

23-1962

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
Учреждение высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Кафедра «Кафедра управления бизнесом и сервисных технологий»

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Т.А. Власенкова, Ю.С. Капитонова,  
Ю.Ю. Козырева, Т.Г.Соболевская

## ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

учебно-методическое пособие

23-01962

Москва  
2023

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**Учреждение высшего образования**  
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

**Кафедра «Кафедра управления бизнесом и сервисных технологий»**

**Т.А. Власенкова, Ю.С. Капитонова,**  
**Ю.Ю. Козырева, Т.Г.Соболевская**

**ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**учебно-методическое пособие**

**Москва**

**2023**

УДК 338.5  
ББК 65.050  
В56

ОДОБРЕНО:  
Организационно-методической комиссией  
ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет пищевых производств»

Рецензенты:

*Печеная Л.Т., д.э.н., ФГБОУ ВО МГУПП;*  
*Мизюрева В.В., к.э.н., РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева*

**В56 Власенкова Т.А.**

**Ценообразование на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие / Т.А. Власенкова, Ю.С. Капитонова, Ю.Ю. Козырева, Т.Г.Соболевская, – Курск: Изд-во: ЗАО «Университетская книга». 2023, – 88 с.**

**ISBN 978-5-907627-55-0**

Данное учебное пособие описывает теоретические и практические особенности ценообразования на предприятиях общественного питания. Материал изложен с учетом, действующих на момент публикации законодательно-нормативных документов.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению 43.03.01 Сервис, а также для слушателей курсов повышения квалификации. Пособие может стать пособием для практических работников, индивидуальных предпринимателей.

Учебное пособие по дисциплине «Ценообразование на предприятиях общественного питания» составлен в соответствии с рабочей программой, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.03.01 Сервис.

**ISBN 978-5-907627-55-0**

УДК 338.5  
ББК 65.050

© Власенкова Т.А., Капитонова Ю.С.,  
Козырева Ю.Ю., Соболевская Т.Г., 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение .....</b>	<b>5</b>
<b>Глава 1. Цена как экономическая категория, ее сущность, состав и виды .....</b>	<b>7</b>
1.1. Экономическая сущность цены и ее функции .....	7
1.2. Основные принципы ценообразования .....	12
1.3. Нормативно-правовое регулирование ценообразования .....	13
<i>Контрольные вопросы</i> .....	15
<i>Тесты для самопроверки</i> .....	16
<b>Глава 2. Состав и структура цены .....</b>	<b>17</b>
2.1. Состав цены .....	17
2.2. Виды цен и их классификация .....	18
<i>Контрольные вопросы</i> .....	21
<i>Задачи</i> .....	22
<b>Глава 3. Основы ценовой политики организации .....</b>	<b>23</b>
3.1. Формирование ценовой политики .....	23
3.2. Виды ценовых стратегий .....	25
3.3. Государственное влияние на процесс ценообразования .....	27
Контрольные вопросы .....	28
<i>Тесты для самопроверки</i> .....	28
<b>Глава 4. Методология ценообразования в условиях рыночной экономики .....</b>	<b>31</b>
4.1. Основные условия рыночного ценообразования. Механизм ценообразования .....	31
4.2. Методы ценообразования .....	31
<i>Контрольные вопросы</i> .....	34
<i>Тесты для самопроверки</i> .....	34
<i>Задачи</i> .....	36
<b>Глава 5. Факторы, определяющие цену на продукцию .....</b>	<b>38</b>
<i>Контрольные вопросы</i> .....	40
<i>Задачи</i> .....	40

#### **4 Ценообразование на предприятиях общественного питания**

---

<b>Глава 6. Процесс ценообразования в общественном питании.....</b>	<b>43</b>
<b>6.1 Специфика рынка общественного питания .....</b>	<b>43</b>
<i>Тесты для самоконтроля .....</i>	<i>57</i>
<i>Задачи .....</i>	<i>58</i>
<b>Глава 7. Пути совершенствования ценовой политики предприятий общественного питания .....</b>	<b>59</b>
<i>Контрольные вопросы .....</i>	<i>62</i>
<b>Глава 8. Методология ценообразования в ресторанном бизнесе .....</b>	<b>63</b>
<b>Заключение.....</b>	<b>68</b>
<b>Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>70</b>
Темы рефератов по дисциплине.....	70
Практические задания .....	71
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....</b>	<b>79</b>
<b>ГЛОССАРИЙ .....</b>	<b>82</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....</b>	<b>84</b>