

ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

Факультет економіки

Кафедра економіки, підприємництва та управління підприємствами

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

«» СВИНАРЕНКО

2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.6 Економіка підприємств

(шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Перший (бакалаврський) рівень

18 Виробництво та технології

181 Харчові технології

(шифр і назва)

Освітня програма

«Харчові технології»

Факультет / центр

Вид дисципліни

хімічний

Обов'язкова

(обов'язкова / вибіркова)

Дніпро
2020

Розробник:

Белобородова Марія Валеріївна, доцент кафедри економіки, підприємництва та управління підприємствами


Робоча програма схвалена на засіданні кафедри економіки, підприємництва та управління підприємствами

Протокол від «03» 09 2020 р. № 3

Завідувачка кафедри економіки, підприємництва та управління підприємствами

 (Тетяна ОЛІЙНИК)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньою програмою «Харчові технології»

 (Наталя КОНДРАТЮК)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету економіки

Протокол від «14» 09 2020 р. № 2

Голова НМРФ  (Роман ІВАНОВ)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та управління підприємствами на наступний навчальний рік

20___ / 20___ н.р., протокол №___ від «___» _____ 20___ р.

20___ / 20___ н.р., протокол №___ від «___» _____ 20___ р.

20___ / 20___ н.р., протокол №___ від «___» _____ 20___ р.

20___ / 20___ н.р., протокол №___ від «___» _____ 20___ р.

1. Мета дисципліни – формування у студентів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Здатність працювати автономно

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

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

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни

Немає

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

Вміти:

- доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій;

- здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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

- виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

- формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

- впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства;

-підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;

- організовувати роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Програмні результати навчання:

ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

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

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

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

ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

4. Структура навчальної дисципліни:

Денна форма навчання

№ з/п	Номер і назва теми	Кількість годин				Примітки			
		лекції	практичні заняття	лабораторні роботи	самостійна робота	20__/20__ н.р.	20__/20__ н.р.	20__/20__ н.р.	20__/20__ н.р.
1.	Тема 1. Теорії підприємств та основи підприємництва. Організаційні форми підприємств	2	2		6				
2.	Тема 2. Структура та управління підприємством харчування та ресторанного господарства	2	2		6				
3.	Тема 3. Зовнішнє оточення підприємств харчування та ресторанного господарства	2	2		6				
4.	Тема 4. Капітал підприємств харчування та ресторанного господарства	2	2		8				
5.	Тема 5. Персонал підприємств харчування та ресторанного господарства, продуктивність і оплата їх праці	2	2		8				
6.	Тема 6. Витрати на виробництво та реалізацію продукції підприємств харчування та ресторанного господарства	2	2		8				
7.	Тема 7. Фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчування та ресторанного господарства	2	2		8				
8.	Тема 8. Фінансова безпека та антикризове управління підприємствами харчування та ресторанного господарства	2	2		8				
	Всього	16	16		58				

5. Схема формування оцінки.

5.1. Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно / Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре / Good		82-89
		75-81
Задовільно / Satisfactory		64-74
		60-63
Незадовільно / Fail	Не зараховано/Fail	0-59

**5.2. Форми та організація оцінювання:
Поточне та підсумкове оцінювання (очна форма навчання)**

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Розв'язання 5 кейсів по 4 бали	Протягом семестру	20
Розв'язання 20 задач по 2 бали		40
Підсумкове оцінювання знань (тестування) 40 тестів по 1 балу	16 тиждень	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		100

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Диф. залік	18	100

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Застосовуються технічні засоби (мультимедійний проектор, засоби комп'ютерної техніки та інформаційних технологій).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003

7. Рекомендована література:

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
2. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособ. / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова. – М.: Новое знание, 2004 – 392 с.
3. Іванілов О.С. Економіка підприємства: Підручник / О.С. Іванілов. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 728 с.
4. Небава М.І. Економіка підприємства: Навч. посібник / М.І. Небава, О.О. Адлер, О.Й. Лесько. – Вінниця, 2011. – Ч. 1. – 117 с.
5. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посіб. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. - 179 с.
6. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. – Х. : Світ книг, 2013. – 389 с.
7. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 488 с.

8. Горлачук В.В. Яненко І.Г. Економіка підприємства: навч. посіб. Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2010. 344 с.
9. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: підруч. Київ: КНЕУ, 2013. 608 с.
10. Іванілов О.С. Економіка підприємства: підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 728 с.

Додаткова:

1. Андросова Т.В. та ін. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: Монографія / Андросова Т. В., Власова Н. О., Михайлова Н. В.,Круглова О. А. — Харків : Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі, 2010. – 144 с.
2. Горпинченко А.П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства / А.П. Горпинченко // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [file:///C:/Users/HP/Downloads/esprstp_2012_1\(2\)_58%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/esprstp_2012_1(2)_58%20(1).pdf)
3. Єфименко Н. А. Методичні підходи розвитку цільової функції якості на харчових підприємствах / Н. А. Єфименко, Т. І. Ткаченко // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2012. – № 4/3. – С. 61–64. – ISSN 1729-3774.
4. Зайцев Н.Л. Экономика, организация и управление предприятием [Текст]: Учебн. пособие / Н.Л. Зайцев. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 455 с.
5. Кукліна Т.С. Формування попиту на ресторанный послуги серед студентської молоді / Т.С. Кукліна, Д.Д. Гурова // Економіка. Управління. Інновації. Випуск № 2 (14), 2015 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/HP/Downloads/eui_2015_2_10.pdf
6. Літинська А.М. Фактори розвитку і функціонування галузей харчової промисловості /А.М. Літинська, О.А. Давидюк, Л.О. Данилишина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/HP/Downloads/Rbetu_2013_3_8.pdf
7. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанный технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ. навч. закл. [Текст] / Г. Т. П'ятницька — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.
8. Чорна М.В. Методичний підхід до оцінки інвестиційного розвитку підприємств торгівлі / М.В. Чорна, І.О. Жувагіна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [file:///C:/Users/HP/Downloads/esprstp_2016_1\(1\)_16.pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/esprstp_2016_1(1)_16.pdf)
9. Чубкова О.Ю. Оптимізація та моделювання асортиментної політики підприємства // О.Ю. Чубкова, А.В. Яренко // Вісник КНТУТД. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/HP/Downloads/Vknutd_2016_3_14.pdf

8. Інформаційні ресурси:

1. Цифровий репозиторій Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=39.
2. Management.com.ua [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.management.com.ua.
3. Інтернет-журнал «Економіка» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.economica.org.ua
4. Офіційний сайт Державного комітету статистики України / www.ukrstat.gov.ua