби. Тарифи для пенсіонерів на проживання в готелях. Молодіжні тарифи, та номери без тарифів.	6	10
7	Маркетинг готельно – ресторанних послуг. Служби маркетингу і продажів в закладах індустрії гостинності.	6	10
8	Сертифікація готельних послуг. Недоліки системи обліку поселень в готелях.	6	10
	Разом	44	80

*-самостійна робота передбачає опрацювання лекційного матеріалу і

підготовку до семінарських та практичних занять

9. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Не передбачено навчальним планом

10. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі проведення лекційних та практичних занять використовуються такі методи навчання:

- використання таблиць, схем;
- виконання семінарських робіт з використанням натуральних зразків;
- робота в Інтернеті;
- робота в електронній бібліотеці.

11. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи поточного та підсумкового контролю передбачають:

- поточні контрольні роботи;
- захист семінарських робіт;
- поточне тестування;
- підсумковий контроль (екзамен).

Критерії оцінювання знань і вмінь

Вид контролю: екзамен.

Завдання поточного контролю оцінюється в межах від 0 до 100 балів.

12. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Розподіл балів за видами контролю

Модуль 1													Модуль 2 (тестування)	Всього (залік)
Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	M1	T7	T8	T9	T10	T11	M2		
4	4	4	4	4	4	8	4	4	4	4	4	8	40	100

T1...T11 – семінарські заняття

M1...M2- змістові модулі

Самостійна робота – форма організації навчального процесу, яка передбачає виконання завдань здобувачем вищої освіти під методичним керівництвом викладача, але без його безпосередньої участі.

Індивідуальна робота - форма організації навчального процесу, яка забезпечує реалізацію творчих можливостей здобувача вищої освіти через індивідуально спрямований розвиток його здібностей, науково-дослідну роботу і творчу діяльність.

Наукова робота – виконане під керівництвом викладача наукове дослідження тієї чи іншої проблеми, яке відповідає науковим принципам, має певну структуру, містить результати власного пошуку, власні висновки.

залік – форма підсумкового контролю засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни за семестр, що проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії.

Шкала оцінювання національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Основна

1. Управління зовнішньоекономічною діяльністю / За ред. А. І. Кре дісова. — К.: Віра-Р, 1998.
2. Цацулин А. Н. Цены и ценообразование в системе маркетинга. — М.: Филинь, 1998.
3. Чорна Л. О. Ціни і ціноутворення в ринковій економіці. — Вінниця: Вінниця, 1999.
4. Закон України «Про ціни і ціноутворення»: Закон України від 04.02.92.
5. Шкварчук Л. О. Ціни і ціноутворення. — К.: Кондор, 2006

Додаткова

1. Герасименко В. В. Ценовая политика фирмы. — М.: Финстатин -форм, 1995.
2. Чудаков А. Д. Цены и ценообразование: Учеб. для вузов. — М.: Изд-во РДЛ, 2003
3. «Про захист від недобросовісної конкуренції»: Закон України від 07.06.96.
4. «Про удосконалення порядку формування цін»: Постанова Кабінету Міністрів України від 18.12.98 № 1598.
5. «Про ціноутворення в умовах реформування економіки»: Постанова Кабінету Міністрів України від 21.10.94 № 733.