

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»,

«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

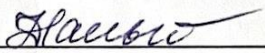
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: **Іванова Ольга Анатоліївна**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

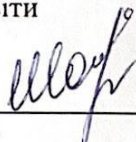
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

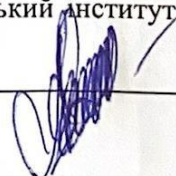
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Економіка підприємства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Економіка підприємства» є формування сучасного економічного мислення щодо основ механізму функціонування підприємства в сучасних вітчизняних умовах, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання у сфері обслуговування (гостинності), а також у набутті вмінь і практичних навичок економічної діяльності.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Економіка підприємства» є:

- здобутті ґрунтовних знань з основних розділів прикладної економіки;
- набутті вмінь, спрямованих на отримання заздалегідь окреслених результатів господарювання шляхом ефективного використання трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових та інвестиційних ресурсів підприємства;
- застосуванні практичних навичок у прийнятті науково-обґрунтованих управлінських рішень в умовах ринкової економіки;
- забезпеченні розширеного самовідтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку;
- розкриті і засвоєнні механізму планування, організації і ефективно господарювання на рівні підприємства (компанії, організації)

1.3. Кількість кредитів 3

1.4. Загальна кількість годин 90

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
4-й	4-й
Лекції	
32 год.	10 год. (2 год. – ауд., 8 год. – дист.)
Практичні заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
26 год.	80 год.
у тому числі індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні

ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недобросовісності.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів, обґрунтовувати її, виявляти ініціативу, підприємливість.

СК15. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства харчової промисловості.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

-формування наступних фахових компетентностей

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійно діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

ПРН 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

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

ПРН 26 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 28 Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 23. Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу

1.8. Пререквізити: «Вступ до гостинності», «Підприємництво», «Економічна теорія», «Економіко-математичне моделювання у сфері послуг», «Організація готельного господарства».

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Теоретичні основи функціонування підприємства

Тема 1. Підприємство в умовах підприємництва

Предмет, мета й завдання курсу. Об'єкт і методи дослідження. Місце «Економіки підприємства» у системі економічних наук.

Сутність та основні функції підприємницької діяльності. Поняття підприємства й фактори виробництва. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Система цілей діяльності підприємства. Класифікація підприємств. Види та організаційні форми підприємств згідно чинного законодавства України. Принципи діяльності підприємства. Техніко-економічне обґрунтування створення й функціонування підприємства.

Тема 2. Основи управління та планування діяльності підприємства, урахування факторів зовнішнього середовища

Зовнішнє середовище функціонування підприємства, його характеристика. Ринок та його інфраструктура. Поняття та необхідність управління. Особливості управління як системи. Функції управління. Методи управління виробництвом. Організаційні форми реалізації методів управління суб'єктами господарювання різного рівня.

Організаційні структури управління підприємством. Принципи та етапи процесу побудови організаційних структур управління виробничими та невиробничими підприємствами. Шляхи удосконалення управління підприємством.

Тема 3. Виробнича програма та матеріально-технічне забезпечення підприємств

Методи вимірювання та показники обсягу діяльності підприємства, їх специфіка з галузями господарювання. Зміст, завдання та місце виробничої програми в системі господарських зв'язків підприємства.

Поняття виробничої програми, її вимірники. Номенклатура й асортименти продукції й послуг. Розрахунок показників товарної, валової, чистої та реалізованої продукції. Правила розробки виробничої програми. Схема формування виробничої програми підприємства. Державне замовлення й контракт як методична основа формування програми виробництва. Вплив факторів на виробничу програму.

Ресурсне забезпечення виробничої програми підприємства. Виробнича потужність підприємства, системи та методи її визначення. Суть та завдання матеріально-технічного забезпечення підприємства. Зміст плану матеріально-технічного забезпечення. Збалансування розміру потреби в ресурсах і джерел її забезпечення. Планування матеріально-технічного забезпечення. його взаємозв'язок з виробничою програмою та фінансовими можливостями підприємства.

Розділ 2. Ресурсне наповнення роботи підприємства

Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці

Персонал підприємства, його склад. Структура персоналу підприємства, чинники, що впливають на неї. Розрахунок чисельності працюючих на підприємстві. Управління персоналом підприємства.

Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. Планування росту продуктивності праці. Організація і нормування праці на підприємстві. Зовнішні та внутрішні чинники зростання продуктивності праці. Резерви підвищення продуктивності праці на підприємствах.

Поняття оплати праці. Основні функції заробітної плати (відтворювальна, стимулювала, регулювальна, соціальна) та їх реалізація. Механізм державного регулювання оплати праці та соціального захисту. Договірне регулювання оплати праці найманого персоналу. Основи організації оплати праці на підприємствах. Тарифно-посадова система (тарифно-кваліфікаційні довідники; кваліфікаційні довідники посад керівників, спеціалістів і службовців; тарифні сітки; схеми посадових окладів, єдина тарифна сітка).

Фонд основної та додаткової заробітної плати, їх склад. Доплати і надбавки як самостійний елемент заробітної плати, що спрямовується на компенсацію або винагороду за суттєві відхилення від нормальних умов роботи. Форми й системи оплати праці. Склад інших заохочувальних та компенсаційних виплат. Витрати, що не належать до складу фонду оплати праці.

Тема 5. Основні фонди підприємства: формування та оцінка ефективності

Економічна характеристика основних фондів підприємства. Класифікація основних фондів. Структура основних виробничих фондів підприємства. Розрахунок потреби в основних фондах основних фондів підприємства. Методи оцінки основних фондів підприємства. Облік основних фондів на підприємстві. Економічна оцінка ефективності використання основних виробничих фондів. Методичні інструменти оцінки стану, руху та ефективності використання основних засобів підприємства.

Сутність, класифікація та особливості відтворення основних засобів підприємства. Амортизація як інструмент відтворення основних засобів та джерело формування фінансових ресурсів: поняття, методи нарахування. Корисний термін експлуатації ОВФ. Чинники, що впливають на вибір методів амортизації. Амортизація нематеріальних активів на підприємстві.

Тема 6. Нематеріальні ресурси й активи

Поняття нематеріальних ресурсів. Види нематеріальних ресурсів: об'єкти промислової власності; об'єкти, що охороняються авторським правом і суміжними правами; нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності. Інформаційні технології та програмні продукти.

Нематеріальні активи, їх склад. Особливості оцінки вартості та амортизації нематеріальних активів. Патент. Патентний захист принципово нових технічних винаходів. Законодавство, щодо питань захисту патентних прав.

Ліцензії, їх види. Вибір виду ліцензії. Ліцензійна торгівля. Ліцензійні угоди. Види ліцензійних платежів.

Тема 7. Оборотні кошти підприємства

Поняття, матеріальний склад і структура оборотних фондів підприємства. Оборотні активи підприємства: економічна сутність та класифікація. Відмітні характеристики оборотних активів як складової ресурсів підприємства. Поняття та особливості кругообігу оборотних активів підприємства. Сутність та методика оцінки виробничого, операційного та фінансового циклів підприємства.

Запаси як складова ресурсного забезпечення підприємства: сутність, класифікація, види вартості та методи оцінювання вибуття. Поняття норми та нормативу матеріальних запасів, методи нормування матеріальних запасів. Система контролю за рухом матеріальних запасів.

Методичні інструменти аналізу матеріальних оборотних активів підприємства. Обґрунтування планового обсягу матеріальних оборотних активів підприємства:

Резерви підвищення ефективності формування та використання матеріальних оборотних активів підприємства. Показники використання та нормування витрат матеріальних ресурсів. Показники ефективності використання оборотних коштів підприємства. Шляхи покращення використання оборотних коштів підприємства.

Розділ 3. Витрати та фінансово-економічні результати діяльності підприємств

Тема 8. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції.

Витрати у системі результативних показників діяльності підприємства.

Загальна характеристика витрат, поточних та капітальних витрат підприємства, собівартості продукції, послуг та робіт. Взаємозв'язок та взаємообумовленість ресурсів поточних витрат підприємства.

Класифікація поточних витрат. Особливості складу поточних витрат в окремих галузях економіки.

Показник собівартості продукції та порядок їх обчислення. Поняття калькування продукції підприємства. Особливості калькулювання собівартості продукції на підприємствах окремих галузей.

Методичні інструменти аналізу поточних витрат підприємства. Зміст та механізм дій виробничого левериджу. Фактори, що впливають на формування поточних витрат підприємства. Шляхи раціоналізації складу витрат підприємства.

Обґрунтування планового обсягу поточних витрат підприємства. Кошторис витрат: поняття, склад та методи складання.

Резерви раціоналізації поточних витрат підприємства.

Тема 9. Доход та цінова політика підприємства

Доходи підприємства в системі економічних показників його діяльності. Класифікація підприємства.

Сутність, механізм формування доходів від операційної діяльності підприємства.

Особливості формування доходів від операційної діяльності в окремих галузях господарювання доходів. Фактори, що впливають на доходи від операційної діяльності.

Цінова політика підприємства як фактор формування його доходів від реалізації продукції: сутність та етапи розроблення. Характеристика ціноутворюючих факторів. Методи ціноутворення. Напрями забезпечення ефективності цінової політики.

Методичні інструменти та послідовність аналізу доходів підприємства.

Планування доходів підприємства: поняття, завдання та послідовність. Етапи планування доходів підприємства. Методи планування доходів підприємства: особливості й умови їх застосування.

Поняття та класифікація резервів зростання доходів підприємств.

Тема 10. Фінансові результати діяльності підприємства

Поняття, види та класифікація фінансових результатів діяльності підприємства. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності підприємства. Сутність, функції та значення прибутку у, джерела його утворення. Механізм формування чистого прибутку підприємства у взаємозв'язку з основними видами його діяльності.

Напрями розподілу та використання чистого прибутку підприємства.

Система показників, що характеризують процеси формування та розподілу прибутку підприємства.

Методичні інструменти та послідовність аналізу прибутку підприємства. Обґрунтування прибутку на плановий період: завдання та методичний інструментарій. Резерви зростання прибутку підприємства: поняття, класифікація, методичні оцінки.

Розділ 4. Антикризова система господарювання

Тема 11. Інноваційна діяльність

Інноваційні процеси: поняття, види і характеристика. Джерела фінансування інновацій. Вплив інновацій на витрати та результати роботи підприємства. Комерціалізація інновацій та трансфер технологій. Основи методики визначення економічної ефективності технічних нововведень. Оцінка сукупного економічного ефекту від технічних нововведень. Розрахунок комерційного ефекту у виробників технічних новинок. Організаційний прогрес: суть, об'єкти, напрямки і тенденції.

Тема 12. Організація виробництва і забезпечення якості продукції

Організаційні типи виробництва, їх характеристика. Поняття і класифікація методів організації виробничого процесу. Поняття виробничого циклу, його структура. Поняття якості продукції, необхідність та значення її підвищення. Показники і методи оцінки якості продукції. Управління якістю продукції. Стандартизація і сертифікація продукції. Конкурентоспроможність продукції, чинники її забезпечення і методика оцінки. Економічна ефективність і шляхи підвищення якості та конкурентоспроможності продукції.

Тема 13. Фінансові ресурси (капітал) підприємства

Капітал підприємства: поняття, характеристика сутності з позицій різних підходів. Класифікація капіталу підприємства. Власний капітал підприємства: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Фінансові ресурси, що забезпечують формування власного капіталу підприємства. Позиковий капітал підприємства: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Особливості формування залежать від основних характеристик підприємства. Фінансові ресурси підприємства: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів підприємства. Кругообіг фінансових ресурсів підприємства в перебігу формування його капіталу. Методичні інструменти аналізу капіталу підприємства за джерелами формування: поняття, завдання, етапи та основні методи. Планування обсягу та структури капіталу підприємства за джерелами формування: сутність, етапи та методи. Резерви зростання капіталу підприємства.

Тема 14. Фінансово-інвестиційний стан підприємства та методи його оцінки

Поняття фінансового стану підприємства, мета та задачі його дослідження. Основні елементи, що визначають фінансовий стан підприємства. Поняття та методи оцінки фінансового стану підприємства. Поняття операційного та фінансового «важелів». Методика аналізу впливу сукупного «Важеля». Сутність понять ліквідності та платоспроможності підприємства. Показники оцінки ліквідності та платоспроможності підприємства. Сутність поняття фінансової стійкості підприємства. Класифікація фінансової стійкості підприємства. Показники оцінки фінансової стійкості підприємства. Показники оцінки рентабельності діяльності підприємства. Показники оцінки ділової активності підприємства. Комплексне оцінювання фінансового стану підприємства. Інтегральна оцінка фінансового стану підприємства. Вимоги до інтегральної оцінки фінансового стану підприємства. Послідовність етапів здійснення інтегральної оцінки фінансового стану підприємства.

*Тема 15. Ефективність діяльності та
методичні засади її оцінки*

Поняття ефекту як результату діяльності підприємства, аналітичного показника і критерії оцінки діяльності підприємства. Види ефекту. Ефективність діяльності підприємства: сутність та основні характеристики. Методичні засади оцінки ефективності діяльності підприємства. Поняття та систематизація показники ефективності діяльності підприємства. Особливості оцінки ефективності основних видів діяльності підприємства: операційної та інвестиційної. Оцінка ефективності інвестиційних проєктів.

*Тема 16. Розвиток підприємства: сучасні
моделі, трансформація та реструктуризація*

Бізнес-процеси підприємства: сутність, структура і характеристика. Моделювання бізнес-процесів підприємства. Реінжиніринг в системі підвищення конкурентоспроможності підприємства. Система виживання підприємства в ринкових умовах. Поняття й сутність механізму господарювання підприємства. Основні принципи господарювання. Беззбитковість і самофінансування. Взаємозв'язок між кінцевими результатами й стимулами: методи розрахунку.

Реструктуризація підприємства як захід системи виживання й виходу з економічної кризи. Сутнісна характеристика й можливі форми реструктуризації підприємства (організації). Етапи й програма реструктуризації.

Суть механізму санації. Модель санації. Фінансування санаційних заходів. Обґрунтування санації підприємства. Реструктуризація підприємства: види, форми і механізм здійснення.

*Тема 17. Економічна безпека та
антикризова діяльність*

Поняття економічної безпеки підприємства, її головна мета та функції. Структурні елементи економічної безпеки. Схема процесу організації економічної безпеки. Оцінка рівня економічної безпеки підприємства.

Основні напрями організації економічної безпеки за окремими функціональними складовими. Фінансова складова, схема процесу її охорони. Змістова характеристика інтелектуальної та кадрової складової. Основні етапи процесу охорони техніко-технологічної складової економічної безпеки. Політико-правова безпека, напрямки оцінки її реального стану. Процес створення та захисту інформаційної складової економічної безпеки. Забезпечення екологічної безпеки підприємства. Організація силової складової економічної безпеки.

Принципи організації та завдання служби безпеки підприємства. Функції, об'єкти та управління.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Теоретичні основи функціонування підприємства												
Тема 1. Предмет і зміст курсу	6	2	2			2	11	1				10
Тема 2. Теорії підприємств і основи підприємництва	6	2	2			2	11	1				10
Тема 3. Види підприємств, їх організаційно-правові форми	14	6	6			2	12	2				10
Разом за розділом 1	26	10	10			6	34	4				30
Розділ 2. Теоретичні основи функціонування підприємства												
Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці	16	8	6			2	14	2				12
Тема 5. Основні фонди підприємства: формування та оцінка ефективності	16	6	8			2	10	2				8
Тема 6. Нематеріальні ресурси й активи	6	2	2			2	8					8
Тема 7. Оборотні кошти підприємства	16	6	6			4	14	2				12
Контрольна робота	10				10		10				10	
Разом за розділом 2	64	22	22		10	10	56	6			10	40
Усього годин	90	32	32		10	16	90	10			10	70

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Розділ 1. Теоретичні основи функціонування підприємства	
1	Тема 1. Підприємство в умовах підприємництва	2
2	Тема 2. Основи управління та планування діяльності підприємства, урахування факторів зовнішнього середовища	2
3-5	Тема 3. Виробнича програма та матеріально-технічне забезпечення підприємств 3.1. Виробнича програма та показники її визначення для підприємств харчової промисловості та гостинності 3.2. Формування виробничої потужності та її розрахунок. 3.3. Матеріально-технічна база підприємств ГРБ та харчових технологій.	6
	Розділ 2. Ресурсне наповнення роботи підприємства	
6-8	Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці 4.1. Склад та структура персоналу в різних сферах діяльності підприємства. 4.2. Продуктивність працівників та її визначення. 4.3. Форми та системи оплати праці.	6
9-12	Тема 5. Основні фонди підприємства: формування та оцінка ефективності 5.1. Вибір та обґрунтування складу та структури основних фондів підприємства, їх класифікація. 5.2. Нормування потреби у активній та пасивній частині основних фондів підприємств харчування та ГРБ. 5.3. Оцінка ефективності використання основних фондів підприємства. 5.4. Розрахунок амортизації основних фондів.	8
13	Тема 6. Нематеріальні ресурси й активи	2
14-16	Тема 7. Оборотні кошти підприємства 7.1. Оборотність обігових коштів підприємств ГРБ та харчування. 7.2. Нормування запасів на підприємствах. 7.3. Оцінка ефективності використання оборотного капіталу підприємства.	6
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Підприємство в умовах підприємництва Познайомитись та відпрацювати матеріал, який розкриває правове забезпечення підприємницької діяльності в Україні, моделі підприємництва, договірні взаємовідносини в підприємницькій діяльності. Розглянути класифікацію договорів за сферами діяльності, їх структуру та сутнісно-змістовну характеристику, форми співробітництва. Ознайомитись з особливостями міжнародної підприємницької діяльності, різновидами зовнішньоекономічної діяльності.	2	10
2	Тема 2. Основи управління та планування діяльності підприємства, урахування факторів зовнішнього середовища Ознайомитись із механізмом прогнозування, принципами прогнозування, види прогнозування. Вивчити та підібрати на практиці складові стратегічного планування. Вивчити склад та структуру бізнес-плану підприємства, його значення і зміст, систему оперативно-виробничого планування на підприємстві, методи й принципи державного економічного регулювання діяльності окремих суб'єктів господарювання.	2	10
3	Тема 3. Виробнича програма та матеріально-технічне забезпечення підприємств Вивчити вплив чинників та формування виробничої програми сучасного підприємства. Ознайомитись з соціальною складовою матеріально-технічного забезпечення підприємства харчової промисловості та ГРБ, а саме: Значення соціальної інфраструктури для господарської діяльності підприємства. Основні підрозділи соціальної інфраструктури. Соціальна діяльність підприємства. План соціального розвитку. Відтворення та розвиток інфраструктури підприємства. Виробнича логістика на підприємстві.	2	10
4	Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці Вивчити матеріал стосовно професійно-кваліфікаційного складу підприємства, сформулювати відповідно отриманим знанням професійно-кваліфікаційний склад підприємства ГРБ та харчування. Опанувати навички вибору форм та систем оплати праці у галузі харчування та ГРБ з урахуванням системи організації праці та її нормування. Розробити фрагмент шкали стимулювання персоналу сучасного підприємства на підставі особливостей організації праці та нормування. Ознайомитися з процесом державне регулювання оплати праці, реформування системи оплати праці, мотивація персоналу.	2	12

5	Тема 5. Основні фонди підприємства: формування та оцінка ефективності Опрацювати інформацію щодо складу та структури основних фондів, вибудувати структуру основних сучасного підприємства в галузі ГРБ та харчування. Запропонувати на підставі остаточних знань стосовно оцінки рівня використання основних фондів систему показників (натуральних та вартісних) для сучасного підприємства. Вивчити механізм формування амортизаційного фонду при виробничому та кумулятивному методах нарахування амортизації.	2	8
6	Тема 6. Нематеріальні ресурси й активи Вивчити та мати навички класифікації видів нематеріальних ресурсів підприємства. Ознайомитись з характеристикою інформаційні технології та програмні продукти., характеристикою об'єктів промислової власності. Знати та володіти основами оціни вартості й строки зношування нематеріальних активів.	2	8
7	Тема 7. Оборотні кошти підприємства Вивчити особливості нормування матеріальних запасів у сфері ГРБ та харчуванні сучасного підприємства. Провести економічне обґрунтування доцільності нормування потреби в оборотному капіталі. Здійснити розрахунок потреби в оборотному капіталі, використовуючи залишкові знання та аналітичний й інформаційно-статистичний методи розрахунку. Опанувати особливості розрахунку потреби у виробничих запасах і незавершеному виробництві.	4	12
	Контрольна робота	10	10
	Разом	26	80

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне навчально-дослідне завдання здобувача освіти є видом позааудиторної самостійної роботи навчального чи навчально-дослідницького характеру, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу та завершується разом із складанням підсумкового заліку із даної навчальної дисципліни. Метою такого виду роботи виступає самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань здобувача освіти з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань.

Для покращення підготовки майбутнього спеціаліста, поглиблення запропонованого під час лекцій матеріалу застосовуються такі види індивідуальних завдань як реферати, аналітичні огляди тощо.

Кожен зі здобувачів освіти отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають особливості реалізації економічних та господарських процесів харчового підприємства та ГРБ;

- залученню здобувачів освіти до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підібраного матеріалу;

- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота (індивідуальне завдання) виконується здобувачем освіт самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість.

Успішне виконання індивідуального завдання виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання кваліфікаційних робіт.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Для своєї наукової роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з викладачем.

Робота виконується українською мовою. Загальний обсяг дорівнює близько 20 сторінок.

Теми: **БАЗОВА ТЕМАТИКА ЗАВДАННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКОГО ТИПУ**

1. Підприємство як основна структурна одиниця промислового виробництва.
2. Техніко-економічне обґрунтування діяльності підприємства: зміст, мета, етапи.
3. Підприємницька діяльність у сучасних умовах господарювання.
4. Розвиток малого підприємництва в Україні.
5. Сучасні форми об'єднань підприємств.
6. Управління підприємством як система його ефективного розвитку.
7. Виробнича програма підприємства, її обґрунтування.
8. Формування та використання виробничої потужності підприємства.
9. Персонал підприємства як важливий елемент його розвитку.
10. Система управління персоналом підприємства у ринкових умовах.
11. Продуктивність праці як шлях підвищення ефективності виробництва.
12. Оплата та мотивація праці на підприємстві у сучасних умовах господарювання.
13. Вибір та обґрунтування форм та систем оплати праці на підприємстві.
14. Амортизаційна політика підприємства у ринкових умовах господарювання.
15. Формування об'єктів основних засобів виробництва сучасного підприємства.
16. Показники ефективності використання основного капіталу та основних засобів виробництва, їх вплив на діяльність підприємства.
17. Оборотні кошти підприємства та фактори, що впливають на рівень їх використання.
18. Запаси ресурсів на підприємстві, методи визначення потреби та вплив рівня запасів на собівартість продукції та прибутку.
19. Шляхи підвищення використання обігового капіталу сучасного підприємства.
20. Показники оборотності обігового капіталу та їх вплив на собівартість, прибуток та рентабельність виробництва.
21. Промислово-виробничий персонал: склад, структура, система оплати та стимулювання праці робітників підприємства.
22. Особливості визначення кількості робітників за категоріями персоналу.
23. Продуктивність праці робітників підприємства, її оцінка та вплив на показники діяльності підприємства.
24. Доплати, надбавки та премії: мета, методи визначення, сучасні підходи.
25. Собівартість продукції, мета та методи її розрахунку.

26. Кошторис витрат та калькуляція: порівняльна характеристика.
27. Умовно-постійні та змінні витрати. Загальновиробничі витрати на складі собівартості продукції.
28. Методи розподілу непрямих витрат у ході калькулювання продукції та вибір бази їх розподілу.
29. Калькулювання собівартості окремих видів продукції, шляхи зниження витрат.
30. Механізм управління витратами на сучасному підприємстві.
31. Механізм ціноутворення у сучасних умовах господарювання.
32. Методи ціноутворення, їх сутність та умови використання, види цін.
33. Види прибутку та фактори, які її визначають.
34. Прибутковість підприємства та шляхи її підвищення.
35. Рентабельність підприємства та виробництва, шляхи її підвищення.
36. Технічний розвиток підприємства, його зміст та сутність, доцільність проведення.
37. Інвестиційна діяльність підприємства як спосіб розвитку його потенціалу.
38. Інноваційні процеси як спосіб динамічного розвитку підприємства.
39. Техніко-технологічна база підприємства, сучасні тенденції її розвитку.
40. Лізинг як форма оновлення технічної бази виробництва.
41. Оцінка ефективності інвестиційної діяльності підприємства.
42. Якість та конкурентоспроможність продукції як спосіб забезпечення ефективності функціонування підприємства.
43. Конкурентоспроможність фірми та продукції у сучасних умовах господарювання.
44. Економічна ефективність капіталовкладень.
45. Методи розрахунку терміну окупності інвестицій.
46. Економічна безпека підприємств, шляхи загроз та напрямки подолання.
47. Санация (фінансове оздоровлення) господарських суб'єктів.
48. Банкрутство підприємства: механізм визначення та шляхи подолання.
49. Диверсифікація як фактор розвитку підприємства.
50. Реструктуризація суб'єктів господарювання.

Контрольна робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел;
- Додатки (за необхідності).

Всі частини індивідуального завдання (контрольної роботи) повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Обов'язковим є наведення списку використаних джерел інформації, кількість яких становить близько 20 найменувань.

Текст роботи друкується за допомогою комп'ютера на стандартних білих аркушах паперу (формат А4). Друкування тексту одностороннє (на одній стороні аркушу) з використанням шрифтів текстового редактору Word (Times New Roman), колір – чорний, розмір – 14 pt, міжрядковий інтервал – полуторний, вирівнювання основного тексту – по ширині. Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст дослідження потрібно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм, абзац – 10 мм. Не допускається будь-які підкреслювання, виділення по тексту, окрім вказаних у представлених рекомендаціях.

Нумерація сторінок наскрізна. Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, на змісті, на додатках та на сторінці зі списком використаної літератури номер сторінки не ставлять, але всі вони включаються до загальної нумерації. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки арабськими цифрами без крапки в кінці.

Назви розділів друкуються великими літерами (шрифт – жирний), вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм і графіків не ставляться. Між назвою розділу і підрозділу витримують інтервал в один рядок.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаного дослідження може бути – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням або індивідуальна співбесіда на тему контрольної роботи. Як альтернатива за умов високоякісної підготовки – обмеження оцінювання тільки безпосередньо тексту роботи.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

- 1) збалансованість роботи за структурою і змістом;*
- 2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;*
- 3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що пред'являються;*

б) за змістом:

- 1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;*
- 2) логічність викладу матеріалу;*
- 3) наявність рішення конкретних завдань;*
- 4) наявність актуального графічного матеріалу;*
- 5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;*

б) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

- 1) лаконічність та уміла презентація роботи;*
- 2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.*

При оцінці контрольної роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення визначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість балів – 15.

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП, зокрема:

ОПП «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»: (далі ОПП 1)

ОПП «Готельно-ресторанна справа»: (далі ОПП 2)

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Економіка підприємства»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ОПП 1 ПРН 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ОПП 1 ПРН 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	Індивідуальні завдання та завдання для самостійної підготовки	Оцінка виконання завдань шляхом їх презентації, опитування та перевірки індивідуальних завдань
ОПП 1 ПРН 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Лекційний матеріал, розрахунково-аналітичні та проєктні завдання	Підготовка проблемно-орієнтованих лекційних занять та розрахунково-аналітичних завдань освітньої компоненти
ОПП 1 ПРН 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), вирішення ситуаційних завдань, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна та залікова робота
ОПП 1 ПРН 26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	Лекції, семінарські та практичні заняття	Опитування та дискусії, проблемно-орієнтовані завдання
ОПП 1 ПРН 27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	Лекції, семінарські заняття	Співбесіда, розгляд концепцій та інш. документів, колоквиуми на семінарських заняттях

ОПП 1 ПРН 28	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.	Лекції, практичні заняття, робота зі статистичною звітністю	Розв'язування задач, тестових завдань, робота зі звітністю підприємства
ОПП 2 РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, вирішення розрахункових та ситуаційних завдань, доповідь-презентація, дискусія	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень розрахункових та ситуаційних задач, залік
ОПП 2 РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, вирішення розрахункових та ситуаційних завдань, доповідь-презентація, дискусія	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень розрахункових та ситуаційних задач, залік
ОПП 2 РН 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Лекція, практичне та семінарське заняття	Опитування, ситуаційне завдання, робота з літературою
ОПП 2 РН 12.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Лекція, вирішення розрахункових та ситуаційних завдань, доповідь-презентація, дискусія	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень розрахункових та ситуаційних задач, залік
ОПП 2 РН 13.	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Лекція, вирішення розрахункових та ситуаційних завдань, доповідь-презентація, дискусія	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень розрахункових та ситуаційних задач, залік

ОПП 2 РН 16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Лекційні та практичні заняття, тестові завдання	Створювання діалогових структур практичного заняття, розробка тестових та розрахункових завдань
ОПП 2 РН 20.	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекції, семінарські заняття	Співбесіда, розгляд концепцій та інш. документів, коллоквиуми на семінарських заняттях
ОПП 2 РН 23.	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу	Пошук джерел інформації щодо вирішення професійних завдань (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання ключових аргументів щодо вирішення професійних завдань

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи здобувачів освіти під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи здобувачів освіти;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування); контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі; контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати
- із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових

завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Економіка підприємства».

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота							Разом	Залікова робота	Сума	
Розділ 1			Розділ 2							Контрольна робота, передбачена навчальним планом
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7				15
5	5	7	8	8	5	7		60	40	100

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 35 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання. Без виконання контрольної роботи здобувач не допускається до заліку.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування, виступів здобувачів освіти та розв'язання практичних завдань, тестування. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 8 балів в залежності від теми з урахуванням її значущості при формуванні компетентностей здобувачів освіти та обсягу матеріалу. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 4.0	4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		2.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 5.0	5.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		3.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0-2.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	5.0-6.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		3.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0-2.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 8.0	7.0-8.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		4.0-5.0-6.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0-2.0-3.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій;
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій;
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна 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 підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л.Г. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Об'єм даних 14,95 Мб.
3. Економіка підприємства: Навчальний посібник / С.М.Рогач, Н.М. Суліма, Л.М. Степасюк та ін. – 2-ге вид. К. : «ЦП «КОМПРИНТ»». 2018. 392 с.
4. 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.
5. Економіка підприємства: Навч. посібник / уклад. Н.В. Романченко, Т.В. Кожемякіна, К.В. Пічик. – Київ: НаУКМА, 2018. – 343 с.
6. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
7. Економіка підприємства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / укладач: О.Д. Тімченко; ДБТУ. – Харків : 2023. – 173 с. <https://repo.btu.kharkiv.ua/server/api/core/bitstreams/7f8ca313-dfa6-4e68-ac2f-1293e0861252/content>
8. Економіка та бізнес-інновації: підручник / за ред. д.е.н., проф. Л.Г. Мельника, д.е.н., проф. О.І. Карінцевої. – Суми : Університетська книга, 2023. – 702 с. https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/91523/1/Business_Innovation_2023.pdf
9. Іванова О.А., Решетняк О.І. Економіка сучасного підприємства: Навч. посіб. / Нар. укр. акад., [каф. економіки та права]. – Харків : Вид-во НУА, 2024. – 355 с. http://212.111.199.131/jspui/bitstream/123456789/2694/1/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%95%D0%A1%D0%9F_2024_%D0%86%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%A0%D0%B5%D1%88%D0%B5%D1%82%D0%BD%D1%8F%D0%BA_1.pdf
10. Куцик В.І., Кліпкова О.І. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях : навчальний посібник. Львів : ЛТЕУ, 2020. 316 с.
11. Лема, Галина Володимирівна. Економіка підприємства : навчальний посібник / Г.Лема, Р. Вільгуцька, В. Харчук, І. Олексів, Т. Лісович ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет "Львівська політехніка", Навчально-науковий інститут економіки і менеджменту, Кафедра менеджменту і міжнародного підприємництва. – Львів : Растр-7, 2023. – 120 с. <https://discovery.kpi.ua/Record/000643834>
12. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: навчальний посібник. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Ліра-К, 2020. 596 с

Допоміжна література

13. Дмитрієв, І.А. (2018). Економіка підприємства: навч. посіб. для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів. Харків: ХНАДУ, 292 с.
14. Іванілов, О.С. (2019). Економіка підприємства: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 728 с.
15. Іванова, О.А., Макарова, Л.Г. та Кречко, Л.В. (2018). Економіка підприємства : збірник тестів. Харків : ХІФ УДУФМТ, 2012. – 109 с.
16. Іванова, О.А. (2022). Оцінка ефективності логістичних рішень та інноваційних проектів. Вісник науки та освіти, 2, с. 31–37.
17. Ivanova, O., Berest, K. (2024). Role of an MVP strategy in increasing company competitiveness in a fast-paced environment. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія Економічна.
18. Іванова, О. (2024). Наукові школи як складова освітнього середовища та їх трансформація. Новий колегіум, 3 (111), с. 5–17.

19. Іванова О.А. (2023). Наукова діяльність як фундаментальний чинник побудови іміджу навчального закладу. Новий Колегіум. № 3. С. 15–18.
20. Єгорова, І.Г., Матукова, Г.І. та Приймак, Н.С. (2019). Економіка та організація діяльності підприємств: навч. посіб. Львів: Магнолія, 330 с.
21. Куц, Л.Н. (2019). Капітал підприємства: формування та використання. Опорний конспект лекцій. Тернопіль: ТНЕУ, 105 с. Available at: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/38436/1/kucz2019.pdf>. [Accessed 30 June 2023].
22. Лисак, О.І., Андреева, Л.О. та Завадських Г.М. (2020). Ціноутворення: курс лекцій. Мелітополь: Люкс, 193 с.
23. Маслак, О.І., Воробйова, Л.Д. (2019). Економіка виробничого підприємства. Київ: ЦУЛ, 172 с.
24. Покропивний, С.Ф. (2014). Економіка підприємства: підручник. Київ : КНЕУ. 528 с. Available at: http://www.srines.com/book_1322.html. [Accessed 30 June 2023].
25. Причеп, І.В. (2017). Економіка підприємства. Самостійна та індивідуальна робота студентів: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 145 с.
26. Решетняк О.І., Іванова О.А., Данько А.Т., Юрченко О.К. (2025). Організаційна амбідекстрія та інновації: теоретичний підхід. Бізнес Інформ. №1. С. 13-25. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-1-13-25>
27. Соломіна, Г.В. (2020). Економіка підприємства: практикум. Дніпро: Біла К.О., 142 с. Available at: <https://er.dduvs.in.ua/bitstream/123456789/4372/1/Соломіна%20Практикум.pdf>. [Accessed 30 June 2024].
28. Харченко, Т., Щегда, А. (2019). Економіка підприємства: збірник тестів та задач. Київ: Центр навчальної літератури, 240 с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

29. Державний комітет статистики України. [online]. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> [Accessed 30 June 2024].
30. Державне агентство з інвестицій та управління національними проектами[online]. Available at: <http://www.ukrproject.gov.ua/page/pro-natsionalni-proekti> [Accessed 30 June 2024].
31. Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») [online]. Available at: <http://www.ukrndnc.org.ua> [Accessed 30 June 2024].
32. Центр підприємництва та інновацій [online]. Available at: <http://startupukraine.com> [Accessed 30 June 2024].
33. Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленко/ (1991–) [online]. Available at: <http://korolenko.kharkov.com> [Accessed 30 June 2024].
34. Харківська обласна універсальна наукова бібліотека/ (1991–) [online]. Available at: <http://www.library.kharkov.ua> [Accessed 30 June 2024].

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=16736>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____. р.

Заступник декана _____факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____20____.р.

Голова науково-методичної комісії _____факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____20____.р.