**УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический

университет»

УТВЕРЖДАЮ

Декан ФЭУТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.И.Скриба

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.

Регистрационный№ /р.

**ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА РЕСТОРАНА**

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине для магистрантов по специальности 1-25 81 09 «Коммерческая деятельность»

Факультет экономики и управления торговлей

Кафедра экономики торговли

Курс 1

Семестр 1

# Лекции -20 часов

Практические (семинарские) Зачет 1 семестр

занятия - 10 часов

Курсовая работа не

предусмотрена

Всего аудиторных Форма получения высшего

часов по дисциплине -30 образования - дневная

Всего часов по

Учебной дисциплине -66

Составила Белова Светлана Олеговна, канд. экон. наук, доцент

2014

Учебная программа составлена на основе базовой учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Ценовая политика ресторана», утвержденной 2014 г., регистрационный УД

Рассмотрена и рекомендована к утверждению кафедрой экономики торговли УО «БГЭУ»

«28 » августа 2014 г., протокол №1

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М.Микулич

Одобрена и рекомендована к утверждению Советом факультета экономики и управления торговлей УО «БГЭУ»

« » 2014 г., протокол №

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.И.Скриба

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## Учебная дисциплина «Ценовая политика ресторана» является составной частью программы подготовки специалистов экономического профиля и направлена на получение магистрантами знаний в области теории и практики формирования ценовой политики субъектами ресторанного бизнеса в условиях рыночной и переходной экономик.

Цель преподавания дисциплины - сформировать у магистрантов систему специальных экономических знаний в сфере разработки ценовой политики, тактики и стратегии ценообразования в ресторанном бизнесе, управления ценами в фактически складывающейся рыночной среде.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение особенностей формирования цен в ресторанном бизнесе;

-рассмотрение методов государственного регулирования ценообразования в ресторанном бизнесе;

- изучение теоретических аспектов формирования ценовой политики ресторана;

- обоснование ценовой стратегии и тактических ценовых решений с учетом специфики ресторанного бизнеса;

- изучение ценовых инструментов формирования программы лояльности субъектах ресторанного бизнеса;

- оценка рисков формирования и реализации ценовой политики ресторана;

- система контроля эффективности ценовой политики ресторана;

- информационное сопровождение ценовой политики.

В результате изучения дисциплины «Ценовая политика ресторана» студенты должны:

**1.Знать:**

- особенности формирования цен в ресторанном бизнесе;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в ресторанном бизнесе;

-теоретические основы построения ценовой политики, стратегии, тактики в ресторанном бизнесе;

- подходы к оценке эффективности ценовой политики.

**2.Уметь:**

- разрабатывать и обосновывать ценовую политику, стратегию и тактику;

- оценивать эффективность разработанной ценовой политики;

- использовать ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане;

-оценивать риски при принятии ценовых решений;

-осуществлять контроль за ходом реализации ценовой политики в субъектах ресторанного бизнеса.

**3.Иметь навыки:**

- определения экономических последствий принимаемых ценовых решений;

- управления ценами.

Курс “ Ценовая политика ресторана ” входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знании магистрантами базового курса экономики и сопряженных с ним учебных дисциплин («Экономика общественного питания», «Маркетинг», «Экономика торговли», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др).

Всего часов по дисциплине - 66, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных – 30, в том числе 20 часов – лекции, 10 часов – семинарские (практические) занятия; для заочной формы обучения: всего часов аудиторных –16, в том числе 10 часов – лекции, 6 часов – семинарские (практические) занятия. Дисциплина изучается студентами дневной формы образования в одном семестре, студентами заочной формы - двух семестрах. Рекомендуемая форма контроля – зачет.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

**Тема 1. Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе**

Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе. Подходы к формированию цен. Формирование и обоснование цен на продукцию собственного производства и покупные товары. Политика государственного регулирования ценообразования в ресторанном бизнесе. Ценообразование и антимонопольное регулирование. Информационное сопровождение принятия решения при формировании ценовой политики.

**Тема 2**. **Механизм разработки ценовой политики и оценки ее эффективности**

Сущность, этапы формирования ценовой политики ресторана. Определение целей ценообразования. Дифференциация целей ценообразования в разрезе различных блюд в меню. Методы ценообразования в ресторанном бизнесе. Особенности формирования ценовой политики для различных типов и классов объектов ресторанного бизнеса. Формирование цен с учетом психологических особенностей потребителей и текущей конъюнктуры рынка. Подходы к оценке эффективности ценовой политики.

**Тема 3. Ценовые стратегии, используемые в ресторанном бизнесе**

Понятие, виды и условия применения ценовых стратегий в ресторанном бизнесе. Принципы разработки ценовой стратегии ресторана. Влияние формата ресторанного бизнеса на разработку ценовой стратегии. Использование дифференцированных, конкурентных и ассортиментных стратегий в ресторанном бизнесе.

**Тема 4. Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане**

Методы стимулирования продаж и их учет при формировании ценовой политики. Использование тактических скидок постоянным потребителям, использование клубных карт. Обоснование тактических ценовых решений с учетом специфики ресторанного бизнеса.

**Тема 5. Оценка рисков при формировании и реализации ценовой политики**

Виды, сущность риска, его проявление при формировании цен. Оценка риска при принятии ценовых решений. Альтернативность принятия хозяйственных решений. Система контроля за ходом реализации ценовой политики в ресторанном бизнесе.

**Учебно-методическая карта учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Количество аудиторных часов | | | | |  |  |
| № раздела, темы | Название раздела, темы |  | | | | Управляемая самостоятельная работа | Иное | Формы контроля знаний |
| Лекции | Практические занятия | Семинарские) занятия | Лабораторные занятия |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Ценовая политика ресторана | 20 | 10 |  |  | 14 |  | зачет |
| 1. | Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе | 4 | 2 |  |  | 3 |  | Дискуссия, защита рефератов |
| 2. | Механизм разработки ценовой политики и оценки ее эффективности | 4 | 2 |  |  | 3 |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 3. | Ценовые стратегии и приемы, используемые в ресторанном бизнесе | 4 | 2 |  |  | 3 |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 4. | Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане | 4 | 2 |  |  | 3 |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 5. | Оценка рисков при формировании и реализации ценовой политики | 4 | 2 |  |  | 2 |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |

**Протокол согласования учебной программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование | Название кафедры | Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине | Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола) |
| 1.Ценообразование в торговле | Кафедра  Экономики торговли | Не имеется | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли  Протокол № 1  от «28» 08 2014 г. |
|  |  |  |  |

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический

университет»

УТВЕРЖДАЮ

Декан ФЭУТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.И.Скриба

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.

Регистрационный№ /р.

**ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА РЕСТОРАНА**

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине для магистрантов по специальности 1-25 81 09 «Коммерческая деятельность»

Факультет экономики и управления торговлей

Кафедра экономики торговли

Курс 1-2

Семестр 2-3

# Лекции -10 часов

Практические (семинарские) Зачет 3 семестр

занятия - 6 часов

Курсовая работа не

предусмотрена

Всего аудиторных Форма получения высшего

часов по дисциплине -16 образования - заочная

Всего часов по

Учебной дисциплине -66

Составила Белова Светлана Олеговна, канд. экон. наук, доцент

2014

Учебная программа составлена на основе базовой учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Ценовая политика ресторана», утвержденной 2014 г., регистрационный УД

Рассмотрена и рекомендована к утверждению кафедрой экономики торговли УО «БГЭУ»

«28августа» 2014 г., протокол №1

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М.Микулич

Одобрена и рекомендована к утверждению Советом факультета экономики и управления торговлей УО «БГЭУ»

« » 2014 г., протокол №

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.И.Скриба

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## Учебная дисциплина «Ценовая политика ресторана» является составной частью программы подготовки специалистов экономического профиля и направлена на получение магистрантами знаний в области теории и практики формирования ценовой политики субъектами ресторанного бизнеса в условиях рыночной и переходной экономик.

Цель преподавания дисциплины - сформировать у магистрантов систему специальных экономических знаний в сфере разработки ценовой политики, тактики и стратегии ценообразования в ресторанном бизнесе, управления ценами в фактически складывающейся рыночной среде.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение особенностей формирования цен в ресторанном бизнесе;

-рассмотрение методов государственного регулирования ценообразования в ресторанном бизнесе;

- изучение теоретических аспектов формирования ценовой политики ресторана;

- обоснование ценовой стратегии и тактических ценовых решений с учетом специфики ресторанного бизнеса;

- изучение ценовых инструментов формирования программы лояльности субъектах ресторанного бизнеса;

- оценка рисков формирования и реализации ценовой политики ресторана;

- система контроля эффективности ценовой политики ресторана;

- информационное сопровождение ценовой политики.

В результате изучения дисциплины «Ценовая политика ресторана» студенты должны:

**1.Знать:**

- особенности формирования цен в ресторанном бизнесе;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в ресторанном бизнесе;

-теоретические основы построения ценовой политики, стратегии, тактики в ресторанном бизнесе;

- подходы к оценке эффективности ценовой политики.

**2.Уметь:**

- разрабатывать и обосновывать ценовую политику, стратегию и тактику;

- оценивать эффективность разработанной ценовой политики;

- использовать ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане;

-оценивать риски при принятии ценовых решений;

-осуществлять контроль за ходом реализации ценовой политики в субъектах ресторанного бизнеса.

**3.Иметь навыки:**

- определения экономических последствий принимаемых ценовых решений;

- управления ценами.

Курс “ Ценовая политика ресторана ” входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знании магистрантами базового курса экономики и сопряженных с ним учебных дисциплин («Экономика общественного питания», «Маркетинг», «Экономика торговли», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др).

Всего часов по дисциплине - 66, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных – 30, в том числе 20 часов – лекции, 10 часов – семинарские (практические) занятия; для заочной формы обучения: всего часов аудиторных –16, в том числе 10 часов – лекции, 6 часов – семинарские (практические) занятия. Дисциплина изучается студентами дневной формы образования в одном семестре, студентами заочной формы - двух семестрах. Рекомендуемая форма контроля – зачет.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

**Тема 1. Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе**

Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе. Подходы к формированию цен. Формирование и обоснование цен на продукцию собственного производства и покупные товары. Политика государственного регулирования ценообразования в ресторанном бизнесе. Ценообразование и антимонопольное регулирование. Информационное сопровождение принятия решения при формировании ценовой политики.

**Тема 2**. **Механизм разработки ценовой политики и оценки ее эффективности**

Сущность, этапы формирования ценовой политики ресторана. Определение целей ценообразования. Дифференциация целей ценообразования в разрезе различных блюд в меню. Методы ценообразования в ресторанном бизнесе. Особенности формирования ценовой политики для различных типов и классов объектов ресторанного бизнеса. Формирование цен с учетом психологических особенностей потребителей и текущей конъюнктуры рынка. Подходы к оценке эффективности ценовой политики.

**Тема 3. Ценовые стратегии, используемые в ресторанном бизнесе**

Понятие, виды и условия применения ценовых стратегий в ресторанном бизнесе. Принципы разработки ценовой стратегии ресторана. Влияние формата ресторанного бизнеса на разработку ценовой стратегии. Использование дифференцированных, конкурентных и ассортиментных стратегий в ресторанном бизнесе.

**Тема 4. Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане**

Методы стимулирования продаж и их учет при формировании ценовой политики. Использование тактических скидок постоянным потребителям, использование клубных карт. Обоснование тактических ценовых решений с учетом специфики ресторанного бизнеса.

**Тема 5. Оценка рисков при формировании и реализации ценовой политики**

Виды, сущность риска, его проявление при формировании цен. Оценка риска при принятии ценовых решений. Управление риском в текущей деятельности. Альтернативность принятия хозяйственных решений. Система контроля за ходом реализации ценовой политики в ресторанном бизнесе.

**Учебно-методическая карта учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Количество аудиторных часов | | | | |  |  |
| № раздела, темы | Название раздела, темы |  | | | | Управляемая самостоятельная работа | Иное | Формы контроля знаний |
| Лекции | Практические занятия | Семинарскиезанятия | Лабораторные занятия |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Ценовая политика ресторана | 10 | 6 |  |  |  |  | зачет |
| 1. | Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе | 2 | 1 |  |  |  |  | Дискуссия, защита рефератов |
| 2. | Механизм разработки ценовой политики и оценки ее эффективности | 2 | 1 |  |  |  |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 3. | Ценовые стратегии и приемы, используемые в ресторанном бизнесе | 2 | 1 |  |  |  |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 4. | Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане | 2 | 1 |  |  |  |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |
| 5. | Оценка рисков при формировании и реализации ценовой политики | 2 | 2 |  |  |  |  | Дискуссия, решение хозяйственных ситуаций, защита рефератов |

**Протокол согласования учебной программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование | Название кафедры | Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине | Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола) |
| 1.Ценообразование в торговле | Кафедра  Экономики торговли | Не имеется | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли  Протокол № 1  от «28» 08 2014 г. |
|  |  |  |  |