

Міністерство освіти і науки України  
Луганський національний аграрний університет  
Економічний факультет  
Кафедра економіки підприємства, маркетингу та економічної теорії

ЗАТВЕРДЖУЮ  
В.о. декана економічного факультету  
Сергій МІЧКІВСЬКИЙ  
«31» серпня 2021 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**


(назва навчальної дисципліни)

ступінь освіти	<u>бакалавр</u> (бакалавр, магістр)
галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва)
спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> (шифр і назва)
освітня програма	<u>Харчові технології</u> (назва)

Робоча програма з дисципліни Економіка підприємства для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми Харчові технології.

«31» серпня 2021 року – 16 с.

Розробник(и):

*Балдик Денис Олександрович*, кандидат економічних наук, в.о. завідувача кафедри економіки підприємства, маркетингу та економічної теорії. 

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економіки підприємства, маркетингу та економічної теорії

Протокол від «31» серпня 2021 р. № 8

В.о. завідувача кафедри

  
\_\_\_\_\_

Денис БАЛДИК

Схвалено проектною групою освітньої програми Харчові технології

Гарант освітньої програми

  
\_\_\_\_\_

Валентина МОГУТОВА

## ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Економіка підприємств складена відповідно до освітньої програми Харчові технології підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології, формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

*Мета вивчення навчальної дисципліни* Економіка підприємства є озброїти майбутніх фахівців узагальненими спеціалізованими знаннями з питань економіки харчової промисловості в підприємствах переробної галузі, економічної ефективності в галузі та за окремими продуктами.

*Завдання вивчення дисциплін:*

- визначити сучасний стан виробництва та реалізації харчової продукції;
- оцінка перспективи подальшого розвитку переробних підприємств;
- визначення можливості використання передового досвіду виробництва та реалізації продукції;
- склад ресурсів виробничої діяльності;
- формування основних показників використання окремих ресурсів виробництва та його ефективність;
- методи вимірювання, прискорення та підвищення ефективності науково-технічного процесу, інтенсифікації в галузі;
- сутність, стан, тенденції зміни окремих економічних категорій – продуктивності праці, собівартості, цін та рентабельності;
- розрахунок та використання в практичній діяльності показників використання окремих виробничих ресурсів для підвищення ефективності впровадження нових технологій на підприємстві;
- економічне обґрунтування організаційно-технічних заходів з метою підвищення ефективності діяльності підприємства;
- резерви підвищення прибутковості виробництва в ринкових умовах.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують: Вища математика;

дисципліни, що забезпечуються: Організація та управління виробництвом.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології.

***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):***

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

***Спеціальні (фахові) компетентності (СК):***

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

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 18 Виробництво та технології	<b>обов'язкова</b>	
	Спеціальність: 181 Харчові технології		
Змістових модулів – 1	Рівень вищої освіти: <b>перший</b>  Ступінь освіти: <b>бакалавр</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
		4-й	4-й
<b>Семестр</b>			
8-й		8-й	
<b>Лекції</b>			
14 год.		4 год.	
<b>Практичні, семінарські</b>			
16 год.		4 год.	
<b>Лабораторні</b>			
0 год.		0 год.	
<b>Самостійна робота</b>			
60 год.		82 год.	
Загальна кількість годин: 90 год	Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача - 7	<b>Форма контролю: залік</b>	

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **Тема 1. Теорії підприємств і основи підприємництва**

Поняття підприємства як первинної економічної ланки виробничої сфери. Економічна модель підприємства. Організаційна структура підприємства. Цілі підприємства й напрямки його діяльності. Підприємництво як сучасна форма господарювання. Види підприємницької діяльності.

### **Тема 2. Види підприємств, їх організаційно-правові форми**

Види підприємств. Класифікація підприємств (фірм) за певними ознаками. Види та організаційні форми підприємств, їх загальна характеристика. Унітарні та корпоративні підприємства. Об'єднання підприємств (організацій).

### **Тема 3. Зовнішнє середовище господарювання підприємства**

Елементи зовнішнього середовища функціонування підприємства. Конкурентне ринкове середовище підприємства. Механізм державного регулювання діяльності підприємства.

### **Тема 4. Ринок і продукція. Витрати на виробництво**

Загальна характеристика продукції (послуг). Продукція та виробничий цикл у харчовій галузі. Поняття, функції і структура ринку. Принципи поведінки суб'єктів господарювання на ринку. Особливості переробної галузі. Загальна характеристика витрат на виробництво продукції (надання послуг). Управління витратами на підприємстві. Сукупні витрати і собівартість продукції (послуг). Собівартість окремих виробів. Структура і принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва. Організація виробничого процесу в часі. Методи організації виробництва. Якість і конкурентоспроможність продукції (послуг).

### **Тема 5. Планування діяльності підприємства. Планування праці**

Методологічні основи планування. Стратегія розвитку підприємства і бізнес-планування. Тактичне та оперативне планування. Задачі, зміст і показники плану з праці. Планування зростання ефективності праці. Планування фонду оплати праці.

### **Тема 6. Трудові ресурси, продуктивність і оплата праці**

Поняття, класифікація і структура персоналу. Продуктивність праці персоналу: сутність, методи визначення та чинники зростання. Аналіз продуктивності праці. Форми й системи оплати праці. Поняття «доходи населення», їх види. Чисельність, фонд і середня заробітна плата – її види, функції та принципи організації.

### **Тема 7. Трудові відносини зайнятості**

Зайнятість як соціально-економічна категорія. Концепції зайнятості. Державна політика зайнятості. Регулювання зайнятості населення.

Поняття, види та фактори міграції населення. Склад трудових ресурсів країни. Аналіз демографічної ситуації. Поняття, види та фактори міграції населення. Безробіття, його види і показники, соціально-економічні наслідки безробіття, соціальний захист безробітних. Державне регулювання ринку праці в Україні. Особливості розміщення населення по території країни.

## **Тема 8. Капітал підприємства**

Характеристика, оцінка, класифікація і структура основних фондів. Спрацювання, амортизація і відтворення основних фондів. Ефективність відтворення та використання основних фондів. Поняття, структура, нормування й використання оборотних фондів підприємства. Загальна характеристика й нормування. Ефективність використання оборотних коштів. Лізинг як форма оновлення технічної бази виробництва (діяльності).

## **Тема 9. Інвестиції та інноваційна діяльність**

Поняття, склад і структура інвестицій. Визначення необхідного обсягу і джерел фінансування виробничих інвестицій. Формування й регулювання фінансових інвестицій (цінних паперів). Загальна характеристика інноваційних процесів. Науково-технічний прогрес, його загальні та пріоритетні напрями. Організаційний прогрес (поступ).

## **Тема 10. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства**

Формування й використання прибутку. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства (організації). Сутнісна характеристика й вимірювання ефективності виробництва. Особливості показників ефективності діяльності в аграрному секторі. Чинники зростання ефективності виробництва.

## **Тема 11. Розвиток підприємств: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація**

Загальна характеристика процесу реструктуризації підприємств (організацій). Практика здійснення та ефективність реструктуризації підприємств (організацій). Санація (фінансове оздоровлення) суб'єктів господарювання.

## **Тема 12. Економічна безпека та антикризова діяльність**

Змістовно-типологічна характеристика економічної безпеки підприємства (організації). Аналітична оцінка рівня економічної безпеки підприємства (організації). Основні напрями забезпечення економічної безпеки за окремими функціональними складовими.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
Тема 1. Теорії підприємств і основи підприємництва	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
Тема 2. Види підприємств, їх організаційно-правові форми	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
Тема 3. Зовнішнє середовище господарювання підприємства	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
Тема 4. Ринок і продукція. Витрати на виробництво	9	2	2	-	5	8	1	1	-	6
Тема 5. Планування діяльності підприємства. Планування праці	7	1	1	-	5	8	-	-	-	8
Тема 6. Трудові ресурси, продуктивність і оплата праці	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
Тема 7. Трудові відносини зайнятості	9	2	2	-	5	8	1	1	-	6
Тема 8. Капітал підприємства	8	1	2	-	5	8	1	1	-	6
Тема 9. Інвестиції та інноваційна діяльність	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
Тема 10. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	8	1	2	-	5	8	1	1	-	6
Тема 11. Розвиток підприємств: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація	7	1	1	-	5	8	-	-	-	8
Тема 12. Економічна безпека та антикризова діяльність	7	1	1	-	5	7	-	-	-	7
<b>Усього</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>82</b>



### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теорії підприємств і основи підприємництва	1
2	Тема 2. Види підприємств, їх організаційно-правові форми	1
3	Тема 3. Зовнішнє середовище господарювання підприємства	1
4	Тема 4. Ринок і продукція. Витрати на виробництво	2
5	Тема 5. Планування діяльності підприємства. Планування праці	1
6	Тема 6. Трудові ресурси, продуктивність і оплата праці	1
7	Тема 7. Трудові відносини зайнятості	2
8	Тема 8. Капітал підприємства	2
9	Тема 9. Інвестиції та інноваційна діяльність	1
10	Тема 10. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	2
11	Тема 11. Розвиток підприємств: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація	1
12	Тема 12. Економічна безпека та антикризова діяльність	1
	<b>Разом:</b>	<b>16</b>

### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теорії підприємств і основи підприємництва	5
2	Тема 2. Види підприємств, їх організаційно-правові форми	5
3	Тема 3. Зовнішнє середовище господарювання підприємства	5
4	Тема 4. Ринок і продукція. Витрати на виробництво	5
5	Тема 5. Планування діяльності підприємства. Планування праці	5
6	Тема 6. Трудові ресурси, продуктивність і оплата праці	5
7	Тема 7. Трудові відносини зайнятості	5
8	Тема 8. Капітал підприємства	5
9	Тема 9. Інвестиції та інноваційна діяльність	5
10	Тема 10. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	5
11	Тема 11. Розвиток підприємств: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація	5
12	Тема 12. Економічна безпека та антикризова діяльність	5
	<b>Разом:</b>	<b>60</b>

**Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:**

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять.
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.
7. Індивідуальні консультації.

#### **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання, які використовуються викладачем під час викладання дисципліни:

- на лекційних заняттях використовується пояснювальний метод;
- лекція з розбором конкретних ситуацій;
- ігрові дискусії;
- ПРЕС (PRES): позиція, обґрунтування, приклад, висновки;
- інтерактивний метод;
- спостереження, анкетування, тестування.

## 5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

### Форма контролю:

залік.

### Методи оцінювання:

- опитування;
- результати виконаних завдань/доповідей/досліджень;
- тестування;
- розрахункові роботи;
- наявність публікацій за тематикою дисципліни.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1).

Таблиця 5.1 Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології.

Поточний контроль													Семестровий контроль	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	Всього		
4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

T1, T2 ... T14 – теми навчальної дисципліни.

Результати навчальних досягнень за навчальною дисципліною здобувачів вищої освіти здійснюється за критеріями, що запроваджені в університеті за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС та національною шкалою, що доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті. Загальна оцінка визначається, як сума балів за всі виконані завдання.

Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності, наводиться у таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт) 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології

Результати навчання	Види робіт				
	опитування	результати виконаних завдань/ доповідей/ досліджень	тестування	розрахункові роботи	наявність публікацій за тематикою дисципліни
ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	+	+			+

Результати навчання	Види робіт				
	опитування	результати виконаних завдань/ доповідей/ досліджень	тестування	розрахункові роботи	наявність публікацій за тематикою дисципліни
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	+		+	+	+
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.		+	+	+	+

### Критерії оцінювання

Результати опанування кожної теми дисципліни оцінюються за 100 бальною шкалою поточним контролем, який може бути у формі тесту, усного опитування або виконання завдання. Отримані досягнення перераховуються у бали поточного контролю згідно із таблицею 5.1 після чого сумуються. Максимальна кількість балів за поточні контролю дорівнює 60. Під час сесії здається тест підсумкового контролю за 100 бальною шкалою, яка приводиться до 40 бальної. Отримані бали додаються до результату поточного контролю.

Таблиця 5.4 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Екзаменаційна оцінка
90-100	<b>A</b>	відмінно
82-89	<b>B</b>	добре
74-81	<b>C</b>	
64-73	<b>D</b>	
60-63	<b>E</b>	задовільно
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## **6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (ЗА ПОТРЕБОЮ)**

Навчальна дисципліна передбачає використання програмного забезпечення:  
on-line: Microsoft Office 365, Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія).

## 7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Аванесова Н. Е. Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка [Текст]: підручник / Н. Е. Аванесова; Харків. нац. ун-т буд-ва та архітектури. - Харків : Щедра садиба плюс, 2015. - 223 с. : рис., табл.
2. Економіка підприємства: навч. посібник / [О. М. Бандурка, Є. В. Ковальов, М. А. Садиков, О. С. Маковоз]; за заг. ред. О. М. Бандурки. – Харків: ХНУВС. – 2017. – 192 с.
3. Економіка сільського господарства: Навчальний посібник / С. М. Рогач, Н. М. Суліма, Т. А. Гуцул, Л. В. Ярема. – Київ: ЦП "Компринт", 2018. – 517 с.
4. Економіка праці : навчальний посібник [електронний ресурс] / за заг. ред. Г. В. Назарової. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. – 330 с.
5. Мартусенко І. В. Регіональна економіка [Текст] : підруч. для студентів ВНЗ / І. В. Мартусенко, Б. В. Погріщук ; Терноп. нац. екон. ун-т, Вінниц. навч.-наук. ін-т економіки. - Тернопіль : Крок, 2015. - 626 с. : рис., табл.

### Допоміжна література

1. Шарко М. В., Мешкова-Кравченко Н. В., Радкевич О. М. Економіка підприємства : навч. посіб. / М. В. Шарко, Н. В. Мешкова-Кравченко, О. М. Радкевич. – Херсон : Олді-плюс, 2014. – 436 с.
2. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посіб. / Н. М. Яркіна – Київ : Ліра-К, 2015. – 498 с.
3. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор - Видавництво, 2016. – 378 с.
4. Економіка праці і соціально-трудова відносини: навч. посіб. / А. В. Мерзляк, Є. П. Михайлов, М. Х. Корецький; під ред. проф. Є. П. Михайлова. – К.: Центр навч. л-ри, 2005. – 240 с.
5. Балабанова Л. В. Стратегічне управління персоналом підприємства: навч. посіб. / Л. В. Балабанова, О. В. Стельмашенко. – К.: Знання, 2011. – 236 с.
6. Балабанова Л. В. Управління персоналом: підручник / Л. В. Балабанова, О. В. Сар-дак. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 468 с.
7. Богоявленська Ю. В. Економіка та менеджмент праці: навч. посіб. / Ю. В. Бого-явленська, Є. І. Ходаківський. – К.: Кондор, 2005. – 332 с.
8. Гетьманцева Н. Соціальне партнерство як спосіб інтеграції інтересів суб'єктів соціально-трудова відносин / Н. Гетьманцева // Підприємництво, господарство і право. – 2016. – № 3. – С. 82-86.
9. Єрмаков О. Ю. До питання формування трудового потенціалу сільськогосподарських підприємств / О. Ю. Єрмаков, Л. І. Личук // Економіка та держава. – 2017. – № 3. – С. 39-42.

### Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Електронний репозитарій ЛНАУ [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://dspace.lgnau.edu.ua>
2. Міжнародний науково-виробничий журнал Економіка АПК [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://eapk.org.ua/>

3. Офіційний сайт Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. – [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>
6. Офіційний сайт Електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>
7. Офіційний сайт Електронного каталогу Харківської державної наукової бібліотеки ім В. Г. Короленка. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.korolenko.kharkov.com>
8. Офіційний сайт Міністерства розвитку громад та територій України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua>