

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

імені В'ячеслава Чорновола

Циклова комісія геодезії, фінансів та загальноекономічних дисциплін

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора

з навчально-методичної роботи

Марина ГЛИНСЬКА



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ЕКОНОМІКА ТА ЦІНОУТВОРЕННЯ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Рівень освіти - фахова передвища освіта

Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП - Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години				Самостійна робота студента	Форма семестрового контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Всього	З них:				
				Лекції	Семінарські, практичні заняття	Лабораторні роботи		
VI	3	90	60	30	30		30	Залік

Тернопіль, 2022

**Розроблено робочою групою у складі:**

**Колісник Тетяна Богданівна** – спеціаліст першої категорії, викладач циклової комісії геодезії, фінансів та загальноекономічних дисциплін;

**Шендирук Наталія Мирославівна** – спеціаліст вищої категорії, старший викладач, викладач циклової комісії геодезії, фінансів та загальноекономічних дисциплін;


**Вавричук Оксана Степанівна** – спеціаліст вищої категорії, старший викладач, голова циклової комісії геодезії, фінансів та загальноекономічних дисциплін, керівник робочої групи.

Програму навчальної дисципліни «Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві» розроблено на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програму навчальної дисципліни «Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК протокол № 11 від 24.06.2022 р.

Голова ЦК  **Вавричук О.С.**

Гарант ОП, викладач вищої категорії  
викладач-методист

 **Гладчук О.П.**

Завідувач відділення  
економіки та туризму

 **Добровольська С.Я.**

## 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві» дисципліна, яка належить до обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, отримані при вивченні даного курсу знання та навички необхідні для подальшого вивчення інших дисциплін фахового спрямування.

Обсяг навчального часу для вивчення дисципліни у навчальних планах підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 2 кредити ЄКТС (60 академічних годин).

**Метою** вивчення дисципліни «Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві» є формування фахових компетентностей щодо опанування економічного мислення, розуміння сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанної справи в Україні, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу та опанування навичок їх практичного розв'язання.

**Завданням** навчальної дисципліни є набуття знань щодо суті економічних явищ та процесів; визначення сутності та соціально-економічного значення розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні; вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу; формування глибоких теоретичних знань з питань економічного механізму, стратегії та тактики діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери в сучасних умовах господарювання; вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства; визначення методів оцінки та шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного господарства та їх продукції.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначені освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

### **Загальні компетентності:**

**ЗК1** Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ЗК2** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

**ЗК3** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК6** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**ЗК7** Здатність працювати в команді.

**ЗК9** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК10** Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.

**ЗК12** Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

**ЗК13** Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, адаптуватись до дій в нових ситуаціях.

**ЗК14** Здатність застосовувати базові знання з підприємництва та підприємливості для ведення підприємницької діяльності.

#### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

**СК2** Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

**СК3** Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

**СК8** Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

**СК10** Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

**СК11** Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

**СК12** Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

**СК13** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК17** Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

**РН1** Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

**РН2** Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

**РН3** Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

**РН5** Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

**РН7** Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

**РН15** Застосовувати базові поняття індустрії гостинності, організації обслуговування споживачів і діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН16** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН18** Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

**РН20** Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

**РН21** Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

**РН22** Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

**РН23** Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є: інтерактивна бесіда, порівняльний аналіз,

ситуаційне моделювання, мозковий шторм, круглий стіл, аналіз конкретних ситуацій (case-study, SWOT), робота в групах.

Ключова роль відводиться формуванню практичних навичок шляхом виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання	Обсяг годин		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
	<b>Модуль 1. Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства</b>		48	30	18
1	Готельно-ресторанне господарство у системі ринкових відносин	Розуміти особливості функціонування готельно-ресторанного господарства як виду підприємницької діяльності та галузь національної економіки. Розрізняти класифікацію суб'єктів господарювання у готельно-ресторанному бізнесі. Аналізувати зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування готельно-ресторанного господарства.	10	6	4
2	Виробництво продукції та товарооборот у сфері готельно-ресторанного господарства	Розрізняти маркетингову та асортиментну політику підприємств готельно-ресторанного господарства. Розуміти сутність виробничої програми, склад продукції та особливості послуг у сфері готельно-ресторанного господарства. Розуміти сутність товарообороту у готельно-ресторанному господарстві. Розрізняти фактори, що впливають на розмір та склад продукції і товарообороту у готельно-ресторанному бізнесі.	10	6	4
3	Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства	Розуміти поняття і склад технічного потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства. Розуміти особливості розвитку технічного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналізувати стан та ефективність використання технічного потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства. Визначати потужність виробничої системи підприємства готельно-ресторанного господарства.	8	4	4
4	Сировинні та товарні ресурси, їх значення та формування у готельно-ресторанному бізнесі	Вміти здійснювати характеристику продуктового балансу та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Розуміти сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування та джерела їх фінансування.	12	8	4

5	Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Характеризувати кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розуміти систему планування праці на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Аналізувати ефективність використання кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства; особливості матеріального стимулювання праці персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	8	6	2
<b>Модуль 2. Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства</b>			42	30	12
6	Ціно- та тарифоутворення у готельно-ресторанному бізнесі	Розуміти сутність ціни, ціноутворення, тариф і тарифоутворення. Визначати собівартість одиниць готельних та ресторанных послуг. Знати особливості зарубіжного досвіду формування спеціальних тарифів на номери у готелях.	10	8	2
7	Особливості регулювання цін та тарифів в готельно-ресторанному бізнесі України	Розуміти механізм регулювання цін підприємств готельно-ресторанному бізнесі на регіональному та державному рівнях. Знати особливості формування тарифів на готельні послуги; оподаткування в підприємствах готельно – ресторанный типу; сертифікації готельних послуг. Розуміти недоліки системи обліку поселень в готелях.	10	8	2
8	Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства	Знати сутність й особливості формування витрат у підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Розрізняти довгострокові та поточні витрати. Розуміти які фактори впливають на розмір та рівень поточних витрат. Розрізняти класифікацію поточних витрат. Оцінювати рівень поточних витрат на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та рівень поточних витрат закладів гостинності.	10	6	4
9	Доходи та прибутки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Розуміти сутність та види доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу; націнки на продукцію і товари. Знати особливості ціноутворення у ресторанный господарстві, цінові політика підприємств та фактори, що на неї впливають. Знати як формується прибуток підприємств готельно-ресторанного бізнесу та напрямки його використання. Розраховувати рентабельність ефективності господарювання на рівні суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Знати основи управління прибутком підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	8	4
<b>ВСЬОГО</b>			<b>90</b>	<b>60</b>	<b>30</b>



### **3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства**

Готельно-ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки. Характеристика суб'єктів господарювання у готельно-ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування. Ринок кулінарії продукції, його особливості. Товарооборот готельно-ресторанного господарства. Виробнича програма, склад продукції та особливості послуг у сфері готельно-ресторанного господарства. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства Сировинні та товарні ресурси як предмет праці в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу . Закупівельна політика підприємств. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Характеристика кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Ефективність використання кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства.

#### **Змістовий модуль 2. Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства**

Ціно- та тарифоутворення у готельно-ресторанному бізнесі. Сутність ціноутворення. Теоретичні основи ціни. Сутність тарифоутворення. Загальні відомості про тариф. Ціноутворення на послуги громадського харчування. Склад і норми вкладення сировини. Формула визначення собівартості одиниці готельних та ресторанних послуг. Особливості регулювання цін та тарифів в готельно ресторанному бізнесі України. Формування тарифів на готельні послуги. Оподаткування в підприємствах готельно–ресторанного типу. Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства. Доходи та прибутки підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та види доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві, цінові політика підприємств та фактори, що на неї впливають. Прибуток підприємств готельно-ресторанного бізнесу, джерела формування та напрямки використання. Рентабельність як показник ефективності господарювання на рівні суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

#### 4. ПЕРЕЛІК СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

**C1 Готельно-ресторанне господарство у системі ринкових відносин.** Характеристика суб'єктів господарювання у готельно-ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування. Ринок кулінарії продукції, його особливості

**C2 Товарооборот готельно-ресторанного господарства як складова роздрібного товарообороту.** Виробнича програма, склад продукції та особливості послуг у сфері готельно-ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції готельно-ресторанного господарства.

**C3 Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства.** Оцінка та розвиток технічного потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства. Стан та ефективність використання технічного потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства. Потужність виробничої системи підприємства готельно-ресторанного господарства.

**C4 Сировинні та товарні ресурси, їх значення та формування у готельно-ресторанному бізнесі.** Сировинні та товарні ресурси як предмет праці в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу . Закупівельна політика підприємств. Сутність та склад запасів.

**C5 Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах.** Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.

**C6 Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу.** Характеристика кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Ефективність використання кадрового потенціалу. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

**C7 Ціно- та тарифоутворення у готельно-ресторанному бізнесі.** Сутність ціноутворення у готельно-ресторанному бізнесі. Теоретичні основи ціни.

**C8 Загальні відомості про тариф.** Ціноутворення на послуги громадського харчування. Склад і норми вкладення сировини. Формула визначення собівартості одиниці готельних та ресторанних послуг.

**С9 Особливості регулювання цін та тарифів в готельно ресторанному бізнесі України.** Регіональні і державні процеси регулювання цін в готельно-ресторанному господарстві. Формування тарифів на готельні послуги. Оподаткування в підприємствах готельно-ресторанного типу.

**С10 Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства.** Сутність й особливості формування витрат у підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Доходи та прибутки підприємств готельно-ресторанного бізнесу

**С11 Доходи та прибутки підприємств готельно-ресторанного бізнесу.** Сутність та види доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Націнки на продукцію і товари. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві, цінові політика підприємств та фактори, що на неї впливають.

**С12 Прибуток підприємств готельно-ресторанного бізнесу, джерела формування та напрямки використання.** Рентабельність як показник ефективності господарювання на рівні суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

## 5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота полягає в опрацюванні теоретичних навчальних матеріалів та виконанні практичних завдань з наступних тем :

**CP1.** Державне регулювання у сфері готельно-ресторанного господарства.

**CP2.** Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**CP3.** Маркетингова та асортиментна політика підприємств готельно-ресторанного господарства.

**CP4.** Обґрунтування виробничої програми та товарообороту на плановий період у різних типах підприємств готельно-ресторанного господарства.

**CP5.** Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

**CP6.** Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.

**CP7.** Джерела фінансування оборотних активів підприємств готельно-ресторанного господарства.

**CP8.** Система планування праці на підприємстві.

**CP9.** Стимулювання праці персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу готельно-ресторанного господарства.

**CP10.** Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях.

**CP11.** Зарубіжний досвід ціноутворення на товари та послуги підприємств готельно-ресторанного господарства.

**CP12.** Недоліки системи обліку поселень в готелях.

**CP13.** Сертифікація готельних послуг.

**CP14.** Основи управління прибутком підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**CP15.** Показник ефективності господарювання підприємств готельно-ресторанного бізнесу

**CP16.** Фактори збільшення прибутковості підприємств готельного бізнесу.

**CP17.** Фактори збільшення прибутковості підприємств ресторанного бізнесу.

Контроль виконання завдань самостійної роботи є складовою поточного, модульного та підсумкового контролю.

*Примітка:* Співвідношення між аудиторними годинами та годинами на самостійну роботу може бути змінене у Робочій програмі навчальної дисципліни відповідно до Робочого навчального плану.

## 6. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

**Підсумковий контроль** проводиться у формі заліку (семестрового контролю), що полягає в оцінці засвоєння студентом матеріалу з навчальної дисципліни на підставі поточного контролю, за умови відсутності негативних оцінок за семінарські заняття.

Залік з навчальної дисципліни виставляється за результатами поточного контролю.

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

### **Загальні критерії оцінювання:**

Оцінку „відмінно” отримує студент за глибоке і повне опанування змісту навчального матеріалу, в якому він легко орієнтується, за уміння зв'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає грамотний, логічний виклад відповіді (як в усній, так і в письмовій формі), якісне зовнішнє оформлення.

Оцінка „добре” виставляється студенту, який аргументовано викладає навчальний матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Володіє базовими економічними термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, розв'язує практичні задачі але з деякими неточностями у розрахунках.

Оцінки „задовільно” заслуговує студент, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, що справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Студент слабо знає структуру курсу, допускає помилки у відповіді. Розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювання. Вагається при відповіді на видозмінене запитання, разом з тим студент володіє знаннями, що дозволяють йому в подальшому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.

Оцінка „незадовільно” виставляється, тоді, коли студент має безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань.

## 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2019. 382 с.
2. Гетьман, О. О., Шаповал В. М. Економіка підприємства: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2019. 488 с.
3. Горіна Г.О. Ринок туристичних послуг: навч.посіб. Львів : "Магнолія 2006", 2019. 262 с.
4. Власова Н. О., Краснокутська Н. С., Круглова О. А., Мілаш І. В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 389 с.
5. Захарченко В. І., Балахонова О. В., Меркулов М. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Львів : "Магнолія 2006", 2021. 300 с.
6. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практикум: навч. посіб. Львів: "Магнолія 2006", 2022. 208 с.
7. Міценко Н. Г. Економіка підприємства : теорія і практикум : навч. посіб. Львів : "Магнолія 2006", 2021. 688 с.
8. Пінішко В.С. Ціно- і тарифоутворення : теорія і практикум : навч. посіб. Львів: "Магнолія 2006", 2022. 303 с.
9. Пінішко В.С. Ціно-і тарифотворення у питаннях і відповідях: навч. посіб. Львів : "Магнолія 2006", 2022. 216 с.