

**Кафедра економіки, обліку і оподаткування**

**СИЛАБУС**

**Економіка та управління підприємств харчової промисловості ОК23**

<b>Тип дисципліни</b>	<i>Обов'язкова</i>
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Рік навчання та семестр</b>	IV курс, VIII семестр, освітня програма «Харчові технології та інженерія»
<b>Викладач(-і)</b>	Дерій Ж.В., д.е.н., професор
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	<a href="https://ekona.stu.cn.ua/about/staff/39_derij-zhanna-volodimirivna/">https://ekona.stu.cn.ua/about/staff/39_derij-zhanna-volodimirivna/</a>
<b>Контакти викладача</b>	<a href="mailto:Zhanna.deriy@stu.cn.ua">Zhanna.deriy@stu.cn.ua</a>

**1. Анотація курсу.** «Економіка та управління підприємств харчової промисловості» зорієнтований на забезпечення здобувача вищої освіти компетентностями з прикладних питань діяльності господарюючого суб'єкта галузі.

Всі матеріали курсу доступні в системі дистанційного навчання MOODLE за посиланням <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=5067>

**2. Мета та цілі курсу.** Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набутися або розширити наступні загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 3 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

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

ФК 6 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 11 Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

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

**3. Результати навчання.** Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 7 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

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

ПРН 15 Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

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

ПРН 25 Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

**4. Пререквізити.** Здобувач вищої освіти повинен знати і розуміти суміжні галузі та технології і вміти здійснювати оцінку ефективності діяльності підприємства харчової промисловості.

**5. Обсяг курсу.** Загальна кількість кредитів – 3.

Вид заняття	Загальна кількість годин
<b>I семестр</b>	
Лекції	16
Практичні заняття	14
Самостійна робота	60
<b>Разом</b>	<b>90</b>

Форма проведення занять: лекційні, практичні заняття – Microsoft Teams; самостійна робота у позааудиторний час шляхом опрацювання літературних джерел, відеоматеріалів, інтернет-ресурсів, з використанням системи дистанційного навчання Moodle.

**6. Тематика курсу.**

Тематика лекційних занять
<b>Змістовий модуль 1. Основи діяльності та ресурсне обґрунтування виробничої програми підприємства харчової промисловості.</b> <b>Тема 1.1. Підприємство як суб'єкт господарювання.</b> Поняття підприємства як організаційно відокремленої та економічно самостійної первинної ланки виробничої сфери. Модель сучасного підприємства. Місія й різноманітні

цілі підприємства. Головні напрямки діяльності підприємства. Юридичні акти, що є законодавчою базою функціонування підприємства (організації). Поняття середовища господарювання підприємств. Характеристика факторів зовнішнього середовища. Фактори внутрішнього середовища функціонування підприємства. Сучасні аспекти розвитку підприємництва у харчовій галузі.

### **Тема 1.2. Структура та управління підприємствами. Прогнозування та планування діяльності підприємства.**

Поняття та види структури. Сутність і функції процесу управління. Методи управління діяльністю підприємств. Організаційні структури управління підприємствами. Прогнозування розвитку підприємств. Сутність та методи прогнозування. Планування як функція управління. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування.

### **Тема 1.3. Обґрунтування виробничої програми підприємства харчової промисловості.**

Загальна сутнісна характеристика продукції, її класифікація й вимірники обсягу. Номенклатуру й асортимент продукції (послуг). Схема формування виробничої програми підприємства, її ресурсне обґрунтування. Персонал підприємства. Методичні підходи до розрахунку продуктивності праці на виробничих підприємствах. Поняття оплати праці. Сучасна державна політика оплати праці. Мінімальна заробітна плата. Тарифна система.

### **Тема 1.4. Основний та оборотний капітал підприємства.**

Матеріальні активи як сукупність виробничих фондів та іншого майна підприємства (схема виробничих фондів). Основні засоби. Відтворення основних засобів. Види зносу основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів. Сутнісна характеристика обігових коштів як сукупність поточних витрат фінансових коштів. Шляхи підвищення ефективності використання обігових коштів.

## **Змістовий модуль 2. Організаційні аспекти діяльності підприємства. Результативність функціонування та розвиток підприємства харчової промисловості.**

### **Тема 2.1. Техніко-технологічна база виробництва.**

Складники техніко-технологічної бази, найефективніші способи її формування на підприємстві. Матеріально-технічне забезпечення та виробнича логістика.

Логістика постачання. Організація матеріально-технічного забезпечення на підприємстві. Визначення потреби у матеріальних ресурсах. Матеріальні запаси та управління ними.

### **Тема 2.2. Організація виробництва на підприємствах галузі.**

Основні положення теорії організації операційної діяльності. Структура та принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва. Організація виробничого процесу в часі. Методи організації виробництва. Підготовка виробництва.

### **Тема 2.3. Витрати й ціни на продукцію (послуги).**

Поточні витрати ( собівартість продукції) як комплексний економічний показник. Розрахунки кошторису виробництва за окремими економічними елементами. Калькулювання та його місце в економічних розрахунках. Види цін та сфери їх застосування.

### **Тема 2.4. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності суб'єктів господарювання. Інтегральна ефективність діяльності підприємства харчової промисловості.**

Дохід підприємства та джерела його формування. Прибуток як основний показник фінансових результатів діяльності підприємства. Характеристика та види ефективності діяльності підприємства. Система критеріїв та показників ефективності діяльності. Розрахунок ефективності використання ресурсів та факторів виробництва. Оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства. Шляхи підвищення конкурентоспроможності господарюючих суб'єктів.

Тематика практичних робіт	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формування виробничої програми підприємства</li> <li>2. Ресурси та фактори виробництва. Персонал. Форми та системи заробітної плати</li> <li>3. Основний капітал та оборотні кошти підприємства.</li> <li>4. Техніко-технологічна база підприємства.</li> <li>5. Собівартість продукції. Фінансові результати діяльності.</li> <li>6. Техніко-економічна оцінка ефективності використання нових технологій і технічних засобів.</li> <li>7. Оцінка ефективності діяльності господарюючих суб'єктів.</li> </ol>	
Тематика самостійної роботи	
<p>Самостійна робота здобувача є основним засобом засвоєння навчального матеріалу у вільний від навчальних занять час і включає: опрацювання навчального матеріалу, підготовку до лекцій та інших видів навчальних занять, виконання індивідуальних завдань, виконання науково-дослідної роботи, участь у розробці проектів.</p>	

## 7. Система оцінювання та вимоги

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	<p>Відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка», погодженого Вченою радою Національного університету «Чернігівська політехніка» 31 серпня 2020 р., протокол №6. Введено в дію наказом ректора від 31 серпня 2020 р. №26</p> <p>«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у Національному університеті «Чернігівська політехніка».</p> <p>Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти включає поточний, проміжний та семестровий контроль знань. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням у національну шкалу (шкалу Університету) та шкалу ECTS. ЗВО може набрати до 75% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, і до 25% підсумкової оцінки – на екзамені</p>
<b>Практичні заняття</b>	<p>Оцінювання роботи на практичних заняттях здійснюється за такою шкалою: «0», «1», «2», «3», «4», «5». Наприкінці семестру обчислюється середній бал, який переводиться у бальну шкалу. Поточний контроль реалізується у формі контрольних робіт (індивідуальних розрахункових задач), які проводяться протягом тижня після вивчення матеріалу за завершеною частиною ОК на практичному занятті або в інший час, вільний від аудиторних занять (у тому числі й за допомогою технологій дистанційного навчання з використанням електронної бази навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін у системі управління навчанням Moodle)</p>
<b>Умови допуску до підсумкового контролю</b>	<p>Здобувач вищої освіти протягом семестру виконав у повному обсязі передбачені робочою програмою навчальної дисципліни всі види навчальної роботи, має не більше 30% пропусків навчальних занять (без поважних причин) від загального обсягу аудиторних годин навчальної дисципліни та набрав мінімально необхідну кількість балів</p>

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
<b>Змістовий модуль 1. Основи діяльності та ресурсне обґрунтування виробничої програми підприємства харчової промисловості.</b>		<b>0...40</b>
1	Підсумковий поточний контроль	0...35
2	Підсумковий модульний контроль	0...5
<b>Змістовий модуль 2. Організаційні аспекти діяльності підприємства. Результативність функціонування та розвиток підприємства харчової промисловості.</b>		<b>0...35</b>
1	Підсумковий поточний контроль	0...30
2	Підсумковий модульний контроль	0...5
<b>Усього поточний і проміжний модульний контроль</b>		<b>0...75</b>
<b>Семестровий контроль (диференційований залік)</b>		<b>0...25</b>
<b>Разом</b>		<b>0...100</b>

### Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік/екзамен)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90-100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
66-74	D (задовільно)	задовільно	
60-65	E (достатньо)		
0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

#### 8. Політики курсу

Викладач та всі здобувачі, що вивчають цей курс, зобов'язуються дотримуватись таких положень з урахуванням законодавства України та ISO 9001:2015, та розуміють, що за їх порушення несуть особисту відповідальність:

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому [«Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних та лекційних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка».

#### **Політика користування ноутбуками / смартфонами**

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом



лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

#### ***Політика заохочень та стягнень***

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види поза навчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проектах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямками курсу.

#### ***Політика академічної доброчесності***

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні практичних завдань, самостійної роботи (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). Списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

#### ***Правила перезарахування кредитів***

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі (теми) навчальної дисципліни.

### **9. Рекомендована література**

1. 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.
2. Економіка і бізнес: підручник / за ред. д.е.н., проф. Л. Г. Мельника, д.е.н., проф. О. І. Карінцевої. Суми: Університетська книга, 2021. 316 с.
3. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О.Болтянська .- Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с.
4. Економіка підприємства. Практичні вправи та ситуації / Укл.: Дерій Ж.В., Зосименко Т.І.– Чернігів: НУ Чернігівська політехніка, 2022. – 64 с.
5. Z. Derii Entrepreneurship development model under conditions of business social responsibility/ Svitlana Breus, Dmytro Solokha, Zanna Derii Oksana Bieliakova, Khusnobod Khushvaktova // 2020. Academy of Entrepreneurship Journal – Volume 26, Issue 3, 2020. Print ISSN: 1087-9595; Online ISSN: 1528-2686