

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Т.А. Ільчук

30.01.2020р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ТА ЦІНОВА ПОЛІТИКА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

назва навчальної дисципліни


НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 6 Загальна кількість годин – 180 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		4-й (2-й)
		Лекції:
		36
		Практичні, семінарські:
		34
Самостійна робота:		
110		
Вид контролю: залік		

Розробник:

Кулик Андрій Михайлович, кандидат економічних наук, в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи


ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми


_____ А. М. Кулик

ПОГОДЖЕНО:


Завідувач відділення
економіки та туризму


_____ С. Я. Добровольська

РЕКОМЕНДОВАНО:

Кафедрою готельно-ресторанної
справи
протокол № 6 від 28.01.2020р.

В. о. завідувача кафедри


_____ А. М. Кулик

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ТА ЦІНОВА ПОЛІТИКА

Метою вивчення дисципліни «Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу» є надання студентам ґрунтовних знань щодо сутності та класифікації витрат; підходів до ідентифікування витрат; процесу управління витратами на підприємстві, що передбачає планування витрат, організацію центрів відповідальності та їх мотивування за економію витрат, контролювання та регулювання витрат; резервів зниження витрат; оптимізації операційної системи підприємства за критерієм витрат. Формування теоретичних знань та практичних навичок щодо розробки і реалізації маркетингової цінової політики підприємства. Управління витратами – засіб досягнення підприємством високого економічного результату своєї діяльності. Воно не зводиться лише до зниження витрат, а поширюється на всі елементи управління.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

Загальні компетентності:

Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.

Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

Фахові компетентності спеціальності:

Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і

складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку, спеціальних досліджень.

Здатність формувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.

Після вивчення дисципліни студенти повинні показати такі програмні результати навчання:

Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.

Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг.

Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.

Уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 6	Спеціальність: 241 “Готельно-ресторанна справа”	Обов’язкова (нормативна) Мова викладання: українська	
Кількість змістових модулів - 2		Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 180 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	4-й (2-й)	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 год.		Лекції:	
		36	
		Практичні, семінарські:	
		34	
		Самостійна робота:	
		110	
		Вид контролю: залік	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ТА ЦІНОВА ПОЛІТИКА

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	всього	у тому числі			
л		п	с	с.р.	
Змістовий модуль 1. ОСНОВИ ТА ЗМІСТ ПРОЦЕСІВ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ					
Тема 1.1. Загальна характеристика витрат	14	2		2	10
Тема 1.2. Формування витрат за місцями і центрами відповідальності	14	4		2	8
Тема 1.3. Основи обчислення собівартості окремих послуг	14	2		2	10
Тема 1.4. Контроль витрат і стимулювання економії ресурсів	14	2		2	10
Тема 1.5. Аналіз системи «Витрати – випуск – прибуток»	16	4		4	8
Тема 1.6. Мінімізація витрат на виробничі запаси	16	4		4	8
Разом за змістовим модулем 1.	88	18		16	54
Змістовий модуль 2. ЦІНОВА ПОЛІТИКА					
Тема 2.1. Концепція ціноутворення	16	4		4	8
Тема 2.2. Система цін	14	2		2	10
Тема 2.3. Чинники та методи ціноутворення	14	2		2	10
Тема 2.4. Маркетингова стратегія ціноутворення	18	4		4	10
Тема 2.5. Цінові ризики	14	2		2	10
Тема 2.6. Ціноутворення в сфері готельно-ресторанного господарства	16	4		4	8
Разом за змістовим модулем 2.	92	18		18	56
РАЗОМ	180	36		34	110

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ТА

ЦІНОВА ПОЛІТИКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ»

МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ТА ЗМІСТ ПРОЦЕСІВ УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ

Тема 1. Загальна характеристика витрат

Характеристика витрат. Сутність та роль витрат у функціонуванні підприємства. Класифікація витрат і її практичне значення. Структура витрат і фактори, що її визначають. Функціональний аспект системи управління витратами.

Тема 2. Формування витрат за місцями і центрами відповідальності

Формування витрат за місцями і центрами відповідальності. Місця формування витрат і центрів відповідальності. Кошториси центрів відповідальності та підприємства в цілому. Розподіл витрат допоміжних та обслуговуючих підрозділів при складанні кошторисів Формування планових і фактичних витрат. Методи формування витрат. Витрати як база ціни і фактор прибутковості.

Тема 3. Основи обчислення собівартості окремих послуг

Методичні основи обчислення собівартості окремих виробів. Роль і методи калькуляції. Особливості калькуляції в одно- і багатопродуктовому виробництвах. Калькуляція у комплексних (сумісних) виробництвах. Прогнозування собівартості продукції на етапах її розробки та освоєння виробництва.

Тема 4. Контроль витрат і стимулювання економії ресурсів

Облік і звітність як елементи контролю витрат. Методи контролю витрат. Стимулювання економії ресурсів. Види контролю витрат. Оцінювання роботи підрозділів – центрів витрат. Система контролю витрат на основі їх нормування (стандартизації). Внутрішні резерви зниження витрат та стимулювання економії ресурсів.

Тема 5. Аналіз системи «Витрати – випуск – прибуток»

Система «Витрати – випуск – прибуток» як інструмент обґрунтування виробничо-збутових рішень. Сутність і передумови аналізу системи «витрати-випуск прибуток» (ВВП). Аналіз рівноваги та безпеки операційної діяльності. Залежність прибутку від операційної активності та структури витрат.

Тема 6. Мінімізація витрат на виробничі запаси

Оптимізація запасів та інтервалів поставки матеріалів. Оцінка руху виробничих запасів та його вплив на собівартість продукції. Сутність і форми адаптації операційної системи. Обґрунтування форми забезпечення операційної системи устаткуванням.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. ЦІНОВА ПОЛІТИКА

Тема 7. Концепція ціноутворення

Концепції ціноутворення в економічній теорії. Концепція ціноутворення в теорії маркетингу. Маркетингова цінова політика. Маркетингова стратегія ціноутворення. Маркетингова тактика ціноутворення. Принципи, види ціноутворення та функції ціни, Принципи та види ціноутворення, функції ціни.

Тема 8. Система цін

Склад і структура ціни. Класифікація цін. Ступінь і спосіб державного регулювання ціни. Внутрішньофірмові ціни. Порядок відшкодування транспортних видатків (ціни Інкотермс). Види знижок.

Тема 9. Чинники та методи ціноутворення

Алгоритм і класифікація чинників ціноутворення. Алгоритм встановлення кінцевої ціни підприємства. Основні чинники ціноутворення. Взаємозв'язок прямих і непрямих витрат з постійними та змінними. Попит. Ціни конкурентів.

Тема 10. Маркетингова стратегія ціноутворення

Класифікація цінових стратегій. Цінове сегментування ринку. Методи аналізу цінової динаміки. Класифікація методів ціноутворення. Витратні методи. Ринкові методи. Метод розрахунку економічної цінності товару. Метод оцінки максимально прийнятної ціни. Метод слідування за ринковими цінами. Метод слідування за лідером. Метод змагання. Нормативно-параметричні методи. Метод найменших квадратів і оцінка кривої попиту. Похідна і оцінка еластичності попиту від ціни. Ціна і оптимізація прибутку.

Тема 11. Цінові ризики

Місце цінових ризиків в системі господарських ризиків. Класифікація господарських ризиків. Методи оцінки цінових ризиків. Класифікація методів оцінки цінових ризиків. Управління ціновими ризиками. Запобігання можливості виникнення цінових ризиків. Пристосування до можливості виникнення цінового ризику. Оптимізація або зниження ступеня негативного впливу цінового ризику.

Тема 12. Ціноутворення в сфері готельно-ресторанного господарства

Характеристика сфери послуг. Класифікація сервісу. Методи ціноутворення на ринку послуг. Особливості ціноутворення на види послуг. Ціноутворення на туристичні послуги. Ціноутворення на медичні послуги. Ціноутворення на послуги громадського харчування. Формування ціни бренду. Монокритеріальні методи формування ціни бренду. Мультикритеріальні методи формування ціни бренду.

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи

студентів визначені у тематичному плані дисципліни. Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають *поточний контроль*, *модульний контроль*, *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання*.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;

презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань застосування кримінально-правових норм;

кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних задач із застосуванням норм кримінального законодавства.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне

застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисциплін.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 \cdot 0,7 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 = 82$$

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення залікового контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу, відкриті державні реєстри.

Список рекомендованих джерел

Законодавча і нормативна база

1. Податковий кодекс України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17> Proretail [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <<http://proretail.info/>>.
2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <<http://ukrstat.gov.ua/>>.
3. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності – Затверджено Наказом Міністерства економіки України 02.03.10 № 226 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME02094.html
4. Міжнародний стандарт бухгалтерського обліку 2 (МСБО 2).HYPERLINK "http://zakon.rada.gov.ua/go/929_021" Запаси [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.minfin.gov.ua>
5. Бібліотека економіста: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://library.if.ua/>

Основні підручники та навчальні посібники

1. Кузьмін О.Є. Управління витратами на підприємствах : навч. посібник / О. Є. Кузьмін, О. Г. Мельник, У. І. Когут. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. 244 с.
2. Данилко В.К. Управління витратами : навч. посібник / В. К. Данилко, О. М. Кушніренко, К. С. Марченко. – К. : Каравела, 2012. 216 с.
3. Іванюта П.В. Управління ресурсами і витратами: навч. посібник / П. В. Іванюта, О. П. Лугівська; за ред. С. М. Іванюти. – 2-ге вид. – К. : ЦУЛ, 2011. 320 с.

Додаткова література

1. Школьник І. О. Фінансовий аналіз : навч. посібник. / І. М. Боярко, О. В. Дейнека та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2016. 368 с.
2. Огійчук М. Ф. Фінансовий та управлінський облік за національними стандартами : підручник / Л.О. Сколотій, М. І. Беленкова та ін. – 7-ме вид., перероб. і допов. – К. : Алерта, 2016. 1040 с.
3. Партин Г.О. Фінансовий контролінг : навч. посібник / Г. О. Партин, Р.І. Задерезька. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2013. 232 с.
4. Партин Г.О. Управлінський облік : підручник / Г.О. Партин, А.Г. Загородній, Т. І. Свідрик, А. І. Ясінська, Т. М. Бойчук. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2013. 280 с.
5. Біла О. Г. Управління витратами підприємства: теорія та практика: моно-графія / О. Г. Біла, І. Л. Боднарюк, Т. В. Мединська. – Львів: Видво ЛКА, 2012. 200 с.
6. Партин Г.О. Системно-орієнтоване управління витратами промислового підприємства : монографія / Г. О. Партин, А. І. Ясінська. – Л. : ЗУКЦ, ППНВФ «Біапр». 2011. 200 с.
7. Цал-Цалко Ю.С. Витрати підприємства : навч. посібник. К. : ЦУЛ, 2002. 656 с.

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Законодавство України	http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbu.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім. М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Бібліотека економіста	http:// library.if.ua/
Галицький коледж імені В. Чорновола	http://moodle.gi.edu.ua/