

Назва освітньої компоненти	Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	III
Семестр	осінній
Обсяг у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення освітньої компоненти	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Економіка готельно-ресторанного підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства» тощо.
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	Залік.

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

ЗК 03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.

ЗК 04. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

СК 06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК 11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК 16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктам готельного та ресторанного бізнесу

ПР 04. Розробляти стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, програми стимулювання та контролю діяльності, проводити оцінку існуючих об'єктів гостинності, а також аналізувати соціально-економічний вплив діяльності готельних та ресторанних підприємств на регіони та країни.

ПР 07. Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх

ПР 17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Тема 1. Теоретичне підґрунтя та об'єктивна основа визначення ціни товару чи послуги

Тема 2. Механізм формування ринкової ціни послуги

Тема 3. Система класифікації цін на товари і послуги споживчого ринку

Тема 4. Методологічні основи ціноутворення в готельному та ресторанному господарстві

Тема 5. Структура вартості та ціни готельних послуг.

Тема 6. Структура вартості та ціни в ресторанних закладах

Тема 7. Маркетингові цінові стратегії в готельному та ресторанному господарстві

Тема 8. Цінова політика в діяльності закладів готельного та ресторанного господарства

Тема 9. Механізм цінової політики держави.

Тема 10. Податкова складова ціноутворення в готельно-ресторанній сфері