

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
04.03.2024
протокол № 03, п. 08

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 04.03.2024 № 36

**ЕКОНОМІКА І УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ /
ECONOMICS AND MANAGEMENT OF FOOD PRODUCTION**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» /	«Manufacturing and Technology»
Спеціальність	181 «Харчові технології» /	«Food Technology»
Освітня програма	«Харчові технології» /	«Food Technology»

Розробник: Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук

Гарант(и) освітньої програми «Харчові технології» - Крижак Лілія,
кандидат технічних наук

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від
05.02.2024 протокол №02;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування від 15.02.2024 протокол № 01.

Рецензенти:

Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор

Віктор Завальнюк, директор кафе-бару «Над річкою»

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 22.03. 2024 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк.1,74 .

Обл.-вид. арк.1,38. Тираж 2. Зам. № 36.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення освітнього компоненту.

Метою вивчення дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» є формування у майбутніх фахівців сучасного економічного мислення, глибокого комплексного розуміння проблем управління фінансово-господарською діяльністю підприємств харчової промисловості та опанування навичками їх практичного розв'язання.

Робоча програма освітнього компоненту «Економіка і управління харчових виробництв» є важливою складовою підготовки фахівців в сфері харчових технологій та підготовлено відповідно до освітньої програми підготовки здобувачів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Результати вивчення освітнього компоненту його місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компоненту «Економіка і управління харчових виробництв» для освітньої програми «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

- **інтегральна компетентність:** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- загальні компетентності:

К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К 7. Здатність працювати в команді.

К 8. Здатність працювати автономно.

- фахові компетентності:

К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компоненту «Економіка і управління харчових виробництв» полягають:

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень

шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів, базується на вивченні таких обов'язкових освітніх компонентів, як: «Економічна теорія», «Організація ресторанного господарства», «Технології харчових виробництв», «Обладнання харчових виробництв».

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ними мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.

1	2	3
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

**Обсяг освітнього компоненту в кредитах та його розподіл
(тематичний план)**

Теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота здобувачів		
Тема 1. Основи функціонування ринкової економіки	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 2. Класифікація галузей народного господарства та промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 3. Форми суспільної організації виробництва в харчовій промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 4. Теорії підприємств і основи підприємництва	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 5. Структура та управління підприємством харчової промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 6. Виробнича програма підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 7. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 8. Основні засоби підприємств харчової промисловості	13	4	4	5	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	8
Тема 9. Обігові кошти підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства	12	4	4	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	8
Тема 10. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва	6	2	-	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	0
Тема 11. Персонал підприємства, мотивація, продуктивність та оплата праці	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 12. Основи організації та нормування праці на підприємствах харчової промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 13. Витрати на виробництво та реалізацію продукції харчових виробництв	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 14. Організація системи якості та фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості	11	2	4	5	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	8

Тема 15. Ціноутворення на підприємствах харчової промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 16. Інвестиційна діяльність підприємства	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 17. Інноваційна діяльність на підприємствах харчової промисловості	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Тема 18. Економічна безпека та антикризова діяльність	9	2	2	5	В, РПЗ, УД, Д/ПР/К	4
Індивідуальне завдання	25			25	ІЗ	20
Разом	180 / 6	40	40	100		100
Підсумковий контроль	Екзамен					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

В – відповідь на практичних заняттях – 0,5 бал.

УД – участь в дискусії – 1 бал.

РПЗ – розв’язання практичних завдань – 1,5 бали.

Д/ПР/К – доповідь/презентація/кросворд – 1 бал.

ІЗ – індивідуальні завдання – 20 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у тренінгах, семінарах, вебінарах – 10 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

II. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Зміст освітнього компоненту (теми програми)

Тема 1. Основи функціонування ринкової економіки

Поняття та основні принципи функціонування ринкової економіки. Характеристика основних видів ринку в ринковій економіці.

Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку, його сегментація. Складові елементи ринку кулінарної продукції (попит, пропозиція, ціна, конкуренція): характеристика, особливості формування та взаємозв'язок.

Тема 2. Класифікація галузей народного господарства та промисловості

Основні галузі економіки народного господарства. Роль агропромислового комплексу в економіці країни. Агропромисловий комплекс та його склад. Класифікація галузей харчової промисловості. Особливості розміщення галузей харчової промисловості. Історія харчової промисловості в Україні. Нормативно-правова база функціонування підприємств харчової промисловості.

Тема 3. Форми суспільної організації виробництва в харчовій промисловості

Економічна сутність форм суспільної організації виробництва. Концентрація виробництва та показники оцінки її рівня. Форми концентрації виробництва. Основні фактори, що впливають на розміри підприємств. Економічні переваги концентрації виробництва. Вибір оптимальних розмірів харчових підприємств.

Сутність спеціалізації виробництва та його форми. Оцінка рівня спеціалізації виробництва. Особливості спеціалізації виробництва в харчовій промисловості.

Кооперування в харчовій промисловості. Економічна ефективність спеціалізації та кооперування виробництва. Сутність комбінування в харчовій промисловості. Основні передумови комбінування.

Тема 4. Теорії підприємств і основи підприємництва

Поняття підприємства, його мета, функції та основні ознаки. Підприємство як економічний суб'єкт. Основні ознаки підприємства як юридичної особи. Форми та види підприємств. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Класифікація підприємств. Ринкове середовище господарювання підприємства. Вплив зовнішнього середовища на діяльність підприємства. Макросередовище господарювання та його основні чинники.

Підприємництво як сучасна форма господарювання. Підприємницька діяльність, її принципи, форми і типи. Організаційні форми підприємницької діяльності. Основні форми комерційних підприємств в економічно розвинутих

країнах. Особливості організації підприємницької діяльності в США. Особливості організації підприємницької діяльності в Японії. Сучасні форми підприємницької діяльності в Україні.

Тема 5. Структура та управління підприємством харчової промисловості

Виробнича структура підприємства, її види і характеристика. Види цехів на підприємствах харчової промисловості. Сутність управління підприємством. Завдання управління підприємством харчової промисловості. Основні принципи управління на підприємствах харчової промисловості. Характеристика функцій управління підприємством. Характеристика інструментів управління підприємством. Основні методи управління та їх характеристика. Інструменти управлінського контролю.

Типи організаційних структур управління підприємством. Характеристика лінійної організаційної структури управління підприємством. Характеристика функціональної організаційної структури управління підприємством. Лінійно-функціональна організаційна структура управління підприємством. Дивізіональна організаційна структура управління підприємством, її особливості. Особливості матричної організаційної структури управління підприємством.

Тема 6. Виробнича програма підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Виробнича програма підприємств та вихідні дані для її формування. Види продукції підприємств залежно від ступеня її готовності. Показники виробничої програми.

Сутність товарообороту підприємства ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування.

Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентом споживачів, що змінюється; заснований на розрахунку пропускнуєї спроможності залу і ступеня її використання; на основі виробничої потужності та ступеня її використання.

Тема 7. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства

Сутність виробничих процесів. Складові елементи виробничого процесу. Принципи раціональної організації виробництва. Сутність виробничого циклу. Класифікація виробничих процесів. Система контролю виробничих процесів та забезпечення їх ефективності.

Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі. Методи організації основного виробництва. Характеристика основних типів виробництв. Підвищення ефективності потокового виробництва.

Визначення виробничої потужності. Виробнича потужність підприємства, чинники, що впливають на неї. Види виробничої потужності. Розрахунок виробничої потужності. Методи визначення виробничої потужності на підприємствах. Визначення резервів використання виробничої потужності.

Тема 8. Основні засоби підприємств харчової промисловості

Особливості основних засобів в галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів галузі.

Натуральна та вартісна оцінка основних засобів підприємства. Види вартості основних засобів. Види зносу основних засобів та форми його усунення. Сутність та амортизація основних засобів. Лінійний та нелінійні методи нарахування амортизаційних відрахувань. Форми відтворення основних засобів. Шляхи відтворення основних засобів підприємств в галузі.

Показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємств галузі. Показники ефективності використання основних засобів та чинники, що на неї впливають. Показники екстенсивного, інтенсивного та інтегрального використання основних засобів. Завдання управління основними засобами підприємств галузі та шляхи їх розв'язання.

Тема 9. Обігові кошти підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Сутність, склад та кругообіг обігових коштів. Оборотні фонди та їх склад. Фонди обігу та їх склад. Нормування обігових коштів. Показники використання обігових коштів та шляхи прискорення їх оборотності. Мета і завдання формування сировинного й товарного забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства. Принципи формування закупівельної політики підприємства. Оптимальний розмір партії поставки сировини й товарів. Планування потреби в сировині й продовольчих товарах.

Поняття сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства. Класифікація сировинних і товарних запасів підприємств галузі. Показники стану сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, алгоритми їх розрахунку. Товарооборотність як показник ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства.

Тема 10. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва

Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва. Організація ремонтного обслуговування виробництва. Сутність ремонту та види ремонтного обслуговування обладнання. Основні ремонтні нормативи. Планування ремонтних робіт. Методи виконання ремонтних робіт. Організація енергетичного обслуговування. Організація транспортного обслуговування. Організація складського та тарного господарства. Організація внутрішньозаводського транспорту. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення виробництва. Організація охорони навколишнього середовища.

Тема 11. Персонал підприємства, мотивація, продуктивність та оплата праці

Персонал підприємства, його склад. Структура персоналу підприємства, чинники, що впливають на неї. Управління персоналом підприємства. Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. Планування росту продуктивності праці. Організація і нормування праці на підприємстві. Мотивація як процес симулювання працівників, її моделі і методи.

Сутність, функції та принципи оплати праці на підприємстві. Форми і системи оплати праці. Тарифна система, її елементи. Формування фонду оплати праці на підприємстві.

Тема 12. Основи організації та нормування праці на підприємствах харчової промисловості

Сутність трудового процесу. Сутність та значення організації праці. Розподіл праці. Організація робочих місць на підприємствах. Створення сприятливих умов праці для роботи. Наукова організація праці. Класифікація витрат робочого часу.

Процес праці та проектування його структури. Норми витрат праці та їх характеристика. Сутність та методи нормування праці. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення та визначення витрат робочого часу. Метод фотографії робочого часу. Метод хронометражних спостережень. Метод моментних спостережень. Метод мікроелементного спостереження. Оцінка рівня організації праці на підприємствах.

Тема 13. Витрати на виробництво та реалізацію продукції харчових виробництв

Поняття і класифікація витрат. Економічна сутність поняття собівартості продукції. Види собівартості продукції, характеристика методів формування собівартості продукції. Склад собівартості продукції за основними елементами витрат. Кошторис витрат виробництва. Класифікація витрат за калькуляційними статтями. Показники собівартості продукції. Джерела, чинники і шляхи зниження собівартості продукції.

Тема 14. Організація системи якості та фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості

Економічна суть категорії якості. Класифікація показників якості продукції. Методи визначення показників якості продукції. Стандартизація в системі забезпечення якості. Сертифікація продукції та систем якості. Контроль якості продукції.

Характеристика фінансової діяльності підприємства. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства. Прибуток підприємства та його функції. Види прибутку на підприємстві. Сутність доходів підприємств харчової промисловості. Прибутковість діяльності підприємств, показники, що

її характеризують. Суть та оцінка загального фінансово-економічного стану підприємства. Ефективність виробництва: суть, види і показники. Показники, резерви і чинники підвищення ефективності виробництва.

Тема 15. Ціноутворення на підприємствах харчової промисловості

Економічна сутність ціни та цінової політики. Склад та структура ціни. Формування оптових та роздрібних цін. Класифікація цін. Цінові знижки. Система франкування цін. Моделі та методи ціноутворення на підприємствах харчової промисловості.

Тема 16. Інвестиційна діяльність підприємства

Поняття інвестицій та капіталовкладень. Джерела інвестицій. Планування виробничих інвестицій. Методи оцінки ефективності інвестиційної діяльності. Метод простої норми прибутку. Звичайний метод окупності інвестицій. Метод розрахунку чистої дисконтованої вартості. Метод розрахунку внутрішньої норми прибутковості. Метод порівняння альтернативних варіантів капіталовкладень на основі приведених затрат.

Тема 17. Інноваційна діяльність на підприємствах харчової промисловості

Визначення інноваційної діяльності. Види інноваційної діяльності. Загальні підходи до визначення організаційних форм інноваційної діяльності. Інноваційні процеси: поняття, види і характеристика. Основи методики визначення економічної ефективності технічних нововведень. Оцінка сукупного економічного ефекту від технічних нововведень. Розрахунок комерційного ефекту у виробників технічних новинок. Напрямки інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості України.

Тема 18. Економічна безпека та антикризова діяльність

Економічна безпека підприємства: сутність, мета, елементи і схема організації. Оцінка рівня економічної безпеки підприємства. Управління ризиками господарської діяльності. Суть, мета і види санації підприємства. Причини і симптоми банкрутства підприємства. Процедура порушення справи про банкрутство. Процес ліквідації збанкрутілих підприємств. Методики оцінки ймовірності банкрутства на підприємствах харчової промисловості.

Структура освітнього компоненту

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
1	2	3
<p>Розуміти основні принципи функціонування ринкової економіки та передумови становлення та розвитку ринкової економіки</p> <p>Характеризувати особливості ринку кулінарної продукції</p> <p>Аналізувати особливості формування попиту на ринку кулінарної продукції та пропозиції на ринку кулінарної продукції</p> <p>Аналізувати проблеми та перспективи розвитку ринкової економіки та вміти проводити сегментацію ринку кулінарної продукції</p>	<p>Тема 1. Основи функціонування ринкової економіки Лекція №1 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та основні принципи функціонування ринкової економіки. 2. Характеристика основних видів ринку в ринковій економіці. 3. Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку, його сегментація. 4. Складові елементи ринку кулінарної продукції. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Характеристика ліберальної моделі ринкової економіки», «Характеристика соціально орієнтованої моделі ринкової економіки», «Особливості становлення та розвитку ринку кулінарної продукції»</p>	4
	<p>Практичне заняття №1 Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи функціонування ринкової економіки. 2. Характеристика основних видів ринку в ринковій економіці. 3. Взаємодія попиту і пропозиції на ринку кулінарної продукції. 4. Розв'язання ситуаційних завдань. 	2
<p>Розуміти склад галузей народного господарства України та агропромислового комплексу в цілому</p>	<p>Тема 2. Класифікація галузей народного господарства та промисловості Лекція №2 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні галузі економіки народного господарства. 2. Агропромисловий комплекс та його склад. 	2

1	2	3
<p>Аналізувати структуру народного господарства країни за основними галузями та визначати основні проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України</p>	<p>3. Класифікація галузей харчової промисловості. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Роль агропромислового комплексу в економіці країни», «Історія харчової промисловості в Україні», «Нормативно-правова база функціонування підприємств харчової промисловості», «Особливості розміщення галузей харчової промисловості»</p>	4
	<p>Практичне заняття №2 Питання до заняття 1. Характеристика галузей народного господарства країни. 2. Склад агропромислового комплексу України. 3. Характеристика основних галузей харчової промисловості. 4. Перспективи розвитку харчової промисловості України.</p>	2
<p>Розуміти сутність, характеристику, переваги та недоліки основних форм суспільної організації виробництва в харчовій промисловості Аналізувати фактори та передумови щодо організації основних форм суспільної організації виробництва в харчовій промисловості</p>	<p>Тема 3. Форми суспільної організації виробництва в харчовій промисловості Лекція №3 План лекції 1. Концентрація виробництва та показники оцінки її рівня. 2. Сутність спеціалізації виробництва та його форми. 3. Кооперування в харчовій промисловості. 4. Сутність комбінування в харчовій промисловості. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за такими темами: «Основні фактори, що впливають на</p>	4

1	2	3
<p>Аналізувати ефективність організації суспільних форм організації виробництва на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Розуміти закордонний досвід щодо організації суспільних форм виробництва</p>	<p>розміри підприємств», «Вибір оптимальних розмірів харчових підприємств», «Переваги та недоліки концентрації виробництва», «Особливості спеціалізації виробництва в харчовій промисловості», «Основні передумови комбінування», «Закордонний досвід форм суспільної організації виробництва в харчовій промисловості».</p> <p>Практичне заняття №3 Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічна сутність форм суспільної організації виробництва. 2. Форми концентрації виробництва. 3. Економічна ефективність спеціалізації та кооперування виробництва. 4. Оцінка рівня спеціалізації виробництва. 	2
<p>Розуміти сутність, формальні та неформальні ознаки підприємства в умовах ринкової економіки, а також правові основи функціонування підприємств в Україні</p> <p>Характеризувати види та організаційно-правові форми об'єднань підприємств, підприємництво як сучасну форму господарювання</p>	<p>Тема 4. Теорії підприємств і основи підприємництва Лекція №4 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття підприємства, його мета, функції та основні ознаки. 2. Класифікація підприємств. 3. Підприємницька діяльність, її принципи, форми і типи. 4. Середовище функціонування підприємства, його структура. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
<p>Аналізувати законодавство України щодо ознак та умов функціонування підприємств в сучасних умовах господарювання</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Правові основи функціонування підприємств в Україні», «Вплив зовнішнього середовища на діяльність підприємства», «Макросередовище господарювання та його основні чинники», «Основні форми комерційних підприємств в економічно розвинутих країнах», «Особливості організації підприємницької діяльності в США», «Особливості організації підприємницької діяльності в Японії», «Сучасні форми підприємницької діяльності в Україні»</p>	4

1	2	3
<p>Аналізувати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємств</p>	<p>Практичне заняття №4 Питання до заняття 1. Підприємство як економічний суб'єкт. 2. Основні ознаки підприємства як юридичної особи. 3. Ринкове середовище господарювання підприємства. 4. Підприємництво як сучасна форма господарювання.</p>	2
<p>Розуміти сутність управління підприємством, основні завдання, принципи, функції та методи управління на підприємствах, особливості формування виробничої структури на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Тема 5. Структура та управління підприємством харчової промисловості Лекція №5 План лекції 1. Виробнича структура підприємства, її види і характеристика. 2. Сутність, принципи, функції та методи управління підприємством. 3. Характеристика типів організаційних структур управління підприємством. 4. Інструменти управлінського контролю. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-26; Інтернет-ресурси: 27-30</p>	2
<p>Аналізувати закордонний досвід щодо формування організаційних структур управління на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Основні принципи управління на підприємствах харчової промисловості», «Методи управління на підприємствах харчової промисловості: вітчизняний та закордонний досвід», «Інструменти управління на підприємствах харчової промисловості», «Обґрунтування вибору організаційних структур управління на підприємствах харчової промисловості»</p>	4
<p>Розуміти інструменти управлінського контролю</p>	<p>Практичне заняття №5 Питання до заняття 1. Види цехів на підприємствах харчової промисловості. 2. Основні методи управління та їх характеристика. 3. Характеристика основних типів організаційних структур управління. 4. Розв'язання ситуаційних завдань.</p>	2

4	2	3
<p>Розуміти сутність виробничої програми та формувати вихідні дані для формування виробничої програми на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства</p>	<p>Тема 6. Виробнича програма підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства Лекція №6 План лекції 1. Виробнича програма підприємств та вихідні дані для її формування. 2. Показники виробничої програми. 3. Сутність товарообороту підприємства ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-26; Інтернет-ресурси: 27-30</p>	2
<p>Аналізувати та обґрунтовувати виробничу програму на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства різними способами</p> <p>Аналізувати та обчислювати показники товарообороту як головного показника діяльності підприємства</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Фактори, що впливають на формування виробничої програми підприємства», «Дослідження сучасних маркетингових заходів щодо визначення обсягів виробництва та реалізації продукції на підприємствах харчової промисловості», «Сучасні методи обґрунтування виробничої програми на підприємствах ресторанного господарства», «Сучасні методи обґрунтування виробничої програми на підприємствах харчової промисловості»</p>	4
	<p>Практичне заняття №6 Питання до заняття 1. Види продукції підприємств залежно від ступеня її готовності. 2. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування. 3. Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентом споживачів, що змінюється; заснований на розрахунку пропускної спроможності залу і ступеня її використання; на основі виробничої потужності та ступеня її використання. 4. Розв'язання ситуаційних завдань.</p>	2

1	2	3
<p>Розуміти сутність та складові елементи виробничих процесів, основні принципи організації виробничих процесів</p> <p>Характеризувати зміст та основні задачі основного виробництва на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства</p>	<p>Тема 7. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства Лекція №7 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та складові елементи виробничих процесів. 2. Принципи раціональної організації виробництва. 3. Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі. 4. Сутність та види виробничої потужності на підприємствах галузі. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
<p>Розуміти сутність виробничої потужності та фактори, що впливають на її планування</p> <p>Обчислювати тривалість виробничого циклу</p> <p>Розробляти заходи щодо підвищення ефективності потокового виробництва, визначати основні резерви використання виробничої потужності</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Система контролю виробничих процесів та забезпечення їх ефективності», «Характеристика та особливості організації одиничного виробництва на підприємствах харчової промисловості», «Особливості організації серійного виробництва на підприємствах харчової промисловості», «Особливості організації масового виробництва на підприємствах харчової промисловості», «Підвищення ефективності потокового виробництва»</p>	4
	<p>Практичне заняття №7 Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність виробничого циклу. 2. Класифікація виробничих процесів. 3. Розрахунок виробничої потужності. 4. Розв'язання ситуаційних завдань. 	2
<p>Розуміти сутність та класифікацію основних засобів, види структури основних засобів, особливості</p>	<p>Тема 8. Основні засоби підприємств харчової промисловості Лекція №8 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність основних засобів в галузі, їх класифікація. 2. Структура основних засобів галузі. 	2

1	2	3
<p>Розуміти види оцінки основних засобів на підприємствах харчової промисловості, а також сутність та види зносу основних засобів</p> <p>Аналізувати ефективність методів нарахування амортизації на підприємствах України</p> <p>Аналізувати показники ефективності використання основних засобів на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>3. Натуральна та вартісна оцінка основних засобів підприємства.</p> <p>4. Сутність та види зносу основних засобів та форми його усунення.</p> <p>Лекція №9 План лекції</p> <p>1. Сутність та амортизація основних засобів.</p> <p>2. Показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємств галузі.</p> <p>3. Показники ефективності використання основних засобів та чинники, що на неї впливають. Показники екстенсивного, інтенсивного та інтегрального використання основних засобів.</p> <p>4. Завдання управління основними засобами підприємств галузі та шляхи їх розв'язання.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
<p>Аналізувати стан та технічну придатність основних засобів з метою розробки ефективних заходів щодо відтворення наявної техніко-технологічної бази підприємств харчової промисловості</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Шляхи підвищення ефективності використання основних засобів на підприємствах харчової промисловості», «Закордонний досвід використання методів нарахування амортизації на підприємствах харчової промисловості», «Обґрунтування форм та методів відтворення основних засобів на підприємствах харчової промисловості».</p>	5
<p>Аналізувати стан та технічну придатність основних засобів з метою розробки ефективних заходів щодо відтворення наявної техніко-технологічної бази підприємств харчової промисловості</p>	<p>Практичне заняття №8 Питання до заняття</p> <p>1. Порівняльна характеристика понять «засоби праці», «виробничі фонди».</p> <p>2. Сутність та складові основного капіталу.</p> <p>3. Особливості оцінки основних засобів на підприємствах харчової промисловості.</p> <p>4. Розв'язання задач.</p>	2

1	2	3
<p>Аналізувати ефективність використання основних засобів на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Практичне заняття №9 Питання до заняття 1. Сутність зносу основних засобів. 2. Показники зносу основних засобів. 3. Методика оцінки ефективності використання основних засобів на підприємствах харчової промисловості.</p>	<p>2</p>
<p>Розуміти сутність і склад обігових коштів на підприємствах харчової промисловості, сутність та методи нормування обігових коштів на підприємстві</p> <p>Аналізувати показники ефективності використання обігових коштів на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Розуміти особливості формування сировинних та товарних ресурсів на підприємствах ресторанного господарства</p> <p>Вміти: планувати та визначати потребу в обігових коштах на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Тема 9. Обігові кошти підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства Лекція №10 План лекції 1. Сутність, склад та кругообіг обігових коштів. 2. Нормування обігових коштів. 3. Показники використання обігових коштів та шляхи прискорення їх оборотності. Лекція №11 План лекції 1. Мета і завдання формування сировинного й товарного забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства. 2. Показники стану сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, алгоритми їх розрахунку. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Особливості формування закупівельної політики на підприємствах харчової промисловості», «Методика визначення оптимального розміру партії поставки сировини та продовольчих товарів», «Товарооборотність як показник ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства».</p>	<p>4</p>

1	2	3
<p>Аналізувати та розробляти продовольчий баланс на підприємствах ресторанного господарства</p>	<p>Практичне заняття №10 Питання до заняття 1. Принципи формування закупівельної політики підприємства. 2. Планування потреби в сировині й продовольчих товарах. 3. Розв'язання задач.</p> <p>Практичне заняття №11 Питання до заняття 1. Поняття сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства. 2. Класифікація сировинних і товарних запасів підприємств галузі. 3. Розв'язання задач.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Розуміти сутність, види та значення матеріально-технічного обслуговування виробництва</p> <p>Характеризувати особливості ремонтного обслуговування виробництва</p>	<p>Тема 10. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва Лекція №12 План лекції 1. Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва. 2. Організація ремонтного та енергетичного обслуговування виробництва. 3. Організація складського та тарного господарства.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p>
<p>Розуміти сутність організації енергетичного обслуговування виробництва</p> <p>Характеризувати особливості складського та тарного господарства на підприємствах харчової промисловості та на підприємствах ресторанного господарства</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка презентації за основними темами: «Особливості планування ремонтних робіт на підприємствах харчової промисловості», «Особливості організації внутрішньозаводського транспорту», «Особливості організації охорони навколишнього середовища», «Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення виробництва», «Характеристика методів виконання ремонтних робіт», «Особливості організації транспортного обслуговування».</p>	<p>4</p>

1	2	3
<p>Розуміти сутність та склад персоналу підприємства, кваліфікаційні вимоги до персоналу підприємства на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Аналізувати показники та методи оцінки продуктивності праці, сутність, функції та принципи оплати праці, особливості тарифної системи оплати праці на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Вміти: обчислювати та аналізувати рівень продуктивності праці на підприємствах харчової промисловості різними методами та розробляти заходи щодо пошуку резервів її підвищення</p>	<p>Тема 11. Персонал підприємства, мотивація, продуктивність та оплата праці Лекція №13 План лекції 1. Персонал підприємства, його склад. Показники оцінки персоналу на підприємствах харчової промисловості. 2. Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. 3. Сутність, функції та принципи оплати праці на підприємстві. 4. Форми і системи оплати праці. Тарифна система організації оплати праці на підприємствах харчової промисловості. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Структура персоналу підприємства, чинники, що впливають на неї», «Основні вимоги до персоналу на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства», «Особливості управління персоналом підприємства харчової промисловості», «Мотивація як процес симулювання працівників, її моделі і методи», «Контроль поведінки працівників в організації».</p>	
	<p>Практичне заняття №12 Питання до заняття 1. Оцінка руху персоналу підприємства. 2. Показники оцінки продуктивності праці та методи їх обчислення. 3. Характеристика форм і систем оплати праці на підприємствах харчової промисловості. 4. Тарифікація робіт на підприємствах харчової промисловості.</p>	2

1	2	3
<p>Розуміти сутність та значення організації праці на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Аналізувати особливості організації робочих місць та створення сприятливих умов праці для підприємств харчової промисловості, особливості наукової організації праці.</p> <p>Характеризувати рівень організації праці на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Тема 12. Основи організації та нормування праці на підприємствах харчової промисловості Лекція №14 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність трудового процесу. 2. Наукова організація праці. 3. Класифікація витрат робочого часу. 4. Сутність та методи нормування праці. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p> <p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Створення сприятливих умов праці на підприємствах харчової промисловості», «Вимоги до робочих місць на підприємствах харчової промисловості», «Атестація робочих місць на підприємствах ресторанного господарства», «Заходи щодо економії витрат праці на підприємствах харчової промисловості».</p> <p>Практичне заняття №13 Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Процес праці та проектування його структури. 2. Норми витрат праці та їх характеристика. 3. Характеристика методів нормування праці. 4. Розв'язання ситуаційних завдань. 	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p>Розуміти економічну сутність та класифікацію витрат, собівартість продукції, її види</p>	<p>Тема 13. Витрати на виробництво та реалізацію продукції харчових виробництв Лекція №15 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття і класифікація витрат. 2. Економічна сутність поняття та склад витрат, що входять до собівартості продукції. 3. Кошторис витрат виробництва. 4. Точка беззбитковості. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p>

1	2	3
<p>Аналізувати фактори, що впливають на її формування, особливості калькулювання продукції на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за темами: «Джерела, чинники та шляхи формування собівартості продукції на підприємствах харчової промисловості», «Шляхи зниження собівартості продукції на підприємствах харчової промисловості».</p>	4
<p>Аналізувати кошторис витрат виробництва на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Практичне заняття №14 Питання до заняття 1. Кошторис витрат виробництва. Класифікація витрат за калькуляційними статтями. 2. Точка беззбитковості. 3. Показники собівартості продукції. 4. Розв'язання ситуаційних завдань.</p>	2
<p>Розуміти сутність та зміст категорії якості продукції, особливості контролю якості продукції на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Аналізувати особливості формування фінансово-економічних результатів діяльності підприємств харчової промисловості</p>	<p>Тема 14. Організація системи якості та фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості Лекція №16 План лекції 1. Економічна суть категорії якості. Класифікація показників якості продукції. 2. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства. 3. Суть та оцінка загального фінансово-економічного стану підприємства. 4. Ефективність виробництва: суть, види і показники. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Стандартизація в системі забезпечення якості продукції на підприємствах харчової промисловості», «Сертифікація продукції та систем якості на підприємствах харчової промисловості»</p>	5

1	2	3
<p>Аналізувати якість продукції на підприємствах харчової промисловості, фінансовий стан на основі основних звітностей підприємств харчової промисловості</p>	<p>Практичне заняття №15 Питання до заняття 1. Економічна сутність якості продукції на підприємствах харчової промисловості. 2. Показники оцінки якості продукції. Практичне заняття №16 Питання до заняття 1. Прибутковість та рентабельність: сутність та методика розрахунку. 2. Методика оцінки фінансового стану підприємств харчової промисловості.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Розуміти сутність та функції цін, їх класифікацію, сутність цінової політики підприємств харчової промисловості</p> <p>Характеризувати методи формування цін на продукцію підприємств</p>	<p>Тема 15. Ціноутворення на підприємствах харчової промисловості Лекція №17 План лекції 1. Економічна сутність та функції ціни. 2. Склад та структура цін. 3. Класифікація цін. 4. Сутність цінової політики та методи ціноутворення на підприємствах харчової промисловості. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p>
<p>Обґрунтовувати методи ціноутворення з метою підвищення ефективності виробництва на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Особливості формування цінових знижок на продукції підприємств харчової промисловості», «Закордонний досвід формування цін на продукцію підприємств харчової промисловості»</p>	<p>4</p>
	<p>Практичне заняття №17 Питання до заняття 1. Особливості формування оптових та роздрібних цін. 2. Система франкування цін. 3. Методи встановлення цін. 4. Розв'язання задач.</p>	<p>2</p>

1	2	3
<p>Розуміти сутність інвестицій та капіталовкладень, види інвестицій</p> <p>Аналізувати ефективність капіталовкладень на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Тема 16. Інвестиційна діяльність підприємства Лекція №18 План лекції 1. Сутність інвестицій та капіталовкладень. Їх класифікація. 2. Джерела капіталовкладень. 3. Методи оцінки інвестицій. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p> <p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Проблеми та перспективи залучення інвестицій на підприємства харчової промисловості України», «Дослідження інвестиційної привабливості харчової промисловості України».</p> <p>Практичне заняття №18 Питання до заняття 1. Сутність та види інвестицій. 2. Особливості планування виробничих інвестицій. 3. Метод порівняння альтернативних варіантів капіталовкладень на основі приведених затрат. 4. Розв'язання задач.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p>Розуміти сутність інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості, види інноваційних процесів на підприємстві</p>	<p>Тема 17. Інноваційна діяльність на підприємствах харчової промисловості Лекція №19 План лекції 1. Сутність інноваційної діяльності та її види. 2. Сутність інноваційних процесів та їх характеристика. 3. Види інноваційних процесів. 4. Методика визначення економічної ефективності технічних нововведень. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p>

1	2	3
<p>Аналізувати ефективність впровадження інновацій на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Проблеми та перспективи впровадження інновацій на підприємства харчової промисловості України», «Закордонний досвід інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості», «Напрямки інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості України».</p> <p>Практичне заняття №19 Питання до заняття 1. Основи методики визначення економічної ефективності технічних нововведень. 2. Оцінка сукупного економічного ефекту від технічних нововведень. 3. Розрахунок комерційного ефекту у виробників технічних новинок. 4. Розв'язання задач.</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p>Розуміти сутність, мету та основні складові економічної безпеки на підприємствах харчової промисловості</p> <p>Характеризувати причини та симптоми банкрутства підприємства</p>	<p>Тема 18. Економічна безпека та антикризова діяльність Лекція №20 План лекції 1. Сутність, мета та основні складові економічної безпеки підприємства. 2. Сутність, мета та види санації підприємства. 3. Причини та симптоми банкрутства підприємства. 4. Процедура порушення справи про банкрутство підприємства. Рекомендовані джерела: Основні: 1-13; Додаткові: 14-25; Інтернет-ресурси: 26-29</p>	<p>2</p>
<p>Аналізувати сучасні методики діагностики банкрутства на підприємстві</p>	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання основних та додаткових джерел літератури та електронних матеріалів. Підготовка доповідей за основними темами: «Життєві стадії розвитку підприємства харчової промисловості», «Прогноз та оцінка ризиків виникнення кризових явищ», «Оцінка фінансової стабільності як основа</p>	<p>5</p>

1	2	3
Аналізувати фінансову стабільність підприємства харчової промисловості, діагностувати рівень кризових явищ на підприємствах харчової промисловості	визначення ймовірності настання кризового стану».	
	Практичне заняття №20 Питання до заняття 1. Сутність та симптоми банкрутства підприємства. 2. Закордонні методики оцінки ймовірності банкрутства підприємства. 3. Вітчизняні методики оцінки ймовірності банкрутства підприємства. 4. Розв'язання задач.	2
Індивідуальне завдання		25
ВСЬОГО:		180/6

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

1. Балджи М. Д., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навчальний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В.М., 2021. 344 с.
2. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб.; ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків : Світ книг, 2019. 389 с.
3. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Лінич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 768 с.
4. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
5. Економіка та організація виробництва : навчальний посібник до практичних занять для студентів освітнього рівня бакалавр, спеціальності 161 Хімічні технології та інженерія, освітніх програм Хімічні технології неорганічних керамічних матеріалів. Хімічні технології неорганічних та органічних зв'язуючих та композиційних матеріалів. Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок. / уклад. О.І. Андрусь, Н.М. Покровська. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 127 с.
6. Лисак О.І., Андрєєва Л.О., Болтянська Л.О. Економіка підприємства: навчальний посібник. Мелітополь: Люкс, 2020. 272 с.
7. Мазуркевич І.О., Кулініч Т.В., Самошкіна М.Г. Управління витратами на підприємстві як основний чинник раціонального використання ресурсів. Наукові перспективи. 2021. № 7 (13) 2021. С. 229-240.
8. Мазуркевич І.О., Римар О.Г. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. Економіка та держава. 2021. №3. С. 66-70.
9. Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М. та інші Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник Київ : Кондор, 2011. 723 с.
10. Петренко К. В., Скоробогатова Н. Є. Економіка і організація виробництва: навч. посіб. для здобувачів ступеня бакалавра за технічними та інженерними спеціальностями. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 177 с.
11. Петрига О. М. Т. І. Яворська, Ю. О. Прус Економіка аграрного підприємства: навчальний посібник ; за ред. О. М. Петриги, Т. І. Яворської. Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2016. 498 с.
12. Рогач С. М., Суліма Н. М., Гуцул Т. А., Ярема Л. В. Економіка сільського господарства: Навчальний посібник. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 517 с.
13. Рудьєв В.А., Буткевич С. О., Мостенська Т. Л. Управління персоналом : навч. посіб. Київ : Кондор, 2020. 420 с.

ДОДАТКОВІ ДЖЕРЕЛА

14. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 413 с.

15. Драган, О., Бергер, А. (2021). Організація і нормування праці за принципами соціально-економічної безпеки на підприємствах харчової промисловості. *Економіка та суспільство*, (27). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-27-1>

16. Зубков С. О. Міждисциплінарні методологічні підходи до дослідження процесів управління підприємствами сфери харчування. *Інфраструктура ринку*. 2020. № Вип. 39. С. 176–182. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/39_2020_ukr/31.pdf.

17. Клименко В. І. Особливості формування стратегії інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс]. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: збірник наукових праць IV Міжнародної науково-практичної конференції 18-20 травня 2016 р. Вінниця, 2016. № Ч. 2. С. 155–166.

18. Коваленко О. В. Формування інноваційних ніш в умовах модернізації харчової індустрії. *Економіка АПК*. 2014. №5. С.65–70.

19. Коваль С. І. Специфіка системи управління безпекою харчових продуктів на принципах HACCP. С. 146–151. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/36_2019_ukr/25.pdf.

20. Кохан С. Засіб боротьби з фальсифікацією - правильне маркування харчових продуктів. *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2014. №6. С.31–33.

21. Новіков В., Романенко І. Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення. *Економіст*. 2014. №5. С.8–11.

22. Петренко О.П., Атамась Г.П. Напрямки підвищення ефективності управління фінансовими ресурсами в аграрних підприємствах. *Теоретичні та практичні аспекти розвитку підприємництва в Україні: колективна монографія*. Умань, 2017. С.221-230.

23. Прядко А. Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі. *Підприємництво, господарство і право*. 2016. № 5. С. 112–118.

24. Тарасенко І. І. *Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб.* Київ: КНТЕУ, 2012. 203 с.

25. Широбокова А. Управління безпечністю харчових продуктів: системний підхід. *Стандартизація, сертифікація, якість*. 2010. №2. С.68–70.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

26. <http://www.dstu.dp.ua/Portal/Data/1/3/1-3-kl16.pdf>

27. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8832/1/organiz.pdf>

28. <http://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDownloadForm?docid=243412>

29. <https://lib.agu.site/upload/iblock/690/The%20economy%20of%20the%20food%20industry.pdf>