


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**  
**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

 Завідувачка кафедри ГРКС  
Т.В. Капліна, д.т.н., проф.  
«30» серпня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**Вибіркової дисципліни «Ціни в меню закладів ресторанного господарства»**

Освітня програма/спеціалізація  
Спеціальність  
Галузь знань  
ступінь вищої освіти

«Готельно-ресторанна справа»  
241 Готельно-ресторанна справа  
24 Сфера обслуговування  
Бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Якість обслуговування в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол від «30»серпня 2023 р. № 2

**Полтава 2023**

Укладачі: Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професорка;

Рогова Н.В., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент.

**ПОГОДЖЕНО:**

ГАРАНТ освітньої програми  
спеціальності  
ступеня



підпис

«Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
бакалавр

О.В. Володько, к.т.н., доцент  
ініціали, прізвище

«30 » серпня 2023 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	13
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	14

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Ціни в меню закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241м «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Економіка в готелях і ресторанах», «Організація роботи ресторанів» <i>Постреквізити:</i> «Організація підприємницької діяльності в готельно-му та ресторанному бізнесі»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни вибіркова за професійним спрямуванням		
Курс/семестр вивчення	2/3	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 3 семестр 150		
- лекції: 3 семестр 20		
- практичні заняття: 3 семестр 40		
- самостійна робота: 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 3 семестр ПМК		

## Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

*Мета* вивчення навчальної дисципліни освоєння теоретичних і методичних основ ціноутворення, а також набуття певного досвіду встановлення цін на продукцію та послуги підприємств ресторанного бізнесу.

## Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<i>Загальні компетентності</i>	
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.	СК1.Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
Здатність застосовувати методичні прийоми ціноутворення, розробляти ефективну цінову політику та стратегію закладів ресторанного господарства. (УК)	Володіти теоретичними основами і практичними навичками представлення та формування цін в меню ресторанів, забезпечувати реалізацію ефективної цінової політики закладів ресторанного господарства. (РНУК)

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

**Тема 1. Теоретичні основи ціноутворення.** Роль ціни в умовах ринкової економіки. Основні характеристики ціни. Необхідні умови вільного ціноутворення. Значення ціни в ринковій економіці. Еволюція теорії ціни. Цінова конкурентність та конкурентоспроможність. Чинники впливу на процес формування цін.

**Тема 2. Сутність, функції та принципи ціноутворення в ресторанному бізнесі.** Сутність та економічний зміст ціни. Критерії, яким має відповідати ціна. Фактори впливу на ціноутворення в ресторанному бізнесі.

**Тема 3. Класифікація цін та система ціноутворення в ресторанному бізнесі.** Зміст поняття «система цін». Класифікація цін згідно визначених ознак. Сутність ціноутворення. Етапи механізму ціноутворення. Особливості ціноутворення в ресторанному господарстві.

**Тема 4. Характеристика складових елементів та процесу формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства.** Складові елементи ціни. Сутність собівартості продукції закладів ресторанного господарства. Повна собівартість продукції ЗРГ. Склад та структура витрат ЗРГ. Процес формування ціни реалізації страв ЗРГ. Торговельна надбавка і націнка. Методи визначення роздрібних цін на продукцію власного виробництва ЗРГ.

**Тема 5. Цінова політика закладів ресторанного господарства.** Сутність цінової політики. Підходи до розробки політики ціноутворення. Політика ціноутворення з урахуванням життєвого циклу товару. Принципи цінової політики. Обґрунтування та реалізація цінової стратегії закладами ресторанного господарства. Сутність, мета та види цінової стратегії. Види знижок в ресторанному бізнесі.

**Тема 6. Методи встановлення цін в меню ресторанів.** Зміст та функції меню закладів ресторанного бізнесу. Вибір типу меню та ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Переваги та недоліки ціноутворення різних видів меню. Основні тренди, що впливають на склад меню закладів ресторанного господарства.

**Тема 7. Методи витратного ціноутворення в ресторанному господарстві.** Ціноутворення шляхом націнки. Ціноутворення на основі собівартості. Фактичне ціноутворення (всі витрати+прибуток). Метод ціноутворення шляхом використання надбавок. Метод валової націнки (валового прибутку) та базової ціни. Метод базової ціни. Метод ціноутворення Техаської асоціації ресторанів. Ціноутворення на основі граничної (маржинальної) ціни. Аналіз беззбитковості та ціноутворення за цільовим прибутком. Ціноутворення на продукцію власного виробництва та на покупні товари.

**Тема 8. Представлення цін у ресторанному меню та підходи до їх підвищення.** Підходи до підвищення цін у меню закладів ресторанного бізнесу. Психологічний та практичний підхід. Способи представлення цін у ресторанному меню. Оцінка сукупної ефективності меню. Техніка аналізу меню.

**Тема 9. Державне регулювання цін в ресторанному бізнесі.** Організація контролю за цінами з боку держави. Основні причини державного регулювання цін. Антимонопольне регулювання цін. Методи державного регулювання цін в Україні. Практика регулювання цін у різних країнах світу.



## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Ціни в меню закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241м «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінарсько- го, практичного або лабораторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
1	2	3	4	5	6
<b>Модуль 1 Теоретичні основи ціноутворення в закладах ресторанного господарства</b>					
<b>Лекція 1. Теоретичні основи ціноутворення</b> 1. Роль ціни в умовах ринкової економіки. 2. Еволюція теорії ціни. 3. Цінова конкуренція та цінова конкурентоспроможність. 4. Чинники впливу на процес формування цін.	2	<b>Практичне заняття № 1.</b> 1. Роль ціни у директивно керованій економіці та в умовах ринкової економіки. 2. Характерні риси ціни в умовах ринкових відносин. 3. Необхідні умови вільного ціноутворення. 4. Значення ціни в ринковій економіці. <b>Практичне заняття № 2.</b> 1. Еволюція теорії ціни. 2. Види конкуренції. 3. Цінова конкурентоспроможність. 4. Ціни та інфляція. 5. Чинники впливу на процес формування цін.	6	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка тез, статей на теми (за вибором студента): «Еволюція теорій вартості і ціни», «Економічна вартість як основа ціни реалізації» 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 1.	10
<b>Лекція 2. Сутність, функції та принципи ціноутворення в ресторанному бізнесі</b> 1. Сутність та економічний зміст ціни. 2. Фактори впливу на ціноутворення в ресторанному бізнесі. 3. Функції цін. 4. Принципи ціноутворення в ресторанному бізнесі.	2	<b>Практичне заняття № 3.</b> 1. Ціна як економічна категорія. 2. Внутрішні ціноутворюючі фактори. 3. Зовнішні ціноутворюючі фактори. <b>Практичне заняття № 4.</b> 1. Функції цін. 2. Принципи ціноутворення в ресторанному бізнесі.	4	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем: - Ціна як економічна категорія і як інструмент господарського механізму. - Функція ціни "балансування попиту та пропозиції" ( з прикладами). - Зміст облікової функції ціни ( з	10

				<p>прикладями).</p> <p>3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують ціноутворення.</p> <p>4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску.</p> <p>5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 2.</p>	
<p><b>Лекція 3. Класифікація цін та система ціноутворення в ресторанному бізнесі.</b></p> <p>1. Система цін та їх класифікація.</p> <p>2. Ціноутворення: сутність, етапи, механізм.</p> <p>3. Особливості ціноутворення в ресторанному господарстві.</p>	<b>2</b>	<p><b>Практичне заняття № 5.</b></p> <p>1. Поняття «система цін».</p> <p>2. Класифікація цін залежно від числа проміжних ланок на шляху від виробника до споживача.</p> <p>3. Ціни в залежності від ступеня конкуренції на ринку.</p> <p>4. Ціни залежно від способу встановлення.</p> <p>5. Ціни залежно від виду ринку.</p> <p><b>Практичне заняття № 6.</b></p> <p>1. Сутність ціноутворення.</p> <p>2. Умови здійснення процесу ціноутворення.</p> <p>3. Етапи процесу ціноутворення.</p> <p>4. Механізм ціноутворення в ресторанному бізнесі.</p> <p>5. Особливості ціноутворення в ресторанному господарстві.</p>	<b>4</b>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Характеристика видів цін за різними ознаками класифікації ( за сферою обігу, галузевою належністю часом дії, правом встановлення, врахуванням умов поставки, використанням в обліку та статистиці). Вільні ринкові ціни та законодавча основа їх встановлення. Антимонопольне законодавство України)</p> <p>3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 3.</p>	<b>10</b>
<p><b>Лекція 4. Характеристика складових елементів та процесу формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства</b></p>	<b>2</b>	<p><b>Практичне заняття № 7.</b></p> <p>1. Складові елементи ціни.</p> <p>2. Собівартість як економічна категорія та як економічний показник.</p>	<b>4</b>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2. Виконання домашніх завдань</p>	<b>10</b>



<p>1. Складові елементи ціни.  2. Сутність собівартості продукції закладів ресторанного господарства.  3. Склад та структура витрат закладів ресторанного господарства.  4. Процес формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства.</p>		<p>3. Повна собівартість продукції ЗРГ.  4. Склад та структура витрат ЗРГ.  <b>Практичне заняття № 8.</b>  1. Склад та структура витрат ЗРГ.  2. Витрати виробництва, обороту та організації споживання.  3. Процес формування ціни реалізації страв закладів ресторанного господарства.  4. Продажна ціна виробу.  5. Надбавки і націнки в ЗРГ.  6. Методи визначення роздрібних цін на продукцію власного виробництва ЗРГ.</p>		<p>теоретичного і практичного характеру на гугл диску.  3. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Собівартість як економічна категорія та як економічний показник. Вплив кількості торгових посередників на рівень ціни реалізації. Знижки і надбавки до цін, їх призначення, розрахунок та основні види. Податки в цінах ЗРГ)  4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 4.</p>	
<p><b>Лекція 5. Цінова політика закладів ресторанного господарства</b>  1 Сутність цінової політики.  2. Принципи цінової політики.  3. Обґрунтування та реалізація цінової стратегії закладами ресторанного господарства.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>Практичне заняття № 9.</b>  1 Сутність цінової політики.  2. Підходи до розробки політики ціноутворення.  3. Розробка політики ціноутворення з урахуванням життєвого циклу товару.  <b>Практичне заняття № 10.</b>  1. Принципи цінової політики.  2. Обґрунтування та реалізація цінової стратегії закладами ресторанного господарства.  3. Цінова стратегія. Фактори впливу на вибір цінової стратегії.  4. Види цінової стратегії.</p>	<p><b>4</b></p>	<p>1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.  2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Цінові стратегії активної політики ціноутворення. Встановлення ціни в кризових умовах).  3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску.  4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 5.  5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.</p>	<p><b>10</b></p>

## Модуль 2 Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства

<p><b>Лекція 6. Методи встановлення цін в меню ресторанів</b></p> <p>1. Зміст та функції меню закладів ресторанного бізнесу.</p> <p>2. Вибір типу меню та ціноутворення в закладах ресторанного господарства.</p> <p>3. Підходи до встановлення цін в меню ресторанів.</p>	<b>2</b>	<p><b>Практичне заняття № 11.</b></p> <p>1. Сутність меню. Меню і преїскурант.</p> <p>2. Характеристика основних функцій меню.</p> <p>3. Аспекти, що враховуються при складанні меню.</p> <p><b>Практичне заняття № 12.</b></p> <p>1. Вибір типу меню та ціноутворення в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Переваги та недоліки різних видів меню.</p> <p>3. Основні тренди, що впливають на склад меню ЗРГ.</p> <p>4. Методи ціноутворення.</p> <p>5. Підходи до встановлення цін в меню ресторанів.</p>	<b>6</b>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Відмінності меню і преїскуранта. Процес складання меню. Переваги та недоліки різних видів меню).</p> <p>3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 6.</p>	<b>10</b>
<p><b>Лекція 7. Методи витратного ціноутворення в ресторанному господарстві</b></p> <p>1. Ціноутворення шляхом націнки та на основі собівартості.</p> <p>2. Фактичне ціноутворення. Метод валової націнки (валового прибутку) та базової ціни.</p> <p>3. Метод ціноутворення Техаської асоціації ресторанів.</p> <p>4. Ціноутворення на основі граничної (маржинальної) ціни.</p> <p>5. Аналіз беззбитковості та ціноутворення за цільовим прибутком.</p> <p>6. Ціноутворення на продукцію власного виробництва та на покупні товари.</p>	<b>2</b>	<p><b>Практичне заняття № 13.</b></p> <p>1.Сутність методу мультиплікатора.</p> <p>2. Зміст методу ціноутворення на основі собівартості.</p> <p>3. Зміст методу фактичного ціноутворення.</p> <p>4. Розрахунок цін на основі валової націнки.</p> <p>5. Сутність методу ціноутворення Техаської асоціації ресторанів.</p> <p><b>Практичне заняття № 14.</b></p> <p>1. Сутність методу ціноутворення на основі граничної (маржинальної) ціни.</p> <p>2. Аналіз беззбитковості та ціноутворення за цільовим прибутком.</p>	<b>4</b>	<p>1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Витратні методи ціноутворення, їх недоліки. Пасивне ціноутворення. «Ціннісні» методи ціноутворення. Активне ціноутворення. Нормативно-параметричне ціноутворення).</p> <p>3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску.</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати</p>	<b>10</b>

		3. Ціноутворення на продукцію власного виробництва. 4. Ціноутворення на покупні товари.		тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 7.	
<b>Лекція 8. Представлення цін у ресторанному меню та підходи до їх підвищення</b> 1. Підходи до підвищення цін у меню закладів ресторанного бізнесу. 2. Представлення цін у ресторанному меню. 3. Оцінка сукупної ефективності меню.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття № 15.</b> 1. Причини зростання цін у меню ЗРГ. 2. Два аспекти проблеми підвищення цін в меню. 3. Способи представлення цін у ресторанному меню. <b>Практичне заняття № 16.</b> 1. Методи оцінки сукупної ефективності меню. 2. Середня сума чека. 3. Діапазон цін. 4. Метод кількісної оцінки меню за допомогою балів. 5. Техніка аналізу меню.	<b>5</b>	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем (Взаємозв'язок ефективності реклами і ціни продукції. Психологія ефективного ціноутворення. Пріоритетні методи ціноутворення в різних країнах світу. Сучасні методи оцінки сукупної ефективності меню). 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність служби внутрішнього аудиту. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру на гугл диску. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 8. 6. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.	<b>10</b>
<b>Тема 9. Державне регулювання цін в ресторанному бізнесі</b> 1.Організація контролю за цінами з боку держави. 2.Методи державного регулювання цін в Україні 3.Практика регулювання цін у різних	<b>4</b>	<b>Практичне заняття № 16.</b> 1. Причини організації контролю за цінами з боку держави. 2. Ціни за ступенем регулювання - фіксовані, регульовані, вільні, індикативні.. 3. Антимонопольне регулювання цін.	<b>5</b>	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3.Робота з нормативноправовими	<b>10</b>

країнах світу		<p><b>Практичне заняття № 17</b></p> <p>1. Мета та фактори впливу на державне регулювання цін.</p> <p>2. Прямі методи державного регулювання цін.</p> <p>3. Непрямі методи державного регулювання цін.</p> <p>4. Економічні методи впливу на ціноутворення.</p> <p>5. Адміністративно-командні методи регулювання процесів ціноутворення.</p> <p>6. Практика регулювання цін у різних країнах світу.</p>	документами, що регламентують ціноутворення. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 9. 6. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.	
<b>Всього</b>	<b>20</b>		<b>40</b>	<b>90</b>

### Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (5 бали); захист домашнього завдання(5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (5 бали); захист домашнього завдання(5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvityi-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

**Кодекс честі студента** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf) .

**Положення про академічну доброчесність** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf> .

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf) .

**Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка*(розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю форміекзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidsumk.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsumk.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/> .

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Закон України «Про ціни і ціноутворення № 184/98-ВР від 05.03.98 (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс] // Відомості Верховної ради України, Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>
2. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 360 с.
3. Кареба М.І. Ціни та ціноутворення : опорний конспект лекцій / М.І. Кареба. – Миколаїв : МДАУ, 2017. – 100с.
4. Лисак О.І. Ціноутворення : курс лекцій/ О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва., В.М. Тебенко – Мелітополь : Люкс, 2020. – 193 с.
5. Останкова Л. Ціноутворення в умовах ринку : підручник / Л. Останкова, Ю. Літвинов, Т. Літвінова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.
6. Якименко-Терещенко Н.В. Формування цінової політики підприємства готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції / Н.В. Якименко-Терещенко // Східна Європа: економіка, бізнес та управління : електрон. наук. фахове вид. – 2018. – Вип. 6 (17). – С. 434-437.
7. Черкасова С.В. Матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. «Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності» (м. Львів, 12 грудня 2019 р.) Львів: ЛТЕУ, 2019. 192 с.

C.147-149.

8. Yen, C. L. A., and Tang, C. H. H. (2019): «The effects of hotel attribute performance on electronic word-of-mouth (eWOM) behaviors», *International Journal of Hospitality Management*, 76, 9-18.
9. Кіш Г. В. Методичні рекомендації з навчальної дисципліни «Ціноутворення в готельно-ресторанних закладах» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування/ Ужгород, ДВНЗ «УжНУ», 2021. 35 с.

### **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Інновації в готелях і ресторанах» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>)