

Міністерство освіти і науки України  
КОЛЕДЖ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ  
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Заступник директора з навчальної  
роботи КНТІС ОНАХТ  
\_\_\_\_\_ Т.В.Кунуп  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 року

**КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА**

з навчальної дисципліни:

**ЦІНОУТВОРЕННЯ**

з галузі знань **1401 Сфера обслуговування**  
за напрямом **140101 Готельно-ресторанна справа**  
спеціальністю **5.14010102 Ресторанне обслуговування**

Комплексна контрольна робота з дисципліни **Ціноутворення** для студентів за напрямом підготовки 140101 Готельно-ресторанна справа, спеціальністю 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Розробник: Дурбалова Н.І. - Викладач кваліфікаційної категорії «Спеціаліст I категорії».

Схвалено на засіданні циклової комісії економічних дисциплін

Протокол від \_\_\_\_\_ року № \_\_\_\_\_

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Комплексна контрольна робота є завершальним етапом вивчення курсу матеріалу з навчальної дисципліни «Ціноутворення». Вона містить у собі два теоретичних питання і практичне завдання, які охоплюють основні питання ціноутворення у ресторанному бізнесі, що впливають на формування цінової політики підприємства в умовах ринкової економіки.

Виконуючи контрольні завдання, студенти повинні показати знання з основних питань ціноутворення, а також вміти застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань.

**МЕТА** комплексної контрольної роботи з дисципліни «Ціноутворення» для студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування – з'ясування теоретичних і практичних знань з усього курсу дисципліни.

**ЗАВДАННЯ** комплексної контрольної роботи:

*студент повинен знати:* законодавчі основи формування ціни; принципи та функції ціноутворення в системі маркетингу; види та функції цін; психологічні основи сприйняття ціни; етапи процесу ціноутворення; методи ціноутворення; основи формування та види цінових стратегій; види знижок та особливості розрахунку ціни зі знижкою; форми цінового стимулювання збуту; особливості ціноутворення на продукцію закладів ресторанного господарства; механізм формування ціни на основні та додаткові послуги на підприємствах готельного господарства; методи державного регулювання цін та його вплив на економічні процеси

*студент повинен вміти:* визначати фактори, які впливають на рівень цін; формувати ціну залежно від типу ринку; проводити цінове сегментування споживчого ринку; визначати цінову еластичність попиту; розробляти цінову політику та обґрунтовувати вибір типу цінової стратегії; розраховувати ціну товару залежно від обраного методу ціноутворення; визначати нижню межу ціни; виокремлювати податки в складі ціни; розраховувати ціни зі знижками.

Завдання комплексної контрольної роботи розроблені у відповідності з навчальною програмою, діючим навчальним планом і кваліфікаційною характеристикою.

Комплексна контрольна робота складається із 30 варіантів.

Кожен з варіантів містить у собі: два теоретичних питання і одне практичне.

Робота оцінюється за п'яти бальною системою згідно з критеріями оцінок.

### **Критерії оцінки виконання підсумкової контрольної роботи**

## з дисципліни «Ціноутворення»

### для спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Оцінка за виконання підсумкової контрольної роботи виставляється за чотирьохбальною системою: «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно».

**«Відмінно»** - підсумкова контрольна робота виконана у повному обсязі відповіді на усі контрольні запитання – безпомилкові, вичерпні. Особливо питання які торкаються основних фондів підприємства, розподілення прибутку, визначення рентабельності. Зміст відповідей логічний, відсутні, або мають місце незначні граматичні і стилістичні погрішності. Робота оформлена правильно і охайно, написана чітким почерком

**«Добре»** - відповіді на контрольні запитання в основному правильні і повні, мають місце окремі несуттєві помилки і вади. Відповіді свідчать, що студент розуміє в сутності матеріалу і його практичному значенні. Виявляється деяка не систематичність у висловлюванні матеріалу; можуть бути не грубі граматичні і стилістичні помилки. Робота оформлена чисто, написана розбірливим почерком.

**«Задовільно»** - відповіді мають помітну неповноту, мають місце значні недоліки і помилки; студент виявляє слабе розуміння сутності матеріалу, плутається у його практичному застосуванні; допускаються значні порушення системи у відповідях, зустрічаються грубі граматичні і стилістичні помилки.

**«Незадовільно»** - відповіді поверхові, що свідчить про незнання основного матеріалу, або мають місце грубі помилки у висвітленні питань; студент виявив повне нерозуміння сутності матеріалу і його практичного значення.

з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 1

Завдання 1. Охарактеризувати ціну як інструмент економіки, проаналізувати функції цін.

Завдання 2. Проаналізувати знижки за великий обсяг закупок.

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1200 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 500 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 2

Завдання 1. Охарактеризувати методологію й принципи ціноутворення.

Завдання 2. Проаналізувати цінове стимулювання збуту

Завдання 3. Визначити ціну реалізації страви «Пряжене з печерицями» (рец. 1.223 за збірником 2000 р.). сировина подана за цінами продажу. Чи є подана страва конкурентоспроможною за ціною, якщо у підприємства конкурента дана страва реалізується за ціною 12 грн.

Вихідна інформація по рецептурі страви «Пряжене з печерицями»

| Найменування сировини | брутто | нетто |
|-----------------------|--------|-------|
| Яйця, шт.             | 3 шт.  | 120   |
| Печериці свіжі, г     | 100    | 76    |
| Масло вершкове, г     | 15     | 15    |
| Молоко, г             | 45     | 45    |
| Вихід, г              |        | 120   |

Ціни на сировину для виготовлення страви «Пряжене з печерицями»

| №з/п | Найменування сировини | Од. виміру | Ціна продажу, грн.. |
|------|-----------------------|------------|---------------------|
| 1    | Яйця                  | 1 дес.     | 10,0                |
| 2    | Печериці свіжі        | кг         | 70,0                |
| 3    | Масло вершкове        | кг         | 90,0                |
| 4    | Молоко                | л          | 12,0                |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### Варіант 3

Завдання 1. Охарактеризувати завдання ціноутворення та фактори, що впливають на ціни.

Завдання 2. Проаналізувати знижки за несезонну закупку.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить безбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 32500    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 9,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 12,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує безбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12 грн. до 10 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 4

Завдання 1. Проаналізувати формування цін залежно від типу ринку

Завдання 2. Надати характеристику знижці за прискорення оплати.

Завдання 3. Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку закупає згідно з укладеною угодою у сільськогосподарських підприємств. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці.

| Продукт           | Норма витрат, г | Ціна закупівлі, ум. од. |
|-------------------|-----------------|-------------------------|
| Локшина домашня   | 24              | 0,50                    |
| Морква            | 12              | 0,36                    |
| Петрушка          | 3               | 0,34                    |
| Цибуля            | 12              | 0,26                    |
| Жир фритюрний     | 3               | 0,40                    |
| Кури (маса нетто) | 64              | 0,78                    |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,01 ум. од. на 100 порцій.

Підприємство може встановити націнку 250 % вартості набору продуктів.

Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 5

Завдання 1. Надати характеристику ринку досконалої (чистої) конкуренції.

Завдання 2. Охарактеризувати знижки для заохочення продаж нового товару.

Завдання 3. Підприємство ресторанного господарства виготовляє страви із сировини та продуктів, які отримує з різних сільськогосподарських підприємств. Частину сировини воно закуповує на колгоспному ринку. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення лангету з гарніром наведено в таблиці.

| Продукт                              | Норма витрат на порцію, г | Ціна закупівлі 1 кг, ум. од. |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Яловичина                            | 156                       | 1,60                         |
| Хліб                                 | 14                        | 0,70                         |
| Молоко                               | 17                        | 0,80                         |
| Сухарі панірувальні                  | 8                         | 0,12                         |
| Жир фритюрний                        | 5                         | 0,40                         |
| Соус                                 | 50                        | 0,73                         |
| Гарнір (картопля фрі на одну порцію) | 150                       | 0,55                         |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,09 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановлювати націнку до 300 %. Розрахувати продажну ціну лангету з гарніром.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 6

Завдання 1. Проаналізувати як встановлюються ціни на ринку чистої монополії.

Завдання 2. Охарактеризуйте витратні методи ціноутворення.

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1500 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 600 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 7

Завдання 1. Проаналізувати як встановлюються ціни на ринку монополістичної конкуренції.

Завдання 2. Проаналізуйте метод ціноутворення “середні витрати плюс прибуток”

Завдання 3. Визначити вартість сировинного набору та продажну ціну однієї страви «Піджарка зі свинини» (рец. 593/І/1996). Націнка підприємства ресторанного господарства складає 70%.

| Продукт  | Норма, кг | Ціна, грн. |
|--|-----------|------------|
| Свинина м'ясна п / ф (корейка)                             | 14,7      | 95         |
| Цибуля ріпчаста  | 4,8       | 10         |
| Маргарин столовий [(15 г * 100 порцій * 1,22 кг) / 1000 р] | 1,83      | 30         |
| Томатне пюре [(20 г * 100 порцій * 0,41 кг) / 1000 р]      | 0,82      | 42         |
| Сіль   | 0,4       | 9          |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 8

Завдання 1. Проаналізувати як встановлюються ціни на ринку олігополістичної конкуренції.

Завдання 2. Проаналізуйте встановлення цін методом покриття змінних витрат.

Завдання 3. Визначити ціну реалізації страви «Пряжене з печерицями» (рец. 1.223 за збірником 2000 р.). сировина подана за цінами продажу. Чи є подана страву конкурентоспроможною за ціною, якщо у підприємства конкурента дана страву реалізується за ціною 12 грн.

Вихідна інформація по рецептурі страви «Пряжене з печерицями»

| Найменування сировини | брутто | нетто |
|-----------------------|--------|-------|
| Яйця, шт.             | 3 шт.  | 120   |
| Печериці свіжі, г     | 100    | 76    |
| Масло вершкове, г     | 15     | 15    |
| Молоко, г             | 45     | 45    |
| Вихід, г              |        | 120   |

Ціни на сировину для виготовлення страви «Пряжене з печерицями»

| №з/п | Найменування сировини | Од. виміру | Ціна продажу, грн.. |
|------|-----------------------|------------|---------------------|
| 1    | Яйця                  | 1 дес.     | 18,0                |
| 2    | Печериці свіжі        | кг         | 50,0                |
| 3    | Масло вершкове        | кг         | 80,0                |
| 4    | Молоко                | л          | 14,0                |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 9

Завдання 1. Охарактеризуйте такі чинники ціноутворення як попит і пропозиція.

Завдання 2. Проаналізувати метод встановлення цін орієнтований на аналізі безбитковості та забезпеченні цільового прибутку.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить безбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 25000    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 8,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 10,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує безбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 10 грн. до 8 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 10

Завдання 1. Проаналізувати взаємодію попиту і пропозиції, пояснити що таке ціна рівноваги.

Завдання 2. Надати характеристику методам ціноутворення, орієнтованим на попит.

Завдання 3. Підприємство ресторанного господарства виготовляє страви із сировини та продуктів, які отримує з різних сільськогосподарських підприємств. Частину сировини воно закуповує на колгоспному ринку. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення лангету з гарніром наведено в таблиці.

| Продукт                              | Норма витрат на порцію, г | Ціна закупівлі 1 кг, ум. од. |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Яловичина                            | 156                       | 1,50                         |
| Хліб                                 | 14                        | 0,50                         |
| Молоко                               | 17                        | 0,70                         |
| Сухарі панірувальні                  | 8                         | 0,11                         |
| Жир фритюрний                        | 5                         | 0,45                         |
| Соус                                 | 50                        | 0,63                         |
| Гарнір (картопля фрі на одну порцію) | 150                       | 0,45                         |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,09 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановлювати націнку до 250 %. Розрахувати продажну ціну лангету з гарніром.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 11

Завдання 1. Охарактеризувати цінову еластичність, коефіцієнт еластичності.

Завдання 2. Проаналізувати параметричні методи ціноутворення.

Завдання 3. Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку закупає згідно з укладеною угодою у сільськогосподарських підприємств. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці.

| Продукт           | Норма витрат, г | Ціна закупівлі, ум. од. |
|-------------------|-----------------|-------------------------|
| Локшина домашня   | 24              | 0,60                    |
| Морква            | 12              | 0,46                    |
| Петрушка          | 3               | 0,44                    |
| Цибуля            | 12              | 0,36                    |
| Жир фритюрний     | 3               | 0,50                    |
| Кури (маса нетто) | 64              | 0,88                    |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,01 ум. од. на 100 порцій.  
Підприємство може встановити націнку 200 % вартості набору продуктів.  
Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 12

Завдання 1. Охарактеризувати фактори, що змінюють пропозицію.

Завдання 2. Проаналізувати встановлення ціни на основі цінності товару.

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1500 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 600 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напрямку підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### Варіант 13

Завдання 1. Надати характеристику основним чинникам, які визначають цінову еластичність попиту.

Завдання 2. Проаналізувати встановлення ціни методом “кидання стріл”. Аукціон

Завдання 3. Визначити вартість сировинного набору та продажну ціну однієї страви «Піджарка зі свинини» (рец. 593/І/1996). Націнка підприємства ресторанного господарства складає 80%.

| Продукт  | Норма, кг | Ціна, грн. |
|--|-----------|------------|
| Свинина м'ясна п / ф (корейка)                             | 14,7      | 90         |
| Цибуля ріпчаста  | 4,8       | 8          |
| Маргарин столовий [(15 г * 100 порцій * 1,22 кг) / 1000 р] | 1,83      | 25         |
| Томатне пюре [(20 г * 100 порцій * 0,41 кг) / 1000 р]      | 0,82      | 37         |
| Сіль   | 0,4       | 7          |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 14

Завдання 1. Надати характеристику цінам залежно від стадії товароруху.

Завдання 2. Проаналізувати встановлення ціни методами орієнтованими на конкурентів.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить безбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 35000    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 12,0     |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 18,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує безбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 18 грн. до 15 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 15

Завдання 1. Надати характеристику цінам в залежності від ступеня самостійності підприємства

Завдання 2. Проаналізувати встановлення ціни на основі рівня поточних ринкових цін.

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1600 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 700 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 16

Завдання 1. Надати характеристику поняттю націнки.

Завдання 2. Проаналізувати встановлення цін в процесі закритих торгів

Завдання 3. Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку закупає згідно з укладеною угодою у сільськогосподарських підприємств. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці.

| Продукт           | Норма витрат, г | Ціна закупівлі, ум. од. |
|-------------------|-----------------|-------------------------|
| Локшина домашня   | 24              | 0,50                    |
| Морква            | 12              | 0,34                    |
| Петрушка          | 3               | 0,31                    |
| Цибуля            | 12              | 0,28                    |
| Жир фритюрний     | 3               | 0,45                    |
| Кури (маса нетто) | 64              | 0,80                    |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,01 ум. од. на 100 порцій.

Підприємство може встановити націнку 200 % вартості набору продуктів.

Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## **Варіант 17**

Завдання 1. Охарактеризувати види цін залежно від регіону реалізації

Завдання 2. Охарактеризуйте зміст етапу розроблення цінової стратегії:  
збір вихідної інформації

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1200 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 500 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 18

Завдання 1. Охарактеризувати види цін залежно від терміну їх дії

Завдання 2. Охарактеризуйте зміст етапу розроблення цінової стратегії: стратегічний аналіз

Завдання 3. Визначити ціну реалізації страви «Пряжене з печерицями» (рец. 1.223 за збірником 2000 р.). сировина подана за цінами продажу. Чи є подана страва конкурентоспроможною за ціною, якщо у підприємства конкурента дана страва реалізується за ціною 12 грн.

Вихідна інформація по рецептурі страви «Пряжене з печерицями»

| Найменування сировини | брутто | нетто |
|-----------------------|--------|-------|
| Яйця, шт.             | 3 шт.  | 120   |
| Печериці свіжі, г     | 100    | 76    |
| Масло вершкове, г     | 15     | 15    |
| Молоко, г             | 45     | 45    |
| Вихід, г              |        | 120   |

Ціни на сировину для виготовлення страви «Пряжене з печерицями»

| №з/п | Найменування сировини | Од. виміру | Ціна продажу, грн.. |
|------|-----------------------|------------|---------------------|
| 1    | Яйця                  | 1 дес.     | 10,0                |
| 2    | Печериці свіжі        | кг         | 70,0                |
| 3    | Масло вершкове        | кг         | 90,0                |
| 4    | Молоко                | л          | 12,0                |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напрямку підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 19

Завдання 1. Охарактеризувати ціни в контрактах купівлі-продажу

Завдання 2. Пояснити організацію контролю за цінами з боку держави.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить беззбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 32500    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 9,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 12,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує беззбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12 грн. до 10 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 20

Завдання 1. Охарактеризувати види цін залежно від врахування в них транспортних витрат

Завдання 2. Пояснити форми і методи державного регулювання цін в Україні.

Завдання 3. Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку закупає згідно з укладеною угодою у сільськогосподарських підприємств. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці.

| Продукт           | Норма витрат, г | Ціна закупівлі, ум. од. |
|-------------------|-----------------|-------------------------|
| Локшина домашня   | 24              | 0,50                    |
| Морква            | 12              | 0,36                    |
| Петрушка          | 3               | 0,34                    |
| Цибуля            | 12              | 0,26                    |
| Жир фритюрний     | 3               | 0,40                    |
| Кури (маса нетто) | 64              | 0,78                    |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,01 ум. од. на 100 порцій.

Підприємство може встановити націнку 250 % вартості набору продуктів.

Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 21

Завдання 1. Надати характеристику цінам, що їх використовують в практиці  
обліку, аналізу і планування

Завдання 2. Пояснити особливості ціноутворення в ресторанному господарстві.

Завдання 3. Підприємство ресторанного господарства виготовляє страви із сировини та продуктів, які отримує з різних сільськогосподарських підприємств. Частину сировини воно закуповує на колгоспному ринку. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення лангету з гарніром наведено в таблиці.

| Продукт                              | Норма витрат на порцію, г | Ціна закупівлі 1 кг, ум. од. |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Яловичина                            | 156                       | 1,60                         |
| Хліб                                 | 14                        | 0,70                         |
| Молоко                               | 17                        | 0,80                         |
| Сухарі панірувальні                  | 8                         | 0,12                         |
| Жир фритюрний                        | 5                         | 0,40                         |
| Соус                                 | 50                        | 0,73                         |
| Гарнір (картопля фрі на одну порцію) | 150                       | 0,55                         |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,09 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановлювати націнку до 300 %. Розрахувати продажну ціну лангету з гарніром.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 22

Завдання 1. Пояснити склад ціни та елементи, що входять до неї.

Завдання 2. Охарактеризувати витрати на виробництво і реалізацію  
одиниці  
товару

Завдання 3. Визначите середній рівень націнки кафе як що річний обсяг  
товарообороту становить 1500 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 600 тис  
грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 23

Завдання 1. Пояснити складові ціни реалізації страв закладів масового харчування

Завдання 2. Охарактеризувати витрати обігу як складова ціни.

Завдання 3. Визначити вартість сировинного набору та продажну ціну однієї страви «Піджарка зі свинини» (рец. 593/І/1996). Націнка підприємства ресторанного господарства складає 70%.

| Продукт  | Норма, кг | Ціна, грн. |
|--|-----------|------------|
| Свинина м'ясна п / ф (корейка)                             | 14,7      | 95         |
| Цибуля ріпчаста  | 4,8       | 10         |
| Маргарин столовий [(15 г * 100 порцій * 1,22 кг) / 1000 р] | 1,83      | 30         |
| Томатне пюре [(20 г * 100 порцій * 0,41 кг) / 1000 р]      | 0,82      | 42         |
| Сіль   | 0,4       | 9          |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 24

Завдання 1. Надати характеристику ринку досконалої (чистої) конкуренції.

Завдання 2. Проаналізувати метод встановлення цін орієнтований на аналізі беззбитковості та забезпеченні цільового прибутку.

Завдання 3. Підприємство ресторанного господарства виготовляє страви із сировини та продуктів, які отримує з різних сільськогосподарських підприємств. Частина сировини воно закуповує на колгоспному ринку. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення лангету з гарніром наведено в таблиці.

| Продукт                              | Норма витрат на порцію, г | Ціна закупівлі 1 кг, ум. од. |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Яловичина                            | 156                       | 1,50                         |
| Хліб                                 | 14                        | 0,50                         |
| Молоко                               | 17                        | 0,70                         |
| Сухарі панірувальні                  | 8                         | 0,11                         |
| Жир фритюрний                        | 5                         | 0,45                         |
| Соус                                 | 50                        | 0,63                         |
| Гарнір (картопля фрі на одну порцію) | 150                       | 0,45                         |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,09 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановлювати націнку до 250 %. Розрахувати продажну ціну лангету з гарніром.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 25

Завдання 1. Проаналізувати взаємодію попиту і пропозиції, пояснити що таке ціна рівноваги.

Завдання 2. Охарактеризувати види цін залежно від регіону реалізації

Завдання 3. Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку заковує згідно з укладеною угодою у сільськогосподарських підприємств. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці.

| Продукт           | Норма витрат, г | Ціна закупівлі, ум. од. |
|-------------------|-----------------|-------------------------|
| Локшина домашня   | 24              | 0,60                    |
| Морква            | 12              | 0,46                    |
| Петрушка          | 3               | 0,44                    |
| Цибуля            | 12              | 0,36                    |
| Жир фритюрний     | 3               | 0,50                    |
| Кури (маса нетто) | 64              | 0,88                    |

Вартість спецій - 1,17 ум. од., солі - 0,01 ум. од. на 100 порцій.  
Підприємство може встановити націнку 200 % вартості набору продуктів.  
Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 26

Завдання 1. Надати характеристику цінам залежно від стадії товароруху.

Завдання 2. Охарактеризуйте витратні методи ціноутворення.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить безбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 32500    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 9,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 12,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує безбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12 грн. до 10 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 27

Завдання 1. Охарактеризувати завдання ціноутворення та фактори, що впливають на ціни.

Завдання 2. Проаналізувати метод встановлення цін орієнтований на аналізі безбитковості та забезпеченні цільового прибутку.

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить безбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 25000    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 8,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 10,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує безбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 10 грн. до 8 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота  
з дисципліни « Ціноутворення »  
для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 28

Завдання 1. Охарактеризувати цінову еластичність, коефіцієнт еластичності.

Завдання 2. Пояснити організацію контролю за цінами з боку держави.

Завдання 3. Визначте середній рівень націнки кафе як що річний обсяг товарообороту становить 1200 тис. грн., а сума реалізованих націнок – 500 тис грн. підприємство не є платником ПДВ.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_\_ від " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування  
напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

## Варіант 29

Завдання 1. Пояснити склад ціни та елементи, що входять до неї.

Завдання 2. Охарактеризуйте зміст етапу розроблення цінової стратегії:  
збір вихідної інформації

Завдання 3. Визначити ціну реалізації страви «Пряжене з печерицями» (рец. 1.223 за збірником 2000 р.). сировина подана за цінами продажу. Чи є подана страва конкурентоспроможною за ціною, якщо у підприємства конкурента дана страва реалізується за ціною 12 грн.

### Вихідна інформація по рецептурі страви «Пряжене з печерицями»

| Найменування сировини | брутто | нетто |
|-----------------------|--------|-------|
| Яйця, шт.             | 3 шт.  | 120   |
| Печериці свіжі, г     | 100    | 76    |
| Масло вершкове, г     | 15     | 15    |
| Молоко, г             | 45     | 45    |
| Вихід, г              |        | 120   |

### Ціни на сировину для виготовлення страви «Пряжене з печерицями»

| №з/п | Найменування сировини | Од. виміру | Ціна продажу, грн.. |
|------|-----------------------|------------|---------------------|
| 1    | Яйця                  | 1 дес.     | 10,0                |
| 2    | Печериці свіжі        | кг         | 70,0                |
| 3    | Масло вершкове        | кг         | 90,0                |
| 4    | Молоко                | л          | 12,0                |

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалова.

комплексна контрольна робота

з дисципліни « Ціноутворення »

для студентів спеціальності: 5. 14010102 Ресторанне обслуговування

напряму підготовки: 140101 Готельно-ресторанна справа

### Варіант 30

Завдання 1. Надати характеристику основним чинникам, які визначають цінову еластичність попиту.

Завдання 2. Проаналізувати встановлення цін в процесі закритих торгів

Завдання 3. З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів (вага готового виробу – 100 г). на підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить беззбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства ресторанного господарства.

| Показник                            | Одиниця виміру | Значення |
|-------------------------------------|----------------|----------|
| Постійні витрати                    | грн./місяць    | 32500    |
| Змінні витрати на одиницю продукції | грн.           | 9,0      |
| Ціна реалізації одиниці продукції   | грн.           | 12,0     |

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує беззбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12 грн. до 10 грн. за одиницю продукції.

Розглянуто на засіданні циклової комісії економічних дисциплін  
пр. № \_\_\_ від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2018 р.

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Н.І. Дурбалов