

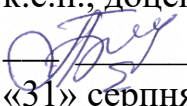
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра економіки і бізнесу

ПОГОДЖЕНО

Гарант ОПП «Харчові технології»
доц. Колісниченко Т.О.
« » серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри,
к.е.н., доцент
 Лариса БОЛТЯНСЬКА
«31» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Економіка та менеджмент харчових виробництв»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Харчові технології»
(на основі повної загальної середньої освіти та ОКР «фаховий молодший
бакалавр»)

факультет агротехнологій та екології

2023 – 2024 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Харчові технології» (на основі повної загальної середньої освіти та ОКР «фаховий молодший бакалавр»). Запоріжжя, ТДАТУ, 2023 - 13 с.

Розробники: к.е.н., доцент Оксана Лисак

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри економіки і бізнесу

Протокол № 1 від «30» серпня 2023 року

Завідувач кафедри економіки і бізнесу

к.е.н., доцент _____ Лариса БОЛТЯНСЬКА

31 серпня 2023 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Харчові технології» (на основі повної загальної середньої освіти та ОКР «фаховий молодший бакалавр»).

Протокол № 1 від «22» серпня 2023 року

Голова, ст. викл. _____ Ельнора АЮБОВА

«__» _____ 2023 року

© ТДАТУ, 2023 рік

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань 18 “Виробництво та технології”	обов’язкова	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Курс	Семестр
Змістових модулів - 2		4-й	8-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 4 год. самостійна робота студента – 3 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	20 год.
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	20 год.
		Семінарські заняття	
		Самостійна робота	30 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передмова

В умовах ринкової економіки досягають успіху лише ті підприємства, які найбільш правильно і компетентно визначають вимоги ринку, організовують виробництво конкурентоспроможної продукції, послуг, що користуються попитом, уміло здійснюють мотивацію висококваліфікованої творчої праці персоналу. Усе це потребує фундаментальних і глибоких економічних знань, а отже, і відповідної підготовки фахівців.

Мета курсу – оволодіння теоретичними знаннями з питань економіки і менеджменту харчових виробництв, озброїти майбутніх спеціалістів знаннями з прикладної економіки та активним інтегруючим потенціалом, здатним покращити взаємодію між функціональними сферами підприємства.

Завдання курсу - теоретична та практична підготовка студентів для набуття системних знань з теоретичних засад та організаційно-теоретичних основ економіки та менеджменту харчових виробництв.

Предмет курсу – економічний механізм функціонування підприємства, формування та функціонування підприємства, формування та використання його ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності підприємства, економічна система та процес менеджменту харчових виробництв.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

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 (ЗК):

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

Фахові компетентності

ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

Soft skills:

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; - уміння спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- керування часом - уміння справлятися із завданнями вчасно.

- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПП «Харчові технології».

Перелік навчальних дисциплін, знання з яких потрібні для вивчення освітньої компоненти Економіка та менеджмент харчових виробництв: «Технологія сушіння плодів та овочів», «Проектування підприємств Харчової промисловості з основами промбудівництва», «Технологія зберігання плодів та овочів».

Перелік навчальних дисциплін, вивчення яких у подальшому базується на матеріалі освітньої компоненти Економіка та менеджмент харчових виробництв: Комплексний курсовий проект.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. Економіка харчових виробництв

ТЕМА 1. Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств

1.1 Підприємництво як сучасна форма господарювання.

1.2 Правові основи функціонування підприємств

1.3 Організаційно-правові форми підприємств

1.4 Головні види та напрями діяльності підприємств

ТЕМА 2. Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції

2.1 Сутність виробничої програми та її формування. Основні показники виробничої програми

2.2 Виробнича потужність. Ефективність використання виробничої потужності

2.3 Загальна характеристика витрат. Поняття собівартості продукції та її види

2.4 Кошторис витрат і калькуляція собівартості продукції

ТЕМА 3. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства

3.1 Загальна характеристика фінансової діяльності підприємства

3.2 Сутність та різновиди доходу підприємства

3.3 Сутність, види, формування та розподіл прибутку підприємства

3.4 Система показників рентабельності діяльності підприємства

ТЕМА 4. Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці

4.1. Поняття, класифікація і структура персоналу підприємства та інших суб'єктів господарювання

4.2 Продуктивність праці персоналу. Мотивація трудової діяльності працівників

4.3 Оплата праці: сутність, функції, державна політика і загальна організація

ТЕМА 5. Капітал підприємства.

5.1 Сутність, класифікація та структура основних фондів. Види вартості основних фондів

5.2 Спрацювання основних фондів та форми його усунення. Амортизація основного капіталу

5.3 Система показників відтворення та ефективності використання основного капіталу підприємства

5.4 Сутність і класифікація оборотних коштів підприємства.

5.5 Оцінка ефективності використання оборотного капіталу та шляхи прискорення його оборотності

МОДУЛЬ 2 ОСНОВНІ ЗАСАДИ МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВА

ТЕМА 6. Функціональний склад системи управління

- 6.1. Класифікація функцій управління;
- 6.2. Процес управління – реалізація функцій;
- 6.3. Визначення місії і цілей фірми.

ТЕМА 7. Основні принципи інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв

- 7.1. Класифікація, характеристика та носії інформації;
- 7.2. Основні характеристики ринкової інформації для прийняття рішень менеджером;
- 7.3. Комунікації і комунікаційний процес у менеджменті.

ТЕМА 8. Ефективність менеджменту

- 8.1. Ефективність менеджменту;
- 8.2. Особливості зарубіжних систем управління;
- 8.3. Напрямки підвищення ефективності управління виробництвом.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість			
			годин			балів
			лк	пр	срс	
МОДУЛЬ 1 ЕКОНОМІКА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ						
1	Лекція 1	Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств	2			
	Практична робота	Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств		2		3
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
2	Лекція 2	Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції	2			
	Практична робота 2	Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
3	Лекція 3	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	2			
	Практична робота 3	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
4	Лекція 4	Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці	2			
	Практична робота 4	Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
5	Лекція 5	Капітал підприємства	2			
	Практична робота 5	Капітал підприємства		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально-інформаційному порталі			2	2
6-7	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I			5	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1				10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.			10	10	15	35
МОДУЛЬ 2 МЕТОДОЛОГІЯ ЛОГІСТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ						
8-9	Лекції 6	Функціональний склад системи управління	4			
	Практична	Функціональний склад системи		4		6

	робота 6	управління				
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			4	4
10-11	Лекції 7	Основні принципи інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв	4			
	Практична робота 7	Методологія інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв		4		6
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			4	4
12	Лекція 8	Ефективність менеджменту	2			
	Практична робота 8	Контролінг у забезпеченні ефективності менеджменту		2		3
	Самостійна робота	Робота на навчально інформаційному порталі			2	2
13-14	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II			5	
	ПМК II	Підсумковий контроль за модуль II				10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			10	10	15	35
Екзамен						30
Всього з навчальної дисципліни – 90 год.			20	20	30	100

5. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВИХ КОНТРОЛІВ

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ № 1

1. Підприємництво, як сучасна форма господарювання.
2. Принципи здійснення, форми і моделі підприємницької діяльності.
3. Виробнича програма, її сутність та основні поняття.
4. Основні показники виробничої програми.
5. Виробнича потужність та її роль у виробничій програмі.
6. Ефективність використання виробничої потужності.
7. Характеристика витрат та їх класифікація.
8. Поняття про собівартість продукції.
9. Кошторис витрат і калькуляція собівартості продукції.
10. Показники собівартості продукції
11. Характеристика фінансової діяльності підприємства.
12. Сутність та різновиди доходу підприємства
13. Сутність, види, формування та розподіл прибутку підприємства
14. Система показників рентабельності діяльності підприємства
15. Методика розрахунку точки беззбитковості
16. Поняття, класифікація і структура персоналу.
17. Визначення чисельності окремих категорій працівників.
18. Продуктивність праці.
19. Мотивація трудової діяльності працівників: види, фактори і методи.
20. Сутність, методи і принципи оплати праці:
21. Форми і системи оплати праці.
22. Сутність, класифікація і структура основного капіталу.
23. Види вартості основних фондів.
24. Спрацювання основних фондів та його види.
25. Амортизація основних фондів.
26. Система показників ефективності, відтворення і використання основних фондів.
27. Сутність і класифікація оборотного капіталу підприємства.
28. Класифікація оборотних засобів.
29. Визначення потреби в оборотному капіталі і джерела фінансування.
30. Ефективність використання оборотного капіталу.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ № 2

1. У чому сутність і циклічність функцій управління?
2. Наведіть класифікацію функцій управління.
3. Функціональний склад системи управління.
4. Як формується місія і стратегія організації?
5. Концептуальні основи формування мети організації
6. Сутність інформації у процесі управління.
7. Класифікація інформації. Поняття релевантності інформації.
8. Сутність комунікаційного процесу. Схеми комунікацій.
9. Сутність операційного менеджменту.
- 10.Складові ефективності менеджменту.
- 11.Фактори ефективності менеджменту.
- 12.Показники ефективності менеджменту
- 13.Ефективність праці менеджера.
- 14.Особливості американського і японського менеджменту.
- 15.Методологія інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв.

6 МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення лекційних та практичних занять з навчальної дисципліни Електронна комерція: лекції з використанням мультимедійних презентацій та проблемного викладання, робота в групах, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Організація виробництва та маркетинг в галузі харчових технологій: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 015.21 «Професійна освіта (харчові технології)»./ О.В. Перчук, Н.В. Ржевська, О.С. Джетере. Переяслав-Хмельницький: Київ обл.): 2019 рік 239 с.
2. 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.
3. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк: Вежа-Друк, 2021. 767 с.
4. Економіка підприємства : навчальний посібник / уклад.: Н. В. Романченко, Т. В. Кожемякіна, К. В. Пічик ; Нац. ун-т "Києво-Могилянська академія". Київ : [НаУКМА], 2018. 302 с. : іл.
5. Економіка підприємства: навчальний посібник. / Лисак О.І., Андрєєва Л.О., Болтянська Л.О. Мелітополь : Люкс, 2020. 272 с.

Допоміжна

1. Лисак О.І. Аналітична оцінка діяльності м'ясопереробних підприємств регіону/ О.І. Лисак//Науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка», №1-2, 2016 (61). С. 141-146.
2. Лисак О.І. Методичні аспекти стратегічного розвитку підприємств/ О.І. Лисак // Науковий журнл «Бізнес-інформ», № 6, 2016 – С. 227-231.
3. Андрійчук В.Г. Економіка підприємств агропромислового комплексу: підручник. / В.Г. Андрійчук. – К.: КНЕУ, 2013. – 779 с.
4. Від ідеї до власної справи: Навч. посібник. /А.С.Коноваленко, Л.О.Болтянська, Д.М. Трачова та інш. - Мелітополь.: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017 – 278с.
5. Економіка підприємства: [навчальний посібник] / В.В. Горлачук, І Г. Яненкова – Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2010. -344с.
6. Менеджмент і маркетинг: Навчальний посібник / ред. В.І. Перебійніса. Полтава : ФОП Говоров С.В., 2007. 344 с.
7. Нехай В.В. Збутова діяльність підприємств сільськогосподарського машинобудування: теорія та практика: монографія. Мелітополь : вид-во МДПУ ім. Б.Хмельницького, 2016. 337 с.
8. Михайлова Л.І., Нехай В.В. Маркетинг збуту промислових підприємств /

Л.І. Михайлова, В.В. Нехай // Вісник СумДУ. Серія «Економіка». Суми : Сумський державний університет. 2017. №1. С. 46 – 51.

8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри економіки і бізнесу
4. Сайт кафедри економіки і бізнесу <http://www.tsatu.edu.ua/et/>
5. Сайт кафедри менеджменту та публічного управління
<http://www.tsatu.edu.ua/ep/>
6. Internet.