



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ

спеціальність	181 Харкові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харкові технології в ресторанній індустрії Технології харчових виробництв	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський) рівень	кафедра	економіки та бізнесу

ВИКЛАДАЧ

Тімченко Ольга Дмитрівна



Вища освіта - Спеціальність Економіка та управління в торгівлі та громадському харчуванні

Досвід роботи - більше 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 25 наукових публікацій за тематикою дисципліни;
- співавтор методичних розробок з оцінювання результативності управління підприємствами сфери харчування;
- учасниця наукових і методичних конференцій за тематикою дисципліни

телефон

+380501469676

електронна пошта

O.timchenko
@btu.kharkov.ua

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування у здобувачів вищої освіти здатностей щодо економічного обґрунтування рішень, які є результатом розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, робота у групах, електронне навчання
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	• демонструвати навички економічних розрахунків щодо формування та ефективного використання ресурсного потенціалу підприємств харчової промисловості /самостійна робота; • демонструвати навички економічних розрахунків щодо визначення економічних результатів за рішеннями щодо виробництва та реалізації продукції підприємств харчової промисловості / самостійна робота; • демонструвати навички економічних розрахунків щодо визначення ефективності та конкурентоспроможності діяльності підприємств харчової промисловості /самостійна робота; • поточний контроль, екзамен
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 26 годин лекцій; 36 годин практичних занять; 58 годин самостійної роботи; поточний контроль; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції

ІК. 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та технологій харчових технологій, методів контролю якості харчових продуктів

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

ЗК07. Здатність працювати в команді

ЗК08. Здатність працювати автономно

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

Програмні результати навчання

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

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

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Розділ 1. Підприємство, його види, характеристика продукції

Лекція 1	Характеристика харчової індустрії України	СЗ-1	Оцінка стану харчової індустрії на сучасному етапі. Дискусія щодо загальних відмінних рис між готельно-ресторанною індустрією, торгівлею і харчовою промисловістю. Доповіді-презентації щодо сучасних особливостей розвитку харчової промисловості		Опрацювання матеріалу лекції. Підготовка повідомлення щодо сучасних особливостей розвитку харчової промисловості
Лекція 2	Підприємство як суб'єкт господарювання	СЗ-2	Обговорення питань що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Доповіді-презентації щодо сучасних особливостей розвитку підприємств харчової промисловості, доповіді-презентації щодо форматів підприємств	С а м о с т і й н а р о б т а	Діяльність підприємств харчової промисловості в умовах ринкових відносин. Опрацьовування статистичної інформації щодо видів, форматів та кількості підприємств харчової промисловості
Лекція 3	Економічна характеристика продукції підприємства	СЗ-3	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Доповіді-презентації щодо тенденцій розвитку ринку продукції підприємств різних галузей		Опрацювання матеріалу лекції. Підготовка повідомлення щодо тенденцій розвитку ринку харчових продуктів
Лекція 4	Виробнича програма підприємства	ПЗ-4	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо обґрунтування виробничої програми на плановий період		Опрацювання матеріалу лекції. Обґрунтування виробничої програми підприємств харчової промисловості
Лекція 5	Виробнича потужність підприємства	ПЗ-5	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо обґрунтування виробничої потужності підприємства		Опрацювання матеріалу лекції. Обґрунтування виробничої потужності підприємств харчової промисловості

Розділ 2. Ресурсний потенціал підприємства

Лекція 6	Необоротні активи підприємства	ПЗ-6-7	Обговорення питань що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо оцінювання стану та розвитку необоротних активів підприємства	С а м о с т і й н	Опрацювання матеріалу лекції. Виконання розрахункових завдань щодо визначення показників ефективності використання основних фондів підприємств харчової промисловості
Лекція 7	Оборотні активи підприємства	ПЗ-8-9	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо оцінювання стану та розвитку оборотних		Опрацювання матеріалу лекції. Виконання розрахункових завдань щодо визначення показників ефективності використання оборотних фондів

			активів підприємства	а	підприємств харчової промисловості
Лекція 8-9	Трудові ресурси підприємства	ПЗ-10-11	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо ефективності використання кадрового потенціалу підприємства; розрахунок фонду заробітної плати	р	Опрацювання матеріалу лекції.
				о	Виконання розрахункових завдань щодо планування трудових ресурсів та фонду заробітної плати на підприємствах харчової промисловості
Лекція 10	Фінансові ресурси (капітал) підприємства	ПЗ-12-13	Обговорення питань, що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо ефективності використання фінансових ресурсів підприємства	б	Опрацювання матеріалу лекції.
				о	Виконання розрахункових завдань щодо розрахунку фінансового левериджу підприємств харчової промисловості
Розділ 3. Результативність діяльності підприємства					
Лекція 11	Витрати на виробництво та собівартість продукції	ПЗ-14-15	Обговорення питань що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо визначення собівартості продукції; витрат на підприємстві	с	Опрацювання матеріалу лекції.
				а	Виконання розрахункових завдань щодо обґрунтування витрат за статтями
Лекція 12	Цінова політика підприємства	ПЗ-16	Обговорення питань що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо визначення ціни на страви та кулінарну продукцію	м	Опрацювання матеріалу лекції.
				о	Виконання розрахункових завдань щодо обґрунтування ціни на продукцію різними методами
Лекція 13	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	ПЗ-17-18	Обговорення питань що опрацьовані студентами в рамках виконання самостійної роботи. Тестування за темою лекційного заняття. Виконання розрахункових завдань щодо визначення прибутку та рентабельності діяльності підприємства	с	Опрацювання матеріалу лекції.
				т	Виконання розрахункових завдань щодо визначення точки беззбитковості та прибутку підприємств харчової промисловості
				і	
				й	
				н	
				а	
				р	
				о	
				б	
				о	
				т	
				а	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Літ
ера
тур
а

1. Економіка підприємства : підручник : у 3 ч. Ч. 3 / А. А. Мазаракі, Н. М. Гуляєва, І. В. Стояненко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 356 с.
2. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. д.е.н., проф. Л.Г. Мельника. – Університетська книга, 2023. – 874 с.
3. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 426 с.
4. Економіка підприємства / Л.Л. Лазебник, В.В. Гурочкіна, Л.В. Слюсарєва та ін. ; за заг. ред. Л.Л. Лазебник. – Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. – 426 с
5. Шандова Н. В. Економіка підприємства : навч. посіб. / Н. В. Мешкова-Кравченко, С.А. Латкіна. – Херсон : ФОП Вишемирський В. С., 2021. – 336с.

М
е
т
о
д
и
ч
н
е
з
а
б
е
з
п
е
ч
е
н
н
я

1. Економіка підприємства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / укладач: О.Д. Тімченко; ДБТУ.- Харків, 2023. - 173 с.
2. Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка підприємств» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укладач Тімченко О.Д.. Харків : ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS	40	виконання завдання під час екзамену
Поточне оцінювання	60 - бальна ECTS	30	самостійна робота
		30	виконання завдань під час тестування

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватись кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»; виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.