


Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія суспільно-економічних дисциплін

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора
з навчальної роботи

Мороз О.В. 

«1» 09 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Економіка харчового виробництва

для студентів освітньо-професійного ступеня
«фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою
«Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 015.37
«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології»
за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка»

Коломия 2023

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка харчового виробництва» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»; за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка
2023 р. – 10 с.

Розробники:

Краска В.С.

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії суспільно-економічних дисциплін

Протокол від

31 серпня 2023р.

Голова циклової комісії

(підпис) В. С. (прізвище та ініціали) Краска В.С.
«31» серпня 2023 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
		4 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	2
	годин	60
Загальна кількість аудиторних годин		39
З т.ч.: - лекції;		30
- практичні;		-
- семінарські;		9
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		21
Курсова робота/проект		-
Форма підсумкового контролю		Екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робочу програму навчальної дисципліни «Економіка харчового виробництва» розроблено на основі навчальної програми для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/Педагогіка.

Мета вивчення навчальної дисципліни – навчити ефективно здійснювати виробничу діяльність, використовуючи методи менеджменту, маркетингу, дослідження попиту і пропозицію даної галузі на ринку.

Завдання навчальної дисципліни «Економіка харчового виробництва»:

- розвиток економічної культури, економічного мислення студентів, спрямований на критичний аналіз процесів і результативність діяльності;
- формування умінь самостійно набувати, засвоювати і застосовувати економічні знання, спостерігати і засвоювати економічні явища;
- розширення уявлень про професійну діяльність у сфері економіки, отримання і закріплення навичок обраного профілю.
- розуміння соціально-економічних процесів, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей:

- Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні (01).
- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя (02).
- Здатність приймати обґрунтовані рішення (05).
- Здатність працювати в команді (K08).
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (K10).
- Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем (K11).
- Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій (K18).
- Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти (K20).
- Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій (ПР02).
- Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення (ПР07).
- Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих (ПР08).
- Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій (ПР18).
- Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій (ПР19).
- Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання (ПР23).

Очікувані результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- сутність економіки, її вплив на виробництво і суспільство загалом;

- методи державного регулювання виробництва;
- вплив конкуренції у сфері харчового виробництва;
- застосовувати маркетингове управління;
- скласти бізнес-план;
- покласти цілі підприємницької діяльності;
- встановлювати ціну на продукцію, визначати вартість та собівартість.

Вміти:

- визначати собівартість;
- визначати вид і систему заробітної плати;
- правильно організувати роботу персоналу у сфері харчового виробництва;
- приймати обґрунтовані рішення;
- працювати в команді;
- виявляти ініціативу та підприємливість.

3. Програма навчальної дисципліни.

Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва.

Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.

Тема 3. Менеджмент та маркетинг.

Тема 4. Україна у світовому господарстві.

4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	лекції	семінар	самостійні
1.	Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва.	10	4	2	4
2.	Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.	14	8	2	4
3.	Тема 3. Менеджмент та маркетинг.	31	14	4	13
4.	Тема 4. Україна у світовому господарстві.	5	4	1	-
	Всього	60	30	9	21

5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва. Лекція 1. Суспільне виробництво, основні чинники економічного розвитку, матеріальне благо. Лекція 2. Суть натурального і товарного господарства.	4 2 2
2.	Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості. Лекція 3. Проблеми економічного розвитку підприємств харчової промисловості. Лекція 4. Поняття собівартості продукції харчової промисловості. Лекція 5. Організаційно-економічна характеристика харчових виробництв. Лекція 6. Характеристика галузей, що входять до харчового виробництва.	8 2 2 2 2
3.	Тема 3. Менеджмент та маркетинг. Лекція 7. Суть і значення менеджменту у харчовому виробництві. Лекція 8. Суть та основні функції конкуренції в харчовій промисловості. Лекція 9. Маркетинг у харчовому виробництві. Лекція 10. Бізнес-план. Управління, як система та управлінські рішення. Лекція 11. Сутність і організація заробітної плати в харчовому підприємстві. Лекція 12. Сутність витрат виробництва та їх види в харчовій промисловості. Лекція 13. Прибуток, його норма і напрями використання.	14 2 2 2 2 2 2
4.	Тема 4. Україна у світовому господарстві. Лекція 14. Україна в системі світового господарства. Лекція 15. Сутність та методи державного регулювання.	4 2 2
	Всього	30

6. Теми практичних занять

Навчальною програмою не передбачено.

7. Теми семінарських занять.

№	Назва теми	К-ь годин
1.	Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва. Суспільне виробництво, основні чинники економічного розвитку, матеріальне благо. Економічний зміст виробництва. Фактори виробництва.	2 2
2.	Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості. Характеристика галузей, що входять до харчового виробництва.	2 2
3.	Тема 3. Менеджмент та маркетинг. Суть і значення менеджменту у харчовому виробництві. Сутність і організація заробітної плати на харчовому підприємстві.	4 2 2
4.	Тема 4. Україна у світовому господарстві. Україна в системі світового господарства.	1 1
	Всього	9

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва. 1.1. Форми організації суспільного виробництва. 1.2. Фактори виробництва.	4 2 2
2.	Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості. 2.1. Склад і класифікація витрат, що включаються до собівартості продукції. 2.2. Методика складання нормативних калькуляцій.	4 2 2
3.	Тема 3. Менеджмент та маркетинг. 3.1. Функції менеджменту. 3.2. Поняття менеджера. 3.3. Права, обов'язки, відповідальність менеджера. 3.4. Види конкуренції. 3.5. Мета, принципи, функції маркетингу. 3.6. Методи визначення якості харчової сировини. 3.7. Витрати виробництва в короткотерміновому і довготерміновому періодах.	13 2 2 2 2 2 1
4.	Тема 4. Україна у світовому господарстві.	-
	Всього	21

9. Методи контролю.

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Економіка харчового виробництва» використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Стандартизований контроль.

Форма підсумкового контролю з дисципліни «Економіка харчового виробництва» - екзамен.

Контрольні питання

1. Фактори виробництва.
2. Собівартість продукції харчової промисловості.
3. Менеджер і його роль в управлінні.
4. Сутність конкуренції та її види.
5. Характеристика хлібо-булочної галузі.
6. Виробництво – основа життєдіяльності суспільства.
7. Олійно-жирова промисловість.
8. Поняття та предмет менеджменту.
9. Суть та види монополії.
10. Функції менеджменту.
11. Макаронна промисловість.
12. Значення маркетингу у підприємницькій діяльності.
13. Методика складання нормативних калькуляцій.
14. Сутність і організація заробітної плати.
15. Суть, зміст, структура бізнес-плану.
16. Управління, як система.
17. Методи визначення якості харчової сировини.
18. Формування ефективної мотивації праці.
19. Яка основна мета підприємця і за яких умов вона може бути досягнута?
20. Перечисліть галузі, що входять до харчової промисловості.

10. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента.

Загальні критерії оцінювання студентів:

Критерії	Оцінювання за 4-бальною шкалою
<p>1. Глибокі знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння чітко, лаконічно, логічно, послідовно доповідати і відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи</p>	«відмінно»
<p>1. Міцні знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння аргументовано відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	«добре»
<p>1. Слабкі знання навчального матеріалу дисципліни.</p> <p>2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрунтування.</p> <p>3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	«задовільно»
<p>1. Незнання значної частини навчального матеріалу дисципліни. Незнання основних фундаментальних положень.</p> <p>2. Суттєві помилки у відповідях на питання.</p> <p>3. Невміння орієнтуватися при розв'язанні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	«незадовільно»

11. Методичне забезпечення.

1. Навчальна програма з дисципліни «Економіка харчового виробництва» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка.
2. Робоча програма з дисципліни «Економіка харчового виробництва».
3. Конспект лекцій.
4. Пакет завдань по виконанню самостійних робіт.
5. Пакет завдань по виконанню семінарських робіт.

12. Рекомендована література.

1. Т. Лагода, Я. Юрик «Економіка України. Конкурентоспроможність вітчизняних виробів», 1999 р., стр.44
2. В. Радченко «Ринкові проблеми інвестування агробізнесу», «Економіка України», 2000, стр.55.
3. Г. Дзись «Роль регіонів у становленні національної економіки України», 1999, стр.19.
4. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навч. Посібник – К.:КНЕУ, 2003. – 524 с.
5. Гриньов А.В. Організація та управління на підприємстві. – Харків: Вид дім «ІНЖЕК», 2004. – 329 с.
6. Базилевич В.Д., Балестрин Л.О.. Макроекономіка. Навчальний посібник. – К.: Атіка, 2002. – 368 с.
7. Сухаревський В.С. Економічний словник – довідни к. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2002. – 328 с.
8. Горошко М.Ф., Кулдішов В.В. Мікроекономіка.- К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 368 с.
9. Александров В.В. Функціонування економічної системи. - Харків, 1999.
10. Андрусенко Г.О. Основи маркетингу. - К., 2005.
11. Бобров В.Я. Основи ринкової економіки і підприємництва. – К., 2003.
12. Гальчинський А.С., Єщенко П.С., Палкін Ю.І. Основи економічних знань. - К., 2002.