

1. Сутність понять «туристичний продукт» і туристична послуга. Формування собівартості туристичного продукту.

2. Ціна туристичного продукту

3. Попит і пропозиція туристичного продукту та їх вплив на формування ціни

4. Методика визначення ціни

5. Договірні відносини в туристичній діяльності

6. Особливості діяльності обліку туристичних операторів та туристичного агента

7. Маркетингові стратегії ціноутворення в туризмі

8. Цінові ризики та їх вплив на формування цін

Політика курсу.

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Алексеенко Л. М., Божук Т. І., Брші В. Я. Організація туризму. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 448 с.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, фірма «Інкос», 2017. 280с.

3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, 2017. 342 с.

4. Баженова С.Е. Основи туropolерейгінгу. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка, 2016. 187 с.

5. Брію В.Я. Туropolерейтінг. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 439 с.

6. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та турюмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
7. Галасюк С.С. Нездоймшов С. Г. Організація готельного господарства. Київ: Гуляева В. М., 2019. 202 с.
8. Григор'єва Л.В. Журба І. С., Матюх С. А. Маркетинг туризму та реклама. Хмельницький : ХНУ, 2018. 218 с.
9. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика. Харків : Вид-во Іваїюенка І. С., 2018. 447 с.
10. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
11. Давидова О.Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
12. Каплжа Т. В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії. Полтава: ПУЕТ, 2018. 356 с.
13. Коветнжов В.С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Київ: Ліра-К, 2018. 563 с.
14. Ларіна Я. С. Маркетинг міжнародного туризму. Херсон: Гельветта, 2018. 411 с.