

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ  
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Кафедра економіки та менеджменту

**Гуль І.Г**

**ЗАЛІКОВІ ВИМОГИ**

з навчальної дисципліни  
«ЦІНОУТВОРЕННЯ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ»  
Для студентів спеціальності 242 Туризм

«ЗАТВЕРДЖЕНО»  
на засіданні кафедри економіки  
та менеджменту  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ р. протокол №\_\_  
Зав. каф. \_\_\_\_\_ Н.Ф. Павленчик

## **ЗАЛКОВІ ВИМОГИ**

### **з дисципліни «Ціноутворення в туристичній галузі»**

1. Сутність категорій «ціна» та «ціноутворення»
2. Ціна як економічна категорія в умовах ринку
3. Ціна як комерційний механізм
4. Чинники, що впливають на ціни
5. Функції цін
6. Види цін залежно від факторів ціноутворення
7. Цілі державного регулювання цін в Україні
8. Форми і методи державного регулювання цін
9. Ступінь, форми та масштаби державного втручання у ціноутворення
10. Поняття складу та структури ціни
11. Класифікація витрат, що входять у собівартість
12. Класифікація витрат за елементами
13. Прибуток в структурі ціни виробника. Види прибутку
14. Визначення прибутку в ціні
15. Акцизний податок. Мито. Податок на додану вартість
16. Витратні методи ціноутворення
17. Методи ринкового ціноутворення
18. Методи, що враховують попит
19. Фактори формування ціни на туристичні послуги
20. Структура ціни на туристичний продукт
21. Собівартість пакету туристичних послуг
22. Нормативний дохід туристичного підприємства
23. Витрати на виробництво послуг розміщення за складом, економічним призначенням, питомою вагою
24. Загальні поточні витрати готельного комплексу
25. Перелік і склад статей калькулювання собівартості послуг готельного господарства.
26. Групування витрат підприємств ресторанного господарства
27. Основні елементи витрат підприємств ресторанного господарства
28. Склад і зміст статей калькуляції на окремі види продукції підприємств ресторанного господарства
29. Розрахунок вартості проживання за прогнозними показниками
30. Визначення ціни готельної послуги на базі фактичних даних
31. Види і структура цін на продукцію підприємств ресторанного господарства
32. Ціна реалізації страви
33. Націнки підприємств ресторанного господарства та її максимальний