

Учреждение образования "Белорусский государственный экономический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования  
'Белорус^бй^тосударственный  
экономичяушй университет"

В.Н.Шимов

“ 09 ”

2014 г.

Регистрационный № УД/^У-^/баз.

### **ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА РЕСТОРАНА**

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

2014

## **СОСТАВИТЕЛИ:**

*Белова С.О.*, доцент кафедры экономики торговли Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет", кандидат экономических наук, доцент

## **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

*Клгшченя Л.С.*, заведующий кафедрой коммерческой деятельности на внутреннем и внешнем рынках Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

*Демиденко В.А.*, консультант отдела организации общественного питания Министерства торговли Республики Беларусь.

## **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 1 от 28.08.2014г.);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № от ОЗ. /Л. <math>\frac{1}{4}</math>. )

Ответственный за редакцию: Белова С.О.

Ответственный за выпуск: Белова С.О.

## 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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.

Учебная дисциплина "Ценовая политика ресторана " входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знании магистрантами базовых учебных дисциплин («Экономика общественного питания», «Маркетинг», «Экономика торговли», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др).

Всего часов по учебной дисциплине - 66, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных - 30, в том числе 20 часов - лекции, 10 часов - семинарские (практические) занятия. Рекомендуемая форма контроля - зачет.

## ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Тема	Лекции		Семинарские занятия (практические)	
		Дневная форма обучения	Заочная форма обучения	Дневная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе	4	2	2	1
2.	Механизм разработки ценовой политики и оценки ее эффективности	4	2	2	1
3.	Ценовые стратегии и приемы, используемые в ресторанном бизнесе	4	2	2	1
4.	Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане	4	2	2	1
5.	Оценка рисков при формировании и реализации ценовой политики	4	2	2	2
		20	10	10	6

## 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.

## ЛИТЕРАТУРА

### *Основная:*

1. Ценовая политика ресторана. Как заставить клиента заплатить вашу цену.- М.ЮОО «Современные ресторанные и розничные технологии».-2000.- 134 с.
2. Тарасевич, В.М. Ценовая политика предприятия: Учебник для вузов / В.М.Тарасевич. - СПб: Питер, 2010. - 320 с.
3. Паршин, В.Ф. Ценовая политика предприятия: пособие / В.Ф.Паршин. - Минск: БГЭУ, 2010. - 336 с.
4. Емельянова, Т.В. Ценообразование : учеб.пособие / Т.В. Емельянова.- Минск: Выш.шк, 2008. - 304 с.

### *Дополнительная:*

5. Долан, Р. Дж. Эффективное ценообразование / Р. Дж. Долан, Г. Саймон - М. «Экзамен», 2005.
6. Ламбен, Ж.-Ж. Менеджмент, ориентированный на рынок: Стратегический и операционный маркетинг / Ж.-Ж. Ламбен - СПб.: «Питер», 2005.
7. Тейлор, Д. В тени Wal-Mart: Учебник по конкурентной борьбе независимого розничного предприятия с сетевым гигантом / Д. Тейлор - М.: Изд-во Жигульского, 2002.
8. Доктерс, Р. Брендинг и ценообразование. Как победить в гонке за прибыль / Р. Доктерс - М., 2005.
9. Майкл, Марн. Ценовое преимущество /М. Марн, Э. Регнер, К. Завада - Альпина, 2004.
10. Райе, В. Управление ценами меню / В. Райе - Креатив Холдинг, 2006.
11. Липсиц, И.В. Коммерческое ценообразование: учебник для вузов / И.В. Липсиц. - М., 2009.
12. Данченко, Л.А. Маркетинговое ценообразование: политика, методы, практика/ Л.А.Данченко, А.Г.Иванова.- М.:Эксмо, 2006 . - 464 с.
13. Есипов, В. Е. Цены и ценообразование / В.Е Есипов. - СПб:Питер, 2008.-480 с.
14. Нэгл, Т. Стратегия и тактика ценообразования / Т. Нэгл. СПб.: Питер, 2004.
15. Тарасов, В.И. Ценообразование / В.И.Тарасов. - Минск:Книжный Дом, 2006.- 256 с.
16. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О.Бухаров, С.В.Ярков, Ф.Л.Сокирянский.- М.: Эксмо,2008.-352 с.

17. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г. И. Мтвралашвили - СПб. Питер, 2010. - 256 с.
18. Гарви, М., Ресторанный бизнес для «чайников».: Пер. с англ. / М. Гарви, Х. Дизмор, Э. Дизмор. - М. ЮОО «И.Д.Вильямс», 2008. - 320 с.
19. Управление рестораном: практическое пособие / Джон Джеймс, Дэн Болдуни; пер с англ. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008. - 440 с.
- 20.** Азбука ресторатора: Все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе. - М.: Издательство Жигульского, 2003. - 216 с.

## Тематика рефератов

1. Особенности формирования цен в ресторанном бизнесе.
2. Подходы к формированию цен в ресторанном бизнесе.
3. Особенности государственного регулирования ценообразования в общественном питании.
4. Виды ценовых стратегий в ресторанном бизнесе.
5. Ценовые инструменты формирования программы лояльности в ресторане.
6. Методы стимулирования продаж и их учет при формировании ценовой политики.
7. Особенности формирования ценовой политики для различных типов и классов объектов ресторанного бизнеса.
8. Влияние формата ресторанного бизнеса на разработку ценовой стратегии.
9. Подходы к оценке эффективности ценовой политики.
10. Оценка риска при принятии ценовых решений.

□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□. □□□□□□□□.  
□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□. □□□□□□□□.