



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ  
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

СИЛАБУС КУРСУ  
«ЦІНОУТВОРЕННЯ У ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»  
2019/2020 н.р.

Ступінь вищої освіти - бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 4(2)рік, семестр – VIII (II)  
Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

**Керівник курсу** - Муха Роксолана Андріївна, кандидат економічних наук, старший викладачка факультету готельно-ресторанної справи  
**Контактна інформація** – [roksolanamukha@gmail.com](mailto:roksolanamukha@gmail.com)

### АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «ЦІНОУТВОРЕННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» спрямована надання студентам ґрунтовних знань щодо сутності та класифікації витрат; підходів до ідентифікування витрат; процесу управління витратами на підприємстві, що передбачає планування витрат, організацію центрів відповідальності та їх мотивування за економію витрат, контролювання та регулювання витрат; резервів зниження витрат; оптимізації операційної системи підприємства за критерієм витрат.

Формування теоретичних знань та практичних навичок щодо розробки і реалізації маркетингової цінової політики підприємства.

Управління витратами – засіб досягнення підприємством високого економічного результату своєї діяльності. Воно не зводиться лише до зниження витрат, а поширюється на всі елементи управління.

### СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
<b>34/54</b>	<b>Змістовий модуль I. Теоретичні основи ціноутворення</b>		
4/10	Тема 1.1. Концепція ціноутворення	Знати термінологічні значення понять, види та концепції ціноутворення в теорії маркетингу. Цінова політика. Маркетингова стратегія ціноутворення. Маркетингова тактика ціноутворення. Принципи, види ціноутворення та функції ціни.	Питання, практичні завдання/задачі
6/8	Тема 1.2. Принципи ринкового ціноутворення	Знати фактори, що впливають на розмір ціни (зовнішні та внутрішні). Врахування зовнішніх і внутрішніх факторів маркетингового середовища при встановленні цін. Принцип обґрунтованості ціни. Принцип гнучкості ціноутворення у забезпечення пристосування ціни до умов ринку.	Питання, практичні завдання
4/10	Тема 1.3. Ціноутворення на підприємствах різних типів	Знати фактори, що впливають на тип ринку за ознакою ступеню конкурентності. Залежність ціноутворення від конкурентності ринку збуту: між можливістю реалізовувати самостійну	Захист міні-проектів, питання

		цінову політику до орієнтації на рівень ринкових цін Особливості ціноутворення на ринку вільної конкуренції, на ринку монополістичної конкуренції, на олігополістичному ринку, на монопольному ринку.	
4/10	Тема 1.4. Система цін	Знати функції та види цін за різними ознаками класифікації: за сферою обігу, за галузевою приналежністю, за часом дії, за правом встановлення, за врахуванням умов поставки, за використанням в обліку та статистиці. Принципи диференціації цін. Диференціація цін за географічним принципом формування та за споживачами.	Питання, практичні завдання
8/8	Тема 1.5. Аналіз системи «Витрати – випуск – прибуток»	Знати елементи система «Витрати – випуск – прибуток» як інструмент обґрунтування виробничо-збутових рішень. Сутність і передумови аналізу системи «витрати-випуск прибуток» (ВВП). Залежність прибутку від операційної активності та структури витрат.	Питання, практичні завдання/задачі
8/8	Тема 1.6. Цінова стратегія підприємства на ринку	Вибір цінової стратегії підприємства по кожному виду товару. Основні цінові стратегії підприємства на ринку.	Питання, тести, <b>модульний контроль</b>
<b>36/56</b>	<b>Змістовий модуль 2. Цінова політика у готельно-ресторанному господарстві</b>		
8/8	Тема 2.1.Цінова політика підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати термінологічні значення понять, види та концепції ціноутворення в теорії маркетингу. Цінова політика. Маркетингова стратегія ціноутворення. Маркетингова тактика ціноутворення. Принципи, види ціноутворення та функції ціни.	Питання, практичні завдання/задачі
4/10	Тема 2.2. Система цін	Знати трактування, склад і структура ціни. Класифікація цін. Ступінь і спосіб державного регулювання ціни. Внутрішньофірмові ціни. Види знижок.	Питання, практичні завдання/задачі
4/10	Тема 2.3. Чинники та методи ціноутворення	Знати визначення понять теми, алгоритм і класифікація чинників ціноутворення та встановлення кінцевої ціни підприємства. Взаємозв'язок прямих і непрямих витрат з постійними та змінними. Попит. Ціни конкурентів.	Питання, практичні завдання/задачі
8/8	Тема 2.4. Маркетингова стратегія ціноутворення	Знати мету та ознаки цінових стратегій. Цінове сегментування ринку. Методи аналізу цінової динаміки. Класифікація методів ціноутворення.	Питання, практичні завдання/задачі
4/10	Тема 2.5. Цінові ризики	Знати термінологічне значення та місце цінових ризиків в системі господарських ризиків. Класифікація господарських ризиків. Методи оцінки цінових ризиків. Управління ціновими ризиками.	<b>Захист міні-проектів, питання</b>
8/8	Тема 2.6. Ціноутворення в сфері готельно-ресторанного господарства	Знати методи ціноутворення на ринку послуг. Особливості ціноутворення на види послуг. Ціноутворення на туристичні послуги. Ціноутворення на медичні послуги. Ціноутворення на послуги громадського харчування. Формування ціни бренду.	Реферати-повідомлення, питання, тести, задачі, <b>модульний контроль</b>

### ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

### **ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

### **ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- поточний контроль,*
- модульний контроль,*
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після

закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

**ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами**

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм академічної доброчесності, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

**ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ**

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

**ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ**

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.

3. Васильців Т. Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. Київ: Знання, 2013. 446 с.
4. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 600 с.
8. Кузьмін О.Є. Управління витратами на підприємствах : навч. посібник / О. Є. Кузьмін, О. Г. Мельник, У. І. Когут. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. 244 с.
9. Данилко В.К. Управління витратами : навч. посібник / В. К. Данилко, О. М. Кушніренко, К. С. Марченко. К. : Каравела, 2012. 216 с.
10. Іванюта П.В. Управління ресурсами і витратами: навч. посібник / П. В. Іванюта, О. П. Лугівська; за ред. С. М. Іванюти. – 2-ге вид. – К. : ЦУЛ, 2011. 320 с.

**!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу**

### СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь	ти ж де нь
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	
Практичні		С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань		ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО	ПО МК2

Л – лекційне заняття по темі

С – семінарське заняття по темі

МК 1 – модульний контроль 1

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

ПО – поточне опитування