

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ</b>  <b>ПРОМИСЛОВОСТІ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u></b>  <b>Рік навчання: <u>3-й, семестр 6-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>економіки та підприємницької діяльності</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>доктор філософії з економіки, ст. викладач</b>  <b>Болтовська Людмила Леонідівна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><u><a href="mailto:liudmyla.boltovska@gmail.com">liudmyla.boltovska@gmail.com</a></u></b></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Економіка підприємств харчової промисловості» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 70 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Вища математика», «Інформаційні технології».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Аграрна політика та земельні відносини», «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва».

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Економіка підприємств харчової та переробної промисловості» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців системних знань і практичних навичок щодо особливостей функціонування, організації та розвитку підприємств галузі в сучасних умовах ринкової економіки. Вивчення дисципліни забезпечує розуміння специфіки виробничо-економічних процесів, організації ресурсного забезпечення, планування та управління діяльністю підприємств харчової і переробної промисловості, а також методів оцінки їхньої ефективності, конкурентоспроможності та інноваційного потенціалу.

## **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета вивчення навчальної дисципліни дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок про теоретико-методологічні засади та прикладні інструменти економіки підприємств харчової промисловості, що забезпечують їх ефективне функціонування, розвиток і конкурентоспроможність у динамічному ринковому середовищі, засвоєння закономірностей організації виробничо-господарської діяльності підприємств галузі, управління ресурсним потенціалом та фінансовими потоками, оволодіння сучасними підходами до управління інноваціями та підвищення ефективності бізнес-процесів, набуття компетентностей у сфері стратегічного планування, прогнозування, аналізу та оцінювання економічних результатів, оптимізації використання трудових, матеріальних і фінансових ресурсів, виробленню здібностей приймати обґрунтовані управлінські рішення, спрямовані на забезпечення сталого розвитку підприємств галузі.

## **Завдання вивчення навчальної дисципліни**

Основними завданнями вивчення дисципліни «Економіка підприємств харчової та переробної промисловості» є надання здобувачам компетентностей з організації, функціонування і розвитку підприємств харчової промисловості в сучасних умовах господарювання, умінь проводити економічний аналіз виробничо-господарської діяльності підприємств галузі, застосовувати методи планування, прогнозування та оцінювання ефективності використання виробничих, трудових, фінансових та інноваційних ресурсів.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральна компетентність (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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

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

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

### **ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

№з /п	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		
		лекційні заняття	практичні заняття	Самостійна робота
1	Підприємство як суб'єкт та об'єкт ринкових відносин. Теорії підприємств та основи підприємництва.	2	-	5
2	Глобальні та національні тенденції розвитку харчової і переробної промисловості	2	2	5
3	Проблеми екологізації агропромислового виробництва	2	2	5
4	Виробничі ресурси підприємств харчової та переробної промисловості та оцінка ефективності їх використання	2	2	6
5	Трудові ресурси: продуктивність праці, оплата та мотивація персоналу	2	2	6
6	Матеріально-технічне забезпечення та інноваційно-технологічний розвиток	2	2	6
7	Виробничі потужності підприємств та їх ефективне використання	2	2	6
8	Витрати виробництва та собівартість продукції	2	2	6

9	Ціноутворення на продукцію харчової та переробної промисловості	2	2	5
10	Фінансові результати діяльності та показники рентабельності підприємств	2	2	5
11	Інвестиційна діяльність та джерела фінансування розвитку	2	2	5
12	Економічна безпека, конкурентоспроможність та якість продукції	2	2	5
13	Інновації та стійкий розвиток харчових підприємств.	2	2	5
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>70</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	20	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>70</b>		

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався

під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Мостенська Т. Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник. Київ : Кондор, 2024. 356 с.
2. Непран А. В., Шевченко І. Ю. Економіка підприємства : у 3 т. Харків : Харків. нац. автомоб.-дорож. ун-т, 2024.
3. Сучасний менеджмент у вирішенні проблем розвитку підприємств харчової промисловості: моделі, стратегії, технології : монографія / за ред. колективу авторів. Київ : НУХТ, 2022. 412 с.
4. Сагайдак Ю. А., Скопенко Н. С., Петухова О. М., Харченко Т. Б. Товарна інноваційна політика підприємства : навч. посіб. Київ : [б. в.], 2022. 278 с.
5. Бовш Л. А., Бойко М. Г., Босовська М. В. та ін. HORECA. Т. 7 : Економіка : підручник. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025. 298 с.

### Додаткова література

1. Болтовська Л.Л. Інвестиційно-інноваційна діяльність як чинник забезпечення сталого розвитку м'ясопродуктового підкомплексу. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки»*. 2022. № 5 (61). С. 9-22.
2. Сахно А.А., Болтовська Л.Л. Ефективність використання технологій у контексті дотримання показників економічної безпеки підприємств. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 2 (64). С. 104-119. DOI: 10.37128/2411-4413-2023-2-7
3. Болтовська Л.Л. Особливості функціонування та актуальні напрямки розвитку м'ясопродуктового підкомплексу в Україні. *Економіка та суспільство*. 2024. № 59. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3480> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-113>
4. Болтовська Л.Л. Детермінанти впливу екологічної складової у розвитку підприємств м'ясопродуктового підкомплексу в умовах євроінтеграційних процесів. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки»*. 2024. Т.1. № 2 (82). С. 23-33. DOI: 10.25313/2520-2294-2024-2-9690

5. Boltovska L. Integration links and methods of their improvement for the effective functioning of the meat and food subcomplex. *Tree Seas Economic Journal*. 2023. Vol. 4. № 2. P. 6-20. DOI: <https://doi.org/10.30525/2661-5150/2023-2-2>

6. Ukrainian Land scape Industry 4.0 – друга версія. URL: <https://industry4-0-ukraine.com.ua/2019/05/27/ukrainian-landscape-industry4-0-drugavers%D1%96ya/>

7. Business economics URL: [https://www.icsi.edu/media/website/Business%20Economics%20\(FndProg\).pdf](https://www.icsi.edu/media/website/Business%20Economics%20(FndProg).pdf)

### **Інформаційні ресурси**

1. Офіційний сайт Міжнародного валютного фонду. URL: <http://www.imf.org/external/index.htm>

2. Сайт Державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

3. Офіційний сайт Світового банку Україна URL: <http://www.worldbank.org/uk/countrv/ukraine>

### **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	6
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	6
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

### Відповідність шкали оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни