Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТУРИЗМА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
25 марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

Укрупненная группа направлений подготовки _____43.00.00 Сервис и туризм_

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата__

Направление подготовки_____43.03.03 Гостиничное дело_____

Профиль _____Гостинично-ресторанное дело_____

Факультет _____ ресторанно-гостиничного бизнеса_____

Курс, форма обучения:

очная форма обучения, 4 курс

заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Ценообразование гостиничных услуг» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю: Гостинично-ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик:

Палий Наталья Сергеевна, доцент кафедры туризма, канд. экон. наук, доцент.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры туризма
Протокол от 03.02.2026 года № 20
Зав. кафедрой туризма

_____ И.А. Ангелина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка

«24» февраля 2026 г.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол № 8 от «25 » марта 2026 года
Председатель_____ Л.В. Крылова

© Палий Н.С., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц -2,0</td><td>Укрупненная группа
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="3">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей -3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов -72 ч.</td><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных -2,0 ч.
самостоятельной работы обучающегося –2,625 ч.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования - программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40 час.</td><td>60 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>ЗТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/42;

для заочной формы обучения – 12/60.

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере ценообразования гостиничных услуг.

Задачи дисциплины:

изучение категории цены, сущности ценообразования на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса; анализ ценовых факторов, расчеты цены и ее элементов; исследование подходов к формированию стратегии ценообразования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.15 Ценообразование гостиничных услуг относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело).

*Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «*Политэкономия», «Экономическая теория», «Экономика предприятия», «Микроэкономика».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле», «Внешнеэкономическая деятельность».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: ключевые термины и аспекты ценообразования, нормативно-правовую базу формирования цен; совокупность теоретических и практических знаний по стратегии и тактике ценообразования; специфику и факторы ценообразования предприятий гостинично-ресторанного бизнеса; основы бюджетирования; общие принципы формирования системы цен; практические аспекты управления ценой в гостинично-ресторанном бизнесе.

уметь: проводить сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений; ориентироваться в изменениях бизнес-среды; обрабатывать и интерпретировать экономическую информацию, рассчитывать элементы цены; разрабатывать и внедрять ценовую стратегию; формировать систему скидок на гостиничный продукт; составлять смету на конкретные гостинично-ресторанные услуги.

владеть: понятийным аппаратом ценообразования предприятий гостинично-ресторанного

бизнеса; инструментами прогнозирования цен в деятельности гостиничного предприятия; навыками самостоятельной работы, самоорганизации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. ЦЕНА КАК ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КАТЕГОРИЯ

Тема 1. Цена как экономическая категория.
Тема 2. Система ценообразования в регионе.
Смысловой модуль 2. ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ
Тема 3. Ценовая политика предприятия.
Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности.
Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения.
Смысловой модуль 3. ОТРАСЛЕВЫЕ АСПЕКТЫ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ
Тема 6. Розничные цены.
Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		Л[1]	П[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Ценообразование гостиничных услуг												
Смысловой модуль 1. ЦЕНА КАК ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КАТЕГОРИЯ												
Тема 1. Цена как экономическая категория	10	2	2	-	6	-	10	1	1	-	8	-
Тема 2. Система ценообразования в регионе	10	2	2	-	6	-	10	1	1	-	8	-
Итого по смысловому модулю 1	20	4	4	0	12	0	20	2	2	0	16	0
Смысловой модуль 2. ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ												
Тема 3. Ценовая политика предприятия	10	2	2	-	6	-	10	1	1	-	8	-
Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности	10	2	2	-	6	-	10	1	1	-	8	-
Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения	10	2	2	-	6	-	10	1	1	-	8	-
Итого по смысловому модулю 2	30	6	6	0	18	0	30	3	3	0	24	0
Смысловой модуль 3. ОТРАСЛЕВЫЕ АСПЕКТЫ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ												
Тема 6. Розничные цены	10	2	2	-	6	-	9	0,5	0,5	-	8	-
Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе	10,95	4	2	-	4,95	-	11,85	0,5	0,5	-	10,85	-
Итого по смысловому модулю 3	20,95	6	4	0	10,95	0	20,85	1	1	0	18,85	-
Итого по модулям	70,95	16	14	0	40,95	0	70,85	6	6	0	58,85	0
Катт	**0,8**					0,8	**0,9**					0,9
СРэк	**0**						**0**					
ИК	**0**						**0**					
КЭ	**0**						**0**					
Каттэк	**0**						**0**					
Контроль	**0,25**					0,25	**0,25**					0,25

Всего часов	***72***	***16***	***14***	***0***	***40,95***	***1,05***	***72***	***6***	***6***	***0***	***58,85***	***1,15***

Примечания:: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. Цена как экономическая категория	2	1
2.	Тема 2. Система ценообразования в регионе	2	1
3.	Тема 3. Ценовая политика предприятия	2	1
4.	Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности	2	1
5.	Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения	2	1
6.	Тема 6. Розничные цены	2	0,5
7.	Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе	4	0,5
	Всего:	16	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. Цена как экономическая категория	6	8
2.	Тема 2. Система ценообразования в регионе	6	8
3.	Тема 3. Ценовая политика предприятия	6	8
4.	Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности	6	8
5.	Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения	6	8
6.	Тема 6. Розничные цены	6	8
7.	Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе	4,95	10,85
	Всего:	***40,9***	***58,85***

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах,

адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-7)	5	35
- тестирование (темы 1-7)	5	35
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	10	30
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

[1] в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-7)	5	35
- тестирование (темы 1-7)	5	35
- контрольная работа	30	30
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Цена как экономическая категория.
2. Цена как элемент рынка.
3. Функции цен.
4. Система цен.
5. Методология ценообразования.
6. Определение рыночной цены.
7. Эластичность спроса.
8. Основные факторы ценообразования .
9. Инфляция и динамика цен.
10. Взаимосвязь цен с денежно-кредитной и налоговой системами.
11. Структура цены.
12. Государственное регулирование рынка и цен.
13. Ответственность в сфере ценообразования.
14. Факторы ценообразования.
15. Система цен и их взаимозависимость.
16. Классификации цен.
17. Классификация цен в зависимости от механизма формирования.
18. Классификация цен в зависимости от экономических признаков и рыночного сегмента.
19. Оптовые цены продукции промышленности.
20. Структура цен.
21. Уровень цен и вычисление средней цены.
22. Определение типа рынка.

23. Особенности ценообразования на разных рынках.
24. Конкурентная реактивность рынка.
25. Расчет индексов фондового рынка.
26. Ценовая политика государства.
27. Административное регулирование цен.
28. Экономическое регулирование цен и контроль.
29. Ценовая политика предприятия.
30. Основные цели ценовой политики.
31. Основные методы ценообразования.
32. Механизм установления окончательной цены.
33. Изучение рынка и выбор типа рынка.
34. Определение целей ценовой политики
35. Оценка спроса на товар.
36. Анализ издержек.
37. Анализ цен и качества товаров конкурентов.
38. Выбор метода ценообразования.
39. Особенности ценовой стратегии предприятия.
40. Ценовая политика предприятия: сущность и содержание.
41. Анализ факторов внешнего и внутреннего среды предприятия.
42. Постановка целей ценовой политики.
43. Методы формирования цен.
44. Разработка ценовой стратегии предприятия.
45. Риск в ценообразовании.
46. Реализация ценовой политики.
47. Сущность, виды и структура оптовых цен.
48. Себестоимость продукции.
49. Прибыль и рентабельность.
50. Акцизный сбор.
51. Налог на добавленную стоимость.
52. Закупочные цены.
53. Оптовые цены посреднических предприятий.
54. Особенности биржевого ценообразования.
55. Оптовые цены во внешней торговле.
56. Транспортные грузовые тарифы.
57. Особенности установления цены при формировании турпакета.
58. Особенности установления цены на гостиничные услуги.
59. Особенности установления цены на продукцию предприятий общественного питания.
60. Структура розничной цены
61. Торговая надбавка как элемент розничной цены.
62. Ценообразование на предприятиях ресторанного хозяйства.
63. Особенности ценообразования в комиссионной торговле.
64. Ценообразование на аукционах.
65. Ценообразование в интерактивной торговле.
66. Ценообразование в системе страхования.
67. Ценообразование в сфере гостиничных услуг.
68. Механизм ценообразования в туризме.
69. Стимулирование продаж при помощи гибкого ценообразования.
70. Факторы формирования цены туристических услуг.
71. Ценовая политика в туризме.
72. Структура цены туристического продукта.
73. Доходы и расходы в туристической деятельности.
74. Методы ценообразования в туризме.

75. Практические аспекты формирования цен на комплексное обслуживание.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1		**Смысловой модуль 2**			**Смысловой модуль 3**		
Т1	**Т2**	**Т3**	**Т4**	**Т5**	**Т6**	**Т7**	
10	20	10	10	20	10	20	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	«зачтено»
75-89	«зачтено»
60-74	«зачтено»
менее 60	«не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Палий, Н. Ценообразование гостиничных услуг / Н. Палий. – Донецк : Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, 2024. – 125 с.

2. Ценообразование : учебник / под ред. проф. В. А. Слепова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0455-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2086781 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

3. Арсеньева, Н. В. Стратегия ценообразования предприятий в современных условиях : монография / Н. В. Арсеньева, Л. М. Путятина, Г. В. Тихонов. — Москва : МАИ, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-6048908-6-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343994

Дополнительная литература

1. Ценообразование : основы денежно-ценовой стратегии российского государства : учебник для магистров / под. ред. И. К. Ларионова, А. В. Новичкова, Г. П. Сорокиной. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 430 с. - ISBN 978-5-394-05859-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2133558 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

3. Василенко, Н. В. Экономика сферы услуг : учебник / Н.В. Василенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 439 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/996072. - ISBN 978-5-16-014659-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1981647 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-394-05151-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124098.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Магомедов, М. Д. Ценообразование : учебник / М. Д. Магомедов, Е. Ю. Куломзина, И. И. Чайкина. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 246 с. - ISBN 978-5-394-05463-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2085561 (дата обращения: 13.02.2026). – Режим доступа: по подписке.

6. Лев, М. Ю. Ценообразование : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Финансы и кредит», «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Мировая экономика», «Налоги и налогообложение» / М. Ю. Лев. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 719 с. — ISBN 978-5-238-01463-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/141509.html (дата обращения: 13.02.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

1. Ценообразование гостиничных услуг [Электронный ресурс] : метод. рекомендации для аудиторной и самостоятельной работы, средства диагностики знаний для студентов направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", оч. и заоч. форм обучения / Н. С. Палий ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторанно-гостиничного бизнеса, Кафедра туризма . - Донецк : ДонНУЭТ, 2021 . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Ценообразование гостиничных услуг [Текст]: оценочные материалы – Донецк: [ДонНУЭТ], 2024. – Учебно-методический комплекс дисциплины

3. Ценообразование гостиничных услуг: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». - Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория №7402 (для проведения занятий лекционного типа): рабочие места обучающихся – 84; рабочее место преподавателя; стационарная доска;

2. Учебная аудитория № 3431 (для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации): рабочие места обучающихся – 74; рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся; стационарная доска.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5
Палий Наталья Сергеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук ДК № 040229 Диплом о профессиональной переподготовке №ПП 0001264 от 29.11.2024 г.,	1. Удостоверение о повышении квалификации №0524-МН/23 от 27.07.2023г., «Организация экскурсионной деятельности в рамках научно-популярного туризма, 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово. 2. Сертификат № 000367 от 04.11.2023 г., стажировка по направлению: учебно-воспитательная деятельность, 36 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Российский государственный политехнический университет (НПИ) имени М.И. Платова», г. Новочеркасск. 3. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000959 от 08.12.2023 г., «Мастер-планирование туристских дестинаций», 72 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург. 4. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0000003 от 08.12.2023 г., «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма», 72 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	**2**	**3**	**4**	**5**
			«Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург. Диплом о профессиональной переподготовке №045000000273 от 31.10.2025 г., «Организация туроператорской и турагентской деятельности», 366 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово.	сфере туризма и гостеприимства», г.Санкт-Петербург. 5. Удостоверение о повышении квалификации №862414405011 от 26.02.2024 г., «Цифровая трансформация управления персоналом в организации», 16 часов, Бюджетное учреждение высшего образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет», г. Сургут. 6. Удостоверение о повышении квалификации №0918-ФРЦ/24 от 21.05.2024г., «Маркетинговая стратегия гостиниц», 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет туризма и сервиса», дп. Черкизово. 7. Удостоверение о повышении квалификации №4546 от 20.10.2024г. по программе «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты)», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное учреждение «Национальное аккредитационное агентство в сфере образования», г. Москва. 8. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0003715 от 29.11.2024 г., «Инновационный маркетинг и менеджмент в туризме и гостеприимстве», 144 часа, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г.Санкт-Петербург,. 9. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339490 от 30.11.2024 г., «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень. 10. Удостоверение о повышении квалификации № 0005592 от 26.04.2025 г., «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международный турпродуктов», 108 часов, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург. 11. Удостоверение о повышении квалификации №773401178745 от 30.06.2025, «Организационно-управленческие и организационно-методические основы инклюзивного высшего образования», 72 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный университет управления», г. Москва. 12. Удостоверение о повышении квалификации №0008177 от 02.06.2025 г., «Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе анализа ресурсной базы региона (Санкт-Петербург, научно-популярный туризм)», 36 часов, Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург. 13. Удостоверение о повышении квалификации №524824038552 от 27.11.2025 г., «Документационное обеспечение управления в вузе», 72 часа, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского», г. Нижний Новгород. 14. Сертификат о повышении квалификации №137467 от 06.12.25 г., «Курс малого бизнеса», 138 часов, Автономная

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	**2**	**3**	**4**	**5**
				некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Академия ПСБ», г. Москва.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.15 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль Гостинично-ресторанное дело

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: ключевые термины и аспекты ценообразования, нормативно-правовую базу формирования цен; совокупность теоретических и практических знаний по стратегии и тактике ценообразования; специфику и факторы ценообразования предприятий гостинично-ресторанного бизнеса; основы бюджетирования; общие принципы формирования системы цен; практические аспекты управления ценой в гостинично-ресторанном бизнесе.

уметь: проводить сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений; ориентироваться в изменениях бизнес-среды; обрабатывать и интерпретировать экономическую информацию, рассчитывать элементы цены; разрабатывать и внедрять ценовую стратегию; формировать систему скидок на гостиничный продукт; составлять смету на конкретные гостинично-ресторанные услуги.

владеть: понятийным аппаратом ценообразования предприятий гостинично-ресторанного бизнеса; инструментами прогнозирования цен в деятельности гостиничного предприятия; навыками самостоятельной работы, самоорганизации.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	*2*
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:
Смысловой модуль 1. Цена как экономическая категория
Тема 1. Цена как экономическая категория.
Тема 2. Система ценообразования в регионе.
Смысловой модуль 2. Ценовая политика предприятия

Тема 3. Ценовая политика предприятия.
Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности.
Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения.
Смысловой модуль 3. Отраслевые аспекты ценообразования
Тема 6. Розничные цены.
Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____

Разработчик:
Палий Н.С., канд. экон. наук, доцент



Заведующий кафедрой:
Ангелина И.А., д-р экон. наук, профессор

