

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.15 Ценообразование и тарифная политика в сфере  
гостеприимства и общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

очная

Год набора

2020

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. экон. наук, доцент, Батраева Э.А.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области процесса ценообразования, формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных решения в области ценообразования.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Задачами изучения курса «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания» являются усвоение теоретических знаний по ценообразованию; приобретение практических навыков в области расчета и обоснования цен и тарифов на услуги предприятий сферы гостиничного и ресторанного бизнеса; умение принимать экономически обоснованные ценовые решения; формировать ценовую и тарифную политику с учетом факторов внешней и внутренней среды.

Изучение дисциплины направлено на рассмотрение:

- теоретических аспектов формирования цен в рыночной экономике: экономических законов, обуславливающих действие рыночного механизма ценообразования, функций цен и принципов ценообразования;
- факторов, влияющих на принятие экономически обоснованных ценовых решений в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- законодательных, нормативных, методических документов по вопросам формирования и регулирования цен, тарифов в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания ценообразования в Российской Федерации;
- системы цен и тарифов, действующих в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- технологии ценообразования на услуги гостиниц и их особенностей ;
- процесса формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостиничного обслуживания;
- взаимосвязи ценовой, тарифной и сбытовой политики и в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- процесса ценообразования на продукцию и услуги предприятий общественного питания;
- методов ценообразования, используемых предприятиями сферы гостиничного обслуживания и общественного питания;
-

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-8: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b>	
ПК-8.1: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства	<p>-закономерности формирования цен в рыночной экономике;</p> <p>-механизм ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-состав и виды цен и тарифов.</p> <p>- рассчитывать цены и тарифы на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обосновывать элементы и уровень цен с учетом действующего нормативно-законодательного порядка и в зависимости от ситуации на рынке.</p> <p>- методикой расчета цен и тарифов на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- методикой анализа цен на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-8.2: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	<p>технологии формирования ценовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и ее виды в зависимости от сбытовой политики предприятий;</p> <p>-ценовые стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>разрабатывать ценовую политику предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и выбирать реализующие ее ценовые стратегии;</p> <p>- знаниями и умениями для разработки ценовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

<p>ПК-8.3: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>особенности ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания при различных рыночных условиях;  - факторы, влияющие на ценовую политику предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>-выявлять пути совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;  - корректировать ценовую и сбытовую политику</p>
	<p>предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования различных методов ценообразования в зависимости от рыночной ситуации.</p> <p>различными методами ценообразования для обоснования цен при реализации направлений совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,67 (60)</b>	
занятия лекционного типа	0,83 (30)	
практические занятия	0,83 (30)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,33 (48)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Теоретические аспекты цены и особенности ценообразования в сфере услуг</b>									
	1. Теоретические аспекты цены и особенности ценообразования в сфере услуг	6							
	2. Теоретические аспекты цены и особенности ценообразования в сфере услуг			2					
	3. Теоретические аспекты цены и особенности ценообразования в сфере услуг							8	
<b>2. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания</b>									
	1. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания	8							
	2. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания			8					
	3. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания							8	
<b>3. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания</b>									

1. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания	4							
2. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания			4					
3. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания							8	
<b>4. Ценообразование на предприятиях общественного питания</b>								
1. Ценообразование на предприятиях общественного питания	2							
2. Ценообразование на предприятиях общественного питания			4					
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания							8	
<b>5. Ценовая политика и ценовые стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b>								
1. Ценовая политика и ценовые стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	6							
2. Ценовая политика и ценовые стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			6					
3. Ценовая политика и ценовые стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания							8	
<b>6. Методы ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b>								
1. Методы ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	4							
2. Методы ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			6					
3. Методы ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания							8	
Всего	30		30				48	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Батраева Э. А. Ценообразование в торговле: учебное пособие (Красноярск: СФУ).
2. Батраева Э. А. Ценовая политика фирмы. Методы ценообразования в рыночной экономике: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 080100.68 «Экономика»](Красноярск: СФУ).
3. Маховикова Г. А., Лизовская В. В. Ценообразование в торговом деле: теория и практика: учебник для бакалавров по экономическим направлениям и специальностям(Москва: Юрайт).
4. Дейли Д., Кондукова Э. В. Эффективное ценообразование - основа конкурентного преимущества: [перевод с английского](Санкт-Петербург: Издательский дом "Вильямс").
5. Батраева Э. А. Ценообразование на предприятии торговли: учеб. пособие(Красноярск: КрасГУ).
6. Соснаускене О. И., Шармин Д. В., Шерстнева Г. С. Ценообразование в розничной торговле: практ. пособие(М.: Дашков и К).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
- 2.
3. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
- 4.
5. Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021
- 6.
- 7.

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).
2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
3. сайт Центрального банка РФ (Банка России) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [cbr.ru](http://cbr.ru)

4. ИАС «Статистика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ias-stat.ru>
5. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
6. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com>
7. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
8. Научная библиотека СФУ (база данных) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.sfu-kras.ru](http://www.sfu-kras.ru).
9. Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.sfu-kras.ru](http://www.sfu-kras.ru).
- 10.

### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).