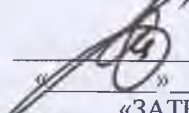


«Економіка підприємств харчової промисловості» Тетяна ОЛІЙНИК
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
Кафедра економіки підприємств

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
«___» _____ 2024р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Олена ПЕТРОВА
«___» _____ 2024 р.

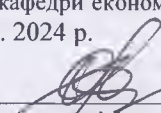
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Економіка підприємств харчової промисловості»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 - „Харчові технології”
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021р.
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Олійник Тетяна Георгіївна oliinyktg@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри економіки підприємств

Протокол № 12 від 13.06. 2024 р.

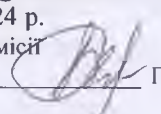
Завідувач кафедри

П.І.Б.  Ольга ХРИСТЕНКО

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол № 11 від 20.06. 2024 р.

Голова науково-методичної комісії

П.І.Б.  Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ

Протокол № 13 від 25. 06. 2024р.

Голова вченої ради

П.І.Б.  Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024

 Н.М. Липов

1.Призначення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна „Економіка підприємств харчової промисловості” передбачає надання системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчової промисловості, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що їх характеризують.
2.Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарської діяльності підприємств харчової промисловості, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що їх характеризують
3. Компетентності	Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та 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. Фахові компетентності спеціальності: ФК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
4.Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

	- підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. - здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік матеріальних витрат. - виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.			
5.Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120/4,0		
	- лекції	16/0,5		
	- практичні заняття	16/0,5		
	- самостійна робота	88/3,0		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
Модуль 1 Загальна характеристика харчової промисловості				
1	Загальна характеристика харчової промисловості України	2	2	4
2	Класифікація галузей і структура харчової промисловості			8
3	Організаційна структура управління харчовою промисловістю			8
4	Якість, стандартизація і сертифікація продукції	2	2	6
Модуль 2 Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості				
5	Основні виробничі фонди підприємств харчової промисловості та їх відтворення	2	2	6
6	Оборотні фонди підприємств харчової промисловості			10
7	Сировинні ресурси і ефективність їх використання	2	2	8
8	Трудові ресурси	2	2	8
Модуль 3 Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості				
9	Продуктивність праці. Організація заробітної плати і фонд споживання в харчовій промисловості			10
10	Витрати на виробництво. Собівартість продукції	2	2	8
11	Прибуток і рентабельність підприємств харчової промисловості	2	2	6
12	Ефективність діяльності підприємств	2	2	6

Всього			16	16	88
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу					
6. Порядок та критерії оцінювання	- поточний контроль знань здійснюється під час проведення практичних занять і включає такі форми: тестування, розв'язування задач, доповідь та захист реферату;				
	- підсумковий контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом написання підсумкової контрольної роботи (варіативні завдання містять п'ять теоретичних питань, одну задачу та тестове завдання (10 питань). Заключний контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі;				
	- порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропущенні лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропущенні практичного завдання)				
	Оцінювання виконується за бальною методикою ECTS. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.				
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти					
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- тестування на практичних заняттях	5	1	3	5	15
- захист практичних робіт	8	2	3	16	24
- контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота:					
- індивідуальне завдання	1	9	11	9	11
3. Підсумковий контроль (екзамен)				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
90 - 100	A	5 (відмінно)			
82 - 89	B	4 (добре)			
75 - 81	C	4 (добре)			
64 - 74	D	3 (задовільно)			
60 - 63	E	3 (задовільно)			
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю			

		повторного складання 2 (незадовільно)
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)
7. Політика курсу	- академічна доброчесність та співпраця: усі види виконуваних робіт перевіряються на плагіат. У разі виявлення плагіату – робота не оцінюється. Про результати плагіату повідомляється науковий керівник. - толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.	
8. Інформаційні джерела	<i>Базова</i> 1. Економіка харчової промисловості: Підручник / С.П. Кошелюк, П.П Борщевський, Б.М. Данилишин та ін.; За ред. С.П. Кошелюка. – К.: Вища школа, 1994. – 334 с. 2. Андрійчук В.Г. Економіка аграрних підприємств: Підручник. – 2-ге вид., - К.: КНЕУ, 2002.-624с. 3. Запольський А. Екологізація харчових виробництв: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / А. Запольський, А. Українець,. – К.: Вища школа, 2005. – 428с. 4. Березін О.В., Бутенко Н.В. Економіка підприємства: Практикум: Навчальний посібник. Вид. : Знання.: 2012. - 784с 5. Дейнеко Л. Екологічна ефективність розвитку	

	харчової промисловості / Л.Дейнеко // Вісник аграрної науки. – 1999. -№9. – С. 66-68 6. Купріна, Н. М. Ефективність діяльності підприємств харчової промисловості Одеської області: практичний аспект [Текст] / Н.М. Купріна, Х.О. Баранюк // Економіка харчової промисловості . — С.28-32. 7. Економіка харчової промисловості : наук. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн., Ін-т проблем ринку та екон.-еколог. дослідж. НАН України. – Одеса: [б. в.]. 8. Економіка підприємства: Підручник / За заг.ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-е перероб.доп. – К.: КНЕУ, 2012. – 528с. 9. Економіка підприємств /За ред. Харіва П.С. - Тернопіль: Економічна думка, 2012. – 449 с. 10. Економіка виробничого підприємства. Навч. посіб. / Й. М. Петрович, І.О. Будіщева, І.Г. Устінова та ін.. За ред. Й.М. Петровича. – 2-ге видання, переробка і доповнення. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2014 – 405с 11.Економічний аналіз: Навч. посібник/ М. А. Болюх, В.З. Бурчевський, М. Горбаток та ін. За ред. НАНУ, проф. М. Г. Чумаченко – Вид. 2-е. – К: КНЕУ, 2013. – 556 с. 12.Малів З.О., Луцький І.М. Економіка підприємства : Навч. посіб , - 2-ге вид., стер. – К.: Знання, 2012 – 580 с. 13.Мошенський С.З., Олійник О.В. Економічний аналіз: Підручник / За ред.. проф. Ф.Ф. Бутинця . – 2-ге вид., доп. і перероб. – Житомир: ПП "Рута", 2015. – 704 с. 14.Примак Т. О. Економіка підприємства : навч. посіб. /Т.О.Примак. – К. : Вікар, 2011. – 580 с. 15.Протопова В.О., Полонський А.Н. Економіка підприємства: Навч. посіб. – К.: ЦУП, 2013 – 220 с 16.Сідун В.А., Пономарьова Ю.В., Економіка підприємства: навч. посіб. – Київ: Центр навчальної літератури, 2013. – 436с. 17.Шегда А.В. Економіка підприємства. Підручник. Вид. : Знання.: 2006.- 786с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Приміщення для студентів з обмеженими можливостями: за умов наявності особливих потреб необхідно звернутись до проректора з науково-педагогічної та виховної роботи і підвищення

	кваліфікації Наталі Шарати, +380 (512) 34-01-36, sharata@mnau.edu.ua . Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою системи Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).
10. Доступ до матеріалів навчання	Матеріали з навчальної дисципліни узагальнено у освітній платформі Moodle за посиланням — https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2157

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцент
кафедри економіки підприємств



Тетяна ОЛІЙНИК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ПІДПРИЄМСТВ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

« 25 » 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« » 2024р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»

освітньо-професійна програма

«Харчові технології»

для здобувачів першого (бакалаврського рівня)

вищої освіти 4 року очної (денної) форми навчання

на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - Бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 „Харчові технології”

Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій

Мова навчання: українська

Миколаїв 2024

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021р.

Розробник програми: канд. екон. наук, доцент кафедри економіки підприємств Тетяна ОЛІЙНИК, Миколаївський національний аграрний університет

Програма розглянута на засіданні кафедри економіки підприємств МНАУ № 12 від 13.06.2024 року

Завідувач кафедри
канд. екон. наук, доцент



Ольга ХРИСТЕНКО

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту МНАУ протокол № 11 від 20.06.2024 року

Голова науково-методичної
комісії, канд. екон. наук



Ганна ТАБАЦКОВА

Відповідальний за дотримання
вимог нормативних документів



Маргарита КОРХОВА

1. АНОТАЦІЯ

Забезпечення населення продуктами харчування на основі науково обґрунтованих норм споживання є однією з найважливіших сучасних проблем економіки. Її вирішення визначається передусім технічним і організаційно-економічним рівнем розвитку харчової промисловості.

У зв'язку з розвитком нових форм господарювання – економіка харчової промисловості як наука повинна виробити чіткі й обґрунтовані визначення їхньої сутності, системи показників, за допомогою яких можна здійснювати порівняльний аналіз ефективності цих виробничо-господарських утворень.

ANNOTATION

Providing the population with food on the basis of scientifically sound consumption norms is one of the most important modern problems of the economy. Its solution is determined primarily by the technical and organizational and economic level of development of the food industry.

In connection with the development of new forms of management - the economics of the food industry as a science must develop clear and sound definitions of their essence, a system of indicators by which to compare the effectiveness of these production and economic entities.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»

Галузь знань 18 – «Виробництво та технології»

Спеціальність 181- «Харчові технології»

Освітній ступінь Бакалавр

Обов'язкова (вибіркова) компонента Обов'язкова

Семестр 7

Кількість кредитів ECTS 4,0

Кількість модулів 1

Кількість змістових модулів 3

Загальна кількість годин 120

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції – 16 год. / 0,5 кред.

Практичні заняття – 16 год./ 0,5 кред.

Самостійна робота – 88 год. / 3,0 кред.

Форма підсумкова контрольного заходу – екзамен

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ПРЕДМЕТ, ОБ'ЄКТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарської діяльності підприємств харчової промисловості, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що їх характеризують.

Завданням дисципліни: вивчення господарських процесів, що відбуваються у виробничо-комерційних системах підприємств харчової промисловості; закріплення комплексу економічних знань і засвоєння досягнень теорії і практики управління підприємством.

Предмет дисципліни є теоретико-методологічні підходи щодо управління діяльністю підприємств харчової промисловості, спрямованої на ефективне господарювання в умовах обмежених ресурсів з метою задоволення потреб.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та 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.

Курс забезпечує набуття загальних та спеціальних компетентностей, які студент буде здатен продемонструвати після опанування програми дисципліни (програмовані результати):

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

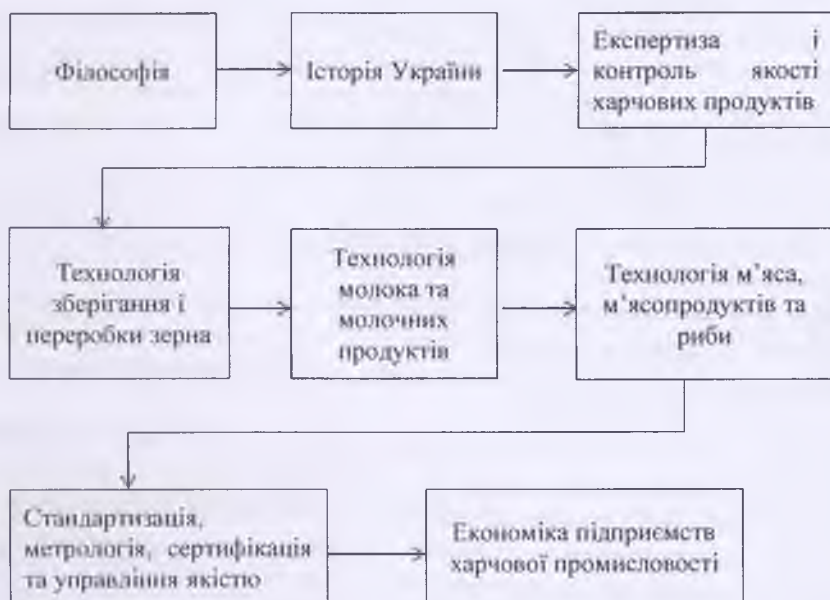
Програмовані результати навчання:

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

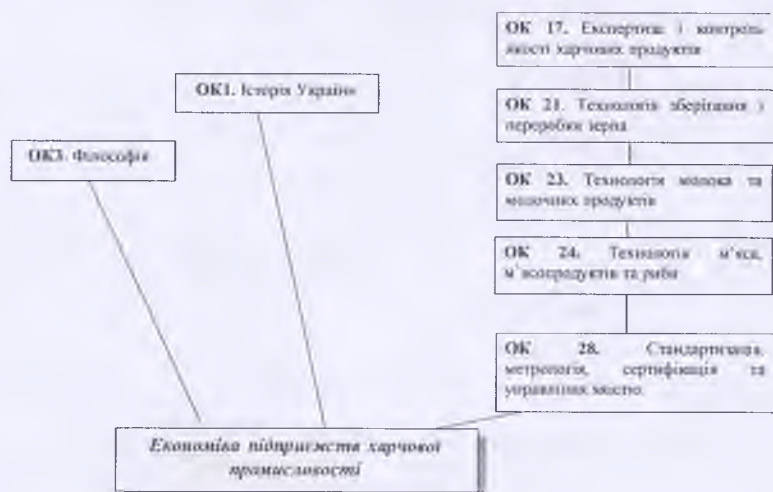
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік матеріальних витрат.

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

4. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ



5. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН



6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль			Теми	Розподіл навчального часу за елементами модуля, годин			
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПЗ	СР	всього
1	Загальна характеристика харчової промисловості	1.1	Загальна характеристика харчової промисловості України	2	2	4	8
		1.2	Класифікація галузей і структура харчової промисловості			8	8
		1.3.	Організаційна структура управління харчовою промисловістю			8	8
		1.4	Якість, стандартизація і сертифікація продукції	2	2	6	10
Всього за модуль 1				4	4	26	34
2	Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості	2.1	Основні виробничі фонди підприємств харчової промисловості	2	2	6	10
		2.2	Оборотні фонди підприємств харчової промисловості			10	10
		2.3	Сировинні ресурси і ефективність їх використання	2	2	8	12
		2.4	Трудові ресурси	2	2	8	12
Всього за модуль 2				6	6	32	44
3	Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості	3.1	Продуктивність праці. Організація заробітної плати і фонд споживання в харчовій промисловості			10	10
		3.2	Витрати на виробництво. Собівартість продукції	2	2	8	12
		3.3	Прибуток і рентабельність підприємств харчової промисловості	2	2	6	10
		3.4	Ефективність діяльності підприємств	2	2	6	10
Всього за модуль 3				6	6	30	42
Разом по дисципліні				16	16	88	120

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Загальна характеристика харчової промисловості	34	1,1	28,3
Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості	44	1,5	36,7
Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості	42	1,4	35,0
Всього	120	4,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Загальна характеристика харчової промисловості	34	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості	44	
Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості	42	
Всього	120	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тема 1. Склад, класифікація і структура галузей харчової промисловості
Харчова промисловість у системі господарського комплексу. Класифікація галузей і структура харчової промисловості. Перспективи розвитку підприємств харчової промисловості.

Ключові слова: харчова промисловість, галузі, структура, господарський комплекс, особливості.

Keywords: food industry, industries, structure, economic complex, features.

Тема 2. Класифікація галузей і структура харчової промисловості. Структура харчової промисловості. Класифікація галузей харчової промисловості. Перспективи розвитку харчової промисловості.

Ключові слова: класифікація, структура, харчова промисловість, галузь, модернізація, якість, підвищення ефективності.

Keywords: classification, structure, food industry, branch, modernization, quality, efficiency improvement.

Тема 3. Організаційна структура управління харчовою промисловістю. Організаційна структура управління харчовою промисловістю. Сутність, основні принципи і методи управління. Організаційна структура управління харчовою промисловістю. Сутність, функції і завдання менеджменту.

Ключові слова: управління, структура, принципи, методи, функції, завдання, менеджмент

Keywords: management, structure, principles, methods, functions, tasks.

Тема 4. Якість, стандартизація і сертифікація продукції. Поняття та показники якості продукції. Методи оцінки й управління якістю продукції. Стандартизація та сертифікація продукції.

Ключові слова: якість, стандартизація, сертифікація, управління, надійність, довговічність.

Keywords: quality, standardization, certification, management, reliability, durability.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тема 5. Основні виробничі фонди підприємств харчової промисловості та їх відтворення. Поняття, склад і структура основних фондів. Види обліку і методи оцінки основних виробничих фондів. Показники використання основних виробничих фондів. Основні шляхи поліпшення використання основних виробничих фондів. Амортизація основних виробничих фондів. Знос основних фондів. Ремонт основних фондів і джерела його фінансування. Ефективність капітальних вкладень.

Ключові слова: основні фонди, амортизація, знос, ремонт, капітальні вкладення.

Keywords: fixed assets, depreciation, depreciation, repairs, capital investments.

Тема 6. Оборотні фонди та оборотні засоби підприємств харчової промисловості. Поняття і склад оборотних фондів. Поняття і структура оборотних фондів. Методи нормування оборотних засобів. Показники оборотності оборотних засобів. Основні напрями раціонального використання матеріальних ресурсів у харчовій промисловості. Показники оборотності оборотних засобів.

Ключові слова: оборотні засоби, виробничі запаси, незавершене виробництво, витрати майбутніх періодів, страховий запас.

Keywords: working capital, inventories, work in progress, prepaid expenses, insurance stock.

Тема 7. Сировинні ресурси і ефективність їх використання. Види сировини і матеріалів у харчовій промисловості. Сировинна база і сировинні ресурси харчової промисловості. Особливості формування сировинних зон для підприємств харчової промисловості. Раціональне використання сировини як шлях зміцнення сировинної бази.

Ключові слова: сировинні ресурси, сировинна база, особливості, раціональне використання.

Keywords: raw materials, raw material base, features, rational use.

Тема 8. Трудові ресурси. Трудові ресурси: поняття, сутність, склад. Формування трудових ресурсів. Ринок праці: сутність і структура. Попит і пропозиція на ринку праці. Безробіття. Служба зайнятості. Соціально-економічна сутність заробітної плати. Оплата праці, її форми та системи.

Ключові слова: трудові ресурси, поняття, сутність, ринок праці, оплата праці.

Keywords: labor resources, concept, essence, labor market, wages.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3. Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості

Тема 9. Продуктивність праці. Організація заробітної плати і фонд споживання в харчовій промисловості. Поняття продуктивності праці. Натуральний метод вимірювання продуктивності праці. Умовно-натуральний метод вимірювання продуктивності праці. Вартісний метод вимірювання продуктивності праці. Фактори продуктивності праці.

Ключові слова: продуктивність праці, заробітна плата, фонд споживання, натуральний метод, вартісний метод, фактори продуктивності праці.

Keywords: labor productivity, wages, consumption fund, natural method, cost method, labor productivity factors.

Тема 10. Витрати на виробництво. Собівартість продукції. Витрати, що формують собівартість продукції. Класифікація витрат, що складають собівартість продукції. Структура собівартості продукції в окремих галузях харчової промисловості. Показники собівартості. Фактори її зниження.

Ключові слова: собівартість, продукція, витрати на оплату праці, матеріальні витрати, витрати на соціальне страхування.

Keywords: cost, products, labor costs, material costs, social insurance costs.

Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств харчової промисловості. Економічна сутність прибутку, доходу і рентабельності. Сутність та значення рентабельності. Система оподаткування господарської діяльності. Податок на додану вартість. Акцизний збір. Податок на прибуток підприємств.

Ключові слова: валовий прибуток, дивіденди, проценти, прибуток від реалізації продукції, валовий дохід.

Keywords: gross profit, dividends, interest, profit from sales, gross income.

Тема 12. Ефективність діяльності підприємств. Поняття та суть економічної ефективності. Показники економічної ефективності діяльності підприємств. Чинники та шляхи зростання ефективності виробництва.

Ключові слова: ефект, ефективність, показники, критерії, трудомісткість, фондівдача, матеріалівдача.

Keywords: effect, efficiency, indicators, criteria, labor intensity, fund return, material return.

7.4. Перелік та план практичних занять

Змістовний модуль			Теми	Обсяг, год.	Форми контролю		
№	назва	№			Т	ЗПР	К.Р
І	загальна характеристика харчової промисловості	1.1	Загальна характеристика харчової промисловості України	2			
		1.2	Класифікація галузей і структура харчової промисловості				
		1.3	Організаційна структура управління харчовою промисловістю			+	

		1.4	Якість, стандартизація і сертифікація продукції	2		+	
Всього за модуль 1				4		2	
2	Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості	2.1	Основні виробничі фонди підприємств харчової промисловості	2	+	+	
		2.2	Оборотні фонди підприємств харчової промисловості				
		2.3	Сировинні ресурси і ефективність їх використання	2	+	+	
		2.4	Трудові ресурси	2	+	+	+
Всього за модуль 2				6	3	3	1
3	Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості	3.1	Продуктивність праці. Організація заробітної плати і фонд споживання в харчовій промисловості				
		3.2	Витрати на виробництво. Собівартість продукції	2	+	+	
		3.3	Прибуток і рентабельність підприємств харчової промисловості	2	+	+	
		3.4	Ефективність діяльності підприємств	2		+	+
Всього за модуль 3				6	2	3	1
Разом по дисципліні				16	5	8	2

* т – тести, ЗПР – захист практичних робіт, к/р – контрольна робота письмова

Перелік індивідуальних робіт

Індивідуальне завдання – форма організації навчального процесу, яка має на меті поглибити, узагальнити та закріпити знання, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосувати ці знання при вирішенні практичних задач.

1. Харчова промисловість у системі господарського комплексу.
2. Організаційна структура управління харчовою промисловістю.
3. Малі підприємства харчової промисловості та шляхи підвищення ефективності їх діяльності.
4. Методи управління діяльністю харчових підприємств у ринкових умовах.
5. Система управління персоналом підприємств харчової промисловості.
6. Ефективність відтворення і використання основних фондів підприємств харчової промисловості.

7. Ефективність використання оборотних коштів на підприємствах харчової промисловості.
8. Інвестиційна політика підприємств харчової промисловості в умовах ринку.
9. Економічна ефективність інноваційних процесів на підприємствах харчової промисловості.
10. Якість продукції та шляхи її підвищення.
11. Провести аналіз використання основного капіталу у підприємствах харчової промисловості.
12. Провести аналіз використання трудових ресурсів у підприємствах харчової промисловості.

**7.5. Теми та форма контролю і перевірки завдань, які винесені на
самостійне обов'язкове опрацювання**

Назва змістовного модуля	год. (кред.)	форма *контролю
1.1. Загальна характеристика харчової промисловості	26 (0,8)	І. р.
Тема 1. Склад, класифікація і структура галузей харчової промисловості	4	
Тема 2. Організаційна структура управління харчовою промисловістю	8	
Тема 3. Організаційна структура управління харчовою промисловістю	8	
Тема 4. Якість, стандартизація і сертифікація продукції	6	
1.2. Ресурсний потенціал підприємств харчової промисловості	32 (1,1)	
Тема 5. Основні виробничі фонди підприємств харчової промисловості	6	
Тема 6. Оборотні фонди підприємств харчової промисловості	10	
Тема 7. Сировинні ресурси і ефективність їх використання	8	
Тема 8. Трудові ресурси	8	
1.3. Ефективність і кінцеві результати виробництва у харчовій промисловості	30 (1,0)	
Тема 9. Продуктивність праці. Організація заробітної плати і фонд споживання в харчовій промисловості	10	
Тема 10. Собівартість продукції	8	

Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств харчової промисловості	6	
Тема 12. Ефективність діяльності підприємств	6	
Разом по дисципліні	88 (2,9)	

7.6. Питання для проміжного і підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Поточний контроль знань здійснюється під час проведення практичних занять і включає такі форми: тестування, розв'язування задач, доповідь та захист реферату. Підсумковий контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом написання контрольної роботи: варіативні завдання містять три теоретичні питання та тестове завдання (10 питань).

Заключний контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі. Екзаменаційний білет містить два теоретичних питання та одну задачу.

Питання для поточного контролю знань **Змістовний модуль 1**

1. Які галузі харчової промисловості найкраще розвинуті в Україні?
2. Охарактеризуйте особливості розміщення підприємств харчової промисловості України, що зайняті переробкою зернових культур.
3. Охарактеризуйте особливості розміщення підприємств харчової промисловості України, що зайняті переробкою технічних культур.
4. Охарактеризуйте галузі харчової промисловості, що зайняті переробкою продукції тваринництва.
5. Назвіть принципи розміщення підприємств молочної промисловості.
6. Які, на вашу думку, причини зменшення обсягів виробництва продовольчих товарів в Україні?
7. Визначте основні принципи розміщення підприємств харчової промисловості.
8. Як впливає глобалізація на розвиток харчової промисловості?
9. Назвіть чинники розміщення підприємств, що виробляють харчові продукти.
10. Охарактеризуйте особливості розміщення підприємств харчової промисловості України, що зайняті переробкою та консервуванням риби.

Змістовний модуль 2

1. Амортизація основних фондів, норми та методи амортизації.
2. Заходи покращення ефективності використання оборотних коштів.
3. Зміст, види та показники зношування основних фондів.

4. Методика розрахунку показників ефективності використання оборотних коштів.
5. Облік і оцінка основних фондів.
6. Показники руху кадрів на підприємстві.
7. Поняття і види нематеріальних ресурсів підприємства.
8. Поняття, класифікація, структура основних фондів і їх розширене відтворення.
9. Поняття, матеріальний склад і структура оборотних фондів підприємства.
10. Ремонт основних фондів, види ремонтів. Резерви підвищення фондівіддачі.
11. Склад і структура кадрів.
12. Форми підготовки і підвищення кваліфікації кадрів.
13. Економічна сутність трудових ресурсів і ефективність їх використання.
14. Особливості формування сировинних зон для підприємств харчової промисловості.
15. Сировинна база і сировинні ресурси харчової промисловості.
16. Види сировини і матеріалів у харчовій промисловості.
17. Показники оборотності оборотних засобів.
18. Методи нормування оборотних засобів.
19. Поняття і склад оборотних засобів.
20. Поняття, склад і структура основних засобів.

Змістовний модуль 3

1. Поняття продуктивності праці, значення зростання її.
2. Методи вимірювання продуктивності праці.
3. Фактори продуктивності праці.
4. Поняття собівартості. Витрати, що формують собівартість продукції.
5. Структура собівартості продукції в окремих галузях харчової промисловості.
6. Показники собівартості. Фактори зниження їх.
7. Економічна сутність доходу і рентабельності.
8. Класифікація витрат за різними класифікаційними ознаками.
9. Показники, що характеризують фінансові результати діяльності підприємства.
10. Сутність прибутку.
11. Функції прибутку.
12. Система показників прибутку згідно з законодавством України.
13. Джерела формування показників прибутку.
14. Напрями розподілу прибутку на підприємстві.
15. Зовнішні і внутрішні фактори зростання прибутку.
16. Економічна суть і методологічний підхід до вимірювання ефективності виробництва.
17. Система показників, що характеризує економічну ефективність діяльності підприємства.
18. Система показників рентабельності на підприємстві.

Змістовний модуль 4

1. Роль природних умов і ресурсів у розвитку харчової промисловості.
2. Еколого-економічні проблеми розвитку харчової промисловості.
3. економічна сутність екологізації виробництва у харчовій промисловості.
4. Ефективність ресурсовикористання у харчовій промисловості.
5. Економічний механізм раціонального природокористування у харчовій промисловості.
6. Напрями підвищення еколого-економічної ефективності розвитку харчової промисловості.

Перелік питань для підсумкового контролю знань:

1. Чинники розміщення підприємств, що виробляють харчові продукти.
2. Виробництво продуктів харчування в Україні.
3. Традиційні виробництва харчової промисловості окремих країн світу.
4. Вплив глобалізації на харчову промисловість.
5. Структура харчової промисловості.
6. Класифікація галузей харчової промисловості.
7. Перспективи розвитку харчової промисловості.
8. Сутність, основні принципи і методи управління.
9. Організаційна структура управління харчовою промисловістю.
10. Сутність, функції і завдання менеджменту.
11. Земельна реформа в Україні. Основи Земельного кодексу України.
12. Земельний фонд України та його використання.
13. Земельний кадастр і економічна оцінка землі.
14. Земля як специфічний і головний засіб виробництва, її особливості.
15. Персонал підприємств харчової промисловості, його склад і структура.
16. Набір, підготовка і перепідготовка персоналу підприємств харчової промисловості.
17. Показники руху робочої сили на підприємстві.
18. Продуктивність праці, показники та методи її визначення на підприємствах харчової промисловості.
19. Натуральний метод вимірювання продуктивності праці.
20. Сутність і принципи організації заробітної плати.
21. Тарифна система. Форми і системи заробітної плати.
22. Мінімальний споживчий бюджет. Індексація заробітної плати.
23. Фонд споживання.
24. Форми регулювання оплати праці.
25. Загальна характеристика капіталу та виробничих фондів.
26. Економічна сутність основних фондів, їх класифікація.

- 27.Грошова оцінка основних засобів.
- 28.Амортизація основних засобів.
- 29.Знос основних фондів.
- 30.Ремонт основних фондів і джерела його фінансування.
- 31.Роль капітального будівництва в розширеному відтворення основних засобів.
- 32.Ефективність капітальних вкладень.
- 33.Шляхи підвищення ефективності капітальних вкладень.
- 34.Ефективність використання основних фондів на підприємствах харчової промисловості.
- 35.Поняття і склад оборотних засобів.
- 36.Структура оборотних фондів.
- 37.Методи нормування оборотних засобів.
- 38.Основні напрями раціонального використання матеріальних ресурсів у харчовій промисловості.
- 39.Показники оборотності оборотних засобів.
- 40.Сутність і соціально-економічне значення НТП.
- 41.Показники НТП.
- 42.Основні напрями і форми НТП у харчовій промисловості.
- 43.Економічна сутність і значення поліпшення якості продукції.
- 44.Методи оцінки і показники якості продукції.
- 45.Економічна ефективність поліпшення якості продукції.
- 46.Економічний механізм управління якістю продукції.
- 47.Поняття собівартості. Витрати, що формують собівартість продукції.
- 48.Класифікація витрат, що складають собівартість продукції.
- 49.Структура собівартості продукції в окремих галузях харчової промисловості.
- 50.Показники собівартості. Фактори її зниження.
- 51.Економічна сутність і функції ціни.
- 52.Види цін та їх структура.
- 53.Економічна сутність прибутку, доходу і рентабельності.
- 54.Економіка природокористування. Роль природних умов і ресурсів у розвитку харчової промисловості.
- 55.Еколого-економічні проблеми розвитку харчової промисловості.
- 56.Економічна сутність екологізації виробництва у харчовій промисловості.
- 57.Методичні основи визначення ефективності ресурсовикористання у харчовій промисловості.

58.Економічний механізм раціонального природокористування у харчовій промисловості.

59.Основні напрями підвищення еколого-економічної ефективності розвитку харчової промисловості.

8. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ, КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА РЕЙТИНГОВА ОЦІНКА ЗНАЙ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ З ДИСЦИПЛІНИ

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- Тестування на практичних заняттях	5	1	3	5	15
- Захист практичних робіт	8	2	3	16	24
- Контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- індивідуальне завдання	1	9	11	9	11
3. Підсумковий контроль (екзамен)				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен, диференційований залік (курсова робота, звіт з виробничої практики), підсумкова атестація здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)

Здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до екзамену не допускаються. До складання екзамену такі здобувачі вищої освіти можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів.

9. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Прикладне програмне забезпечення:

Операційна система Windows 7
Операційна система Windows 10
Google Chrome
Доступ до мережі Internet

10. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЗАКОНОДАВЧО-НОРМАТИВНИХ АКТІВ

Базова література

1. Андрійчук В.Г. Економіка аграрних підприємств: Підручник. – 2-ге вид., - К.: КНЕУ, 2002.-624с.
2. Березін О.В., Бутенко Н.В. Економіка підприємства: Практикум: Навчальний посібник. Вид. : Знання.: 2012. - 784с
3. Економіка виробничого підприємства. Навч. посіб. / Й. М. Петрович, І.О. Будіщева, І.Г. Устінова та ін.. За ред. Й.М. Петровича. – 2-ге видання, переробка і доповнення. – К.: Т-во «Знання» , КОО, 2014 – 405с
4. Економіка підприємств /За ред. Харіва П.С. - Тернопіль: Економічна думка, 2012. – 449 с.
5. Економіка підприємств харчової промисловості : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Миколаїв. МНАУ. 2022. 96 с.
6. Економіка підприємств харчової промисловості : методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Миколаїв. МНАУ. 2022. 30 с.
7. Економіка підприємства: Підручник / За заг.ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-е перероб.доп. – К.: КНЕУ, 2012. – 528с.
8. Економіка харчової промисловості : наук. журн. / Одес. нац. акад. харчових техн., Ін-т проблем ринку та екон.-еколог. дослідж. НАН України. – Одеса: [б. в.].
9. Економічний аналіз: Навч. посібник/ М. А. Болюх, В.З. Бурчевський, М. Горбаток та ін. За ред. НАНУ, проф. М. Г. Чумаченко – Вид. 2-е. – К: КНЕУ, 2013. – 556 с.

10. Запольський А. Екологізація харчових виробництв: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / А. Запольський, А. Українець, . – К.: Вища школа, 2005. – 428с.
11. Кордзая Н.Р., Сгоров Б.В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія. Київ: Олді-Плюс – 2020. 160 с.
12. Купріна, Н. М. Ефективність діяльності підприємств харчової промисловості Одеської області: практичний аспект [Текст] / Н.М. Купріна, Х.О. Баранюк // Економіка харчової промисловості . — С.28-32.
13. Малів З.О., Луцький І.М. Економіка підприємства : Навч. посіб , - 2-ге вид., стер. – К.: Знання, 2012 – 580 с.
14. Мошенський С.З., Олійник О.В. Економічний аналіз: Підручник / За ред.. проф. Ф.Ф. Бутинця . – 2-ге вид., доп. і перероб. – Житомир: ПП "Рута", 2015. – 704 с.
15. Протопова В.О. , Полонський А.Н. Економіка підприємства: Навч. посіб. – К.: ЦУП, 2013 – 220 с
16. Сідун В.А., Пономарьова Ю.В., Економіка підприємства: навч. посіб. – Київ: Центр навчальної літератури, 2013. – 436с.

Допоміжна література

1. Барбаріч Т.М. Конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості Житомирської області // Економіка та держава. — 2011. — № 9. — С. 70—72.
2. Бердар М.М. Конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості України: сучасні проблеми та напрями підвищення //Агросвіт. — 2018. — № 12. — С. 8—14.4.
3. Піх М.З. Основні тенденції розвитку харчової промисловості України в контексті економічної безпеки підприємства / М.З. Піх // Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: (Київ, 18—19 лист. 2015 р.). — К.: нухт, 2015. — 295 с.
4. Якимчук Т.В., Якимчук Т.В. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України. — 2010.

Інформаційні ресурси

1. Конституція України: Прийнята 28.06.1996 // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – №30.[Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.
2. Закон України «Про Антимонопольний комітет України» від

26.11.1993 // Відомості Верховної Ради України. – 1993. – №50. (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.

3. Закон України «Про державну податкову службу в Україні» від 04.12.1990 // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – №6. (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.

4. Закон України «Про зайнятість населення» від 01.03.1991 // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – №14. (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.

5. Закон України «Про оплату праці» від 24.03.1995 // Відомості Верховної Ради України. – 1995. – №17. (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.

6. Закон України «Про підприємництво» від 07.02.1991 // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – №14. (зі змінами та доповненнями). [Електронний ресурс]. - Режим доступу :<http://zakon.rada.gov.ua>.

7. Лига Бизнес Информ . – Режим доступа : www.liga.net.

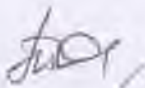
8. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступа : www.rada.gov.ua.

ДОДАТОК
до робочої програми 2023-2024 н.р. навчальної дисципліни
ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Перелік, внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел	Наявність нових літературних джерел дотичних до тем ОК	
2	Оновлено статистичну інформацію у змісті тем дисциплін	Наявні нові інформаційні (цифрові) дані по темах ОК	

Розробник програми:
канд. екон. наук, доцент



Тетяна ОЛІЙНИК

Завідувач кафедри:
канд. екон. наук, доцент



Ольга ХРИСТЕНКО