

УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ

Цикл професійної та практичної підготовки

СВО «Магістр»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Турчіна Світлана Григорівна, к.е.н., доцент

Метою викладання дисципліни є формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок з управління витратами підприємств харчових технологій для забезпечення їх ефективної діяльності та конкурентоспроможності. Дисципліна передбачає вивчення методів планування, обліку, аналізу та контролю витрат, розробку підходів до їх оптимізації, оцінку впливу витрат на собівартість продукції та фінансові результати, а також застосування сучасних інструментів управління витратами у контексті інноваційного розвитку та сталого функціонування харчової галузі.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

- Здатність застосовувати сучасні концепції, методи та інструменти управління витратами у сфері харчових технологій для забезпечення ефективності виробничо-господарської діяльності підприємств.
- Здатність проводити економічний аналіз витрат, формувати стратегії їх оптимізації та оцінювати вплив управлінських рішень на собівартість продукції та фінансові результати підприємства.
- Здатність інтегрувати знання з управління витратами у комплексні проекти розвитку харчових технологій, забезпечувати їх інноваційність, економічну доцільність та орієнтацію на сталий розвиток.
- Здатність приймати стратегічні та оперативні управлінські рішення щодо формування витратної політики підприємства, демонструвати лідерські та організаційні якості при їх реалізації.

Програмні результати навчання:

- Планувати, обліковувати та контролювати витрати при виробництві харчових продуктів.
- Використовувати сучасні методи аналізу витрат для підвищення ефективності діяльності підприємств харчових технологій.
- Розробляти та впроваджувати стратегії оптимізації витрат із урахуванням принципів ресурсозбереження та сталого розвитку.
- Інтегрувати знання з управління витратами у професійні та інноваційні проекти харчової галузі.

Зміст дисципліни:

Теоретичні основи управління витратами у сфері харчових технологій.
Класифікація та структура витрат у харчовому виробництві.
Методи планування, обліку та контролю витрат на підприємствах харчової промисловості.
Аналіз системи «витрати-випуск-прибуток».
Інструменти аналізу витрат і визначення резервів зниження собівартості продукції.
Стратегії оптимізації витрат та підвищення ефективності виробничо-господарської діяльності.
Сучасні підходи до формування витратної політики підприємств харчової галузі.
Технологія прийняття господарських рішень в системі управління витратами
Управління витратами в умовах інноваційного розвитку та сталого функціонування харчової промисловості.

COST MANAGEMENT

Cycle of Professional and Practical Training

HED: «Master»

Total number of hours – 150 (5 ECTS credits)

Lecturer – Svitlana Turchina, PhD in economics, associate professor

The aim of the course is to develop in students a system of theoretical knowledge and practical skills in cost management of food technology enterprises to ensure their efficient operation and competitiveness. The course covers methods of planning, accounting, analysis, and control of costs, the development of approaches to their optimization, assessment of the impact of costs on product cost and financial results, as well as the application of modern cost management tools in the context of innovative development and sustainable functioning of the food industry.

Studying this course enables students to acquire:

Competencies:

- Ability to apply modern concepts, methods, and tools of cost management in food technology to ensure efficient operational and managerial activities of enterprises.
- Ability to conduct economic analysis of costs, develop optimization strategies, and assess the impact of managerial decisions on product cost and financial results.
- Ability to integrate cost management knowledge into comprehensive food technology development projects, ensuring their innovativeness, economic feasibility, and alignment with sustainable development.
- Ability to make strategic and operational decisions regarding enterprise cost policy, demonstrating leadership and organizational skills in their implementation.

Program learning outcomes:

- Plan, account for, and control costs in food production.
- Apply modern cost analysis methods to improve the efficiency of food technology enterprises.
- Develop and implement cost optimization strategies considering resource-saving principles and sustainable development.
- Integrate cost management knowledge into professional and innovative projects in the food industry.

Course content:

- Theoretical foundations of cost management in the field of food technologies.
- Classification and structure of costs in food production.
- Methods of planning, accounting, and cost control in food industry enterprises.

- Analysis of the «cost-output-profit» system.
- Tools for cost analysis and identification of reserves to reduce product cost.
- Strategies for cost optimization and improving operational and managerial efficiency.
- Modern approaches to forming cost policy in food industry enterprises.
- Decision-making technology in the cost management system.
- Cost management under conditions of innovative development and sustainable functioning of the food industry.