



Університет
сучасних
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора
«18» квітня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВК 2.4 Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі**

підготовка фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

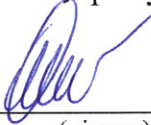
Київ – 2023

Робочу програму з дисципліни Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Мілевська О.П.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	5
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	7
5	Теми і плани практичних занять	9
6	Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів	11
7	Методи активізації навчального процесу	13
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	13
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	14
10	Література	15

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» - належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Дисципліна покликана сформувати у студентів теоретичні знання та практичні навички процесу ціноутворення

Мета: вивчення комплексу економічних, політичних, соціальних та психологічних факторів, економічного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу з метою здійснення ефективної цінової політики.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

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.

Процес вивчення дисципліни ВК 2.4 Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі спрямований на застосування наступних компетентностей:

а) загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 10 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 12 Здатність до оволодіння технічними та організаційними засобами реалізації правил безпеки та охорони праці на підприємстві.

б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 15. Здатність застосовувати знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

СК 16. Здатність застосовувати отримані знання і практичні навички під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу для здійснення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Очікувані результати навчання

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	Розділ 1. Теоретичні основи ціноутворення та законодавче забезпечення ринку ціноутворення в Україні	46	8	8	30
2	Розділ 2. Дослідження сучасного стану тарифної політики у сфері готельно-ресторанного бізнесу України	44	8	8	28
Всього:		90	16	16	58

3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
Розділ 1. Теоретичні основи ціноутворення ,та законодавче забезпечення ринку ціноутворення в Україні					
1	Тема. Теоретичні основи ціноутворення . Сутність ціни , як економічної категорії ,її склад структура та функції.	12	2	2	8
2	Тема. Класифікація цін та система ціноутворення	12	2	2	8
3	Тема. Особливості регулювання цін та державне регулювання цін та тарифів в готельно – ресторанному бізнесі	10	2	2	6
4	Тема. Методологічні та методичні засади ціноутворення в галузях монопольного типу:вітчизняний та іноземний досвід	12	2	2	8
Розділ 2. Дослідження сучасного стану тарифної політики у сфері готельно-ресторанного бізнесу України					
5	Тема. Методи розподілу витрат та моделі тарифної системи	10	2	2	6
6	Тема. Концептуальні принципи побудови тарифної політики в галузі гостинності	10	2	2	6
7	Тема. Розвиток ринку готельного бізнесу	12	2	2	8
8	Тема. Законодавче - правове регулювання процесів ціноутворення	12	2	2	8
Всього по дисципліні:		90	16	16	58

4. Теми і плани лекційних занять

Лекція 1

Тема. Теоретичні основи ціноутворення . Сутність ціни , як економічної категорії , її склад структура та функції.

План:

1. Теоретичні основи ціноутворення. Склад і види цін.
2. Механізми ринкових цін.
3. Політика ціноутворення.
4. Методологія ринкового ціноутворення.

Лекція 2

Тема. Класифікація цін та система ціноутворення

План:

1. Класифікація цін та фактори, які впливають на ціноутворення.
2. Державні ціни
3. Регульовані ціни.
4. Паритетні ціни.
5. Порівняльні та звичайні ціни.
6. Класифікація цін в Україні.

Лекція 3

Тема. Особливості регулювання цін та державне регулювання цін та тарифів в готельно - ресторанному бізнесі

План:

1. Регіональні і державні процеси регулювання цін в готельному господарстві.
2. Формування тарифів на готельні послуги.
3. Оподаткування в підприємствах готельного господарства.
4. Сертифікація готельних послуг.
5. Недоліки системи обліку поселень в готелі.

Лекція 4

Тема. Методологічні та методичні засади ціноутворення в галузях монопольного типу: вітчизняний та іноземний досвід

План:

1. Методи планово-директивного утворення та їх модифікація.
2. Оцінка впливу ринкових факторів на ціну товару.

3. Ринкове ціноутворення.
4. Методи ринкового ціноутворення.

Лекція 5

Тема. Методи розподілу витрат та моделі тарифної системи

План:

1. Основні ознаки класифікації витрат.
2. Методи визначення функцій витрат.
3. Модель собівартості послуг.
4. Моделі тарифної системи.

Лекція 6

Тема. Концептуальні принципи побудови тарифної політики в галузі гостинності

План:

1. Тарифна система та основні елементи тарифної системи.
2. Принципи ціноутворення в закладах гостинності.
3. Формула визначення собівартості одиниць готельних послуг.
4. Диференційований підхід до встановлення ціни в закладах готельного типу.

Лекція 7

Тема. Розвиток ринку готельного бізнесу

План:

1. Ринок готельних послуг. Основні поняття і елементи ринку готельних послуг.
2. Конкуренція на ринку готельних послуг.
3. Сутність готельного маркетингу і його соціальне значення.
4. Маркетинг готельних послуг.
5. Служби маркетингу і продажів готелю.

Лекція 8

Тема. Законодавче - правове регулювання процесів ціноутворення

План:

1. Нормативно правове забезпечення формування державного регулювання цін.
2. Правове забезпечення розвитку готельного господарства в Україні
3. Регулювання ціноутворення.
4. Сфери застосування цінового регулювання.

5. Теми і плани практичних занять

Практичне заняття № 1

Тема. Сутність ціни , як економічної категорії, її склад структура та функції. с

План:

1. Склад в види цін.
2. Склад роздрібної ціни.
3. Механізми ринкових цін.
4. Політика ціноутворення.
5. Методологія ринкового ціноутворення.

Практичне заняття № 2

Тема. Класифікація цін та система ціноутворення. (2 год.)

План:

1. Державні ціни.
2. Регульовані ціни.
3. Паритетні ціни.
4. Порівняльні та звичайні ціни.
5. Класифікація цін в Україні.

Практичне заняття № 3

Тема. Особливості регулювання цін та державне регулювання цін та тарифів в готельно-ресторанному бізнесі. (2 год.)

План:

1. Регіональні і державні процеси регулювання цін в готельному господарстві.
2. Формування тарифів на готельні послуги.
3. Оподаткування в підприємствах готельного господарства.
4. Сертифікація готельних послуг.
5. Недоліки системи обліку поселень в готелі.

Практичне заняття № 4

Тема. Методологічні та методичні засади ціноутворення в галузях монопольного типу: вітчизняний та іноземний досвід. (2 год.)

План:

1. Методи планово–директивного ціноутворення та їх модифікації.
2. Оцінка впливу ринкових факторів на ціну товару.
3. Ринкове ціноутворення.
4. Методи ринкового ціноутворення.

Практичне заняття № 5

Тема. Методи розподілу витрат та моделі тарифної системи. (2 год.)

План:

1. Основні ознаки класифікації витрат.
2. Методи визначення функцій витрат.
3. Модель собівартості послуг.

Практичне заняття № 6

Тема. Концептуальні принципи побудови тарифної політики в галузі гостинності. (2 год.)

План:

1. Освоїти поняття тарифної системи та її основні елементи.
2. Дослідити процес ціноутворення в закладах гостинності.
3. Визначення собівартості одиниці готельних послуг. Формула її визначення.
4. Роздільний підхід до встановлення ціни в закладах готельного типу.
5. Формування спеціальних тарифів на номери у готелях.
6. Види тарифів.

Практичне заняття № 7

Тема. Розвиток ринку готельного бізнесу. (2 год.)

План:

1. Проаналізувати ринок готельних послуг.
2. Дослідити конкуренцію на ринку готельних послуг.
3. Визначити сутність готельного маркетингу і його соціальне значення.
4. Дослідження маркетингу готельних послуг.

5. Служби маркетингу і продажів готелю.

Практичне заняття № 8

Тема. Законодавче-правове регулювання процесів ціноутворення. (2 год.)

План:

1. Дослідити нормативно правове забезпечення формування державного регулювання цін.
2. Правове забезпечення розвитку готельного господарства в Україні.
3. Регулювання ціноутворення.
4. Сфери застосування цінового регулювання.

6. Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів

Тема. Основи формування цінової політики в готельному та ресторанному бізнесі

План:

1. Ціна в комплексі маркетингу. Сутність маркетингової цінової політики.
2. Фактори, що визначають ефективність цінової політики в індустрії гостинності.
3. Визначення цілей ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг.
4. Сутність і особливості використання методів ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві.
5. Обґрунтування та реалізація цінової стратегії закладами готельно-ресторанного господарства.

Тема. Цінове та тарифне сегментування

План:

1. Поняття сегментування, його сутність.
2. Відмінність між ціновим та тарифним сегментуванням.
3. Основні принципи здійснення сегментування.
4. Роль сегментування в ціноутворенні.

Тема. Контроль результативності цінових стратегій

План:

1. Оцінка і контроль результативності цінової стратегії.

2. Результативність цінової стратегії як результат якісного контролю.
3. Вплив результативних цінових стратегій на розвиток готельно-ресторанного бізнесу.

Тема. Цінова політика для нестандартних ситуацій

План:

1. Поняття цінова політика.
2. Класифікація нестандартних ситуацій.
3. Обґрунтування цінової політики в нестандартних ситуаціях.
4. Типи цінової політики в залежності від нестандартної ситуації.

Тема. Чинники та методи ціноутворення

План:

1. Класифікація чинників ціноутворення та встановлення кінцевої ціни підприємства.
2. Взаємозв'язок прямих і непрямих витрат з постійними та змінними.
3. Попит.
4. Ціни конкурентів.

Тема. Маркетингова стратегія ціноутворення

План:

1. Мета та ознаки цінових стратегій.
2. Цінове сегментування ринку.
3. Методи аналізу цінової динаміки.
4. Класифікація методів ціноутворення.

Тема. Цінові ризики

План:

1. Місце цінових ризиків в системі господарських ризиків.
2. Класифікація господарських ризиків.
3. Методи оцінки цінових ризиків.
4. Управління ціновими ризиками.

Тема. Ціноутворення в сфері готельно-ресторанного господарства

План:

1. Методи ціноутворення на ринку послуг.

2. Особливості ціноутворення на види послуг.
3. Ціноутворення на туристичні та медичні послуги.
4. Ціноутворення на послуги громадського харчування.
5. Формування ціни бренду.

7. Методи активізації навчального процесу

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

8. Система поточного та підсумкового контролю знань.

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань.

Підсумковий контроль: залік.

Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Етапи аналізу ефективності управління доходами. Індекси ефективності основної діяльності готелю.
2. RevPAR (середній дохід на номер) та його значення у формуванні тарифної політики готелю.
3. DOUBLE OCCUPANCY як інструмент оцінки позиціонування готелю.
4. Підхід до оптимізаційної проблеми в умовах обмежених потужностей. Вплив зрушень попиту.
5. Основи оптимізації цін. Спеціальні ціни. Запит на продукт (Request For Proposal -RFP). Запит на ціну (Request For Quotation - RFQ).
6. Сезонні ціни на готельні (ресторанні та туристичні) послуги. Краща ціна (Best available rate - BAR).
7. Визначення мінімальної ціни продажу номера.
8. Ціноутворення для груп та індивідуальних клієнтів.
9. Структура тарифів.
10. Тактика цінового диференціювання.
11. Можливості застосування теорії перспектив.
12. Тактичні прийоми зниження незадоволеності сприйняття споживачем диференціювання.
13. Ціноутворення в залежності від фази життєвого циклу продукту.
14. Цінове позиціонування як основа ефективних продажів.
15. Сегментування за характеристиками продукту. Неповноцінні блага, блага

нижчої якості.

16. Ефекти канібалізації, «поїдання» частки ринку одних готельних (ресторанних та туристичних) послуг іншими.
17. Політика маркетингу щодо тарифів.
18. Принцип тарифної сегментації. Принцип тарифного бар'єру.
19. Оптимізація системи знижок. Оцінка чутливості до знижок.
20. Двоперіодна модель сегментування.
21. Інструменти передбачення структури попиту.
22. Календар попиту готелю. Впровадження системи обмеження тривалості проживання.
23. Програмне забезпечення розробки прогнозів продаж в готелі (ресторані, туристичному підприємстві).
24. Стратегія і тактика позиціонування готелю (ресторану, туристичного підприємства).
25. Стратегічне бюджетування; бюджетування по днях та сегментам.
26. Аналіз непопулярних послуг і можливостей для збільшення їх продажів.
27. Управління доходами та витратами від додаткових послуг заходів.
28. Динамічне ціноутворення банкетних і конференц-майданчиків на основі характеристик попиту.
29. Застосування розрахунку ціни на квадратний метр.
30. Складання звітів по використанню конференц-майданчиків.
31. Зіставлення і злиття прогнозу завантаження і прогнозу використання конференц-майданчиків.
32. Аналіз ефективності продажів банкетних заходів з урахуванням продажів номерів.
33. Розробка спеціальних пакетів для каналів розподілу.

9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом

«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершено висновками, виявлене уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

10. Література

Основні рекомендовані джерела

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. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
4. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 600 с.

5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А., Слащева А.В., Горайнова Ю.А., Коренець Ю.М., Боднарук О.А., Пусікова О.А., Клевцов Є.Г. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.

Додаткова

7. Васильців Т. Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. Київ: Знання, 2013. 446 с.
8. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
9. 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.
10. Данилко В.К. Управління витратами : навч. посібник / В. К. Данилко, О. М. Кушніренко, К. С. Марченко. К. : Каравела, 2012. 216 с.
11. 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.