

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»

загалузю 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

(підпись) В. С. (прізвище та ініціали) Краска В.С.  
«31» Серпня 2023 року

## **1. Опис навчальної дисципліни**

<b>Найменування показників</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>	
<b>Денна форма навчання:</b>		3 семестр
Загальний обсяг кредитів ЄКТС	2	
навчальної дисципліни годин	60	
Загальна кількість аудиторних годин	39	
3 т.ч.: - лекції;	30	
- практичні;	-	
- семінарські;	9	
- лабораторні.	-	
Самостійна робота, год.	21	
Курсова робота/проект	-	
Форма підсумкового контролю	Залік	

## **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 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» «за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – навчити ефективно здійснювати виробничу діяльність у сфері будівництва, використовуючи методи менеджменту, маркетингу, дослідження попиту і пропозицій даної галузі на ринку.

**Завдання навчальної дисципліни «Економіка і організація 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;
- розуміти соціально-економічні процеси, 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 (К08).
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (К10).
- Усвідомлення рівніх можливостей та гендерних проблем (К11).
- Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій (К18).
- Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти (К20).
- 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;
- складати бізнес-план;
- покладати цілі підприємницької діяльності;
- встановлювати ціну на продукцію, визначати вартість та собівартість.

**Вміти:**

- визначати собівартість;
- визначати вид і систему заробітної плати;
- правильно організовувати 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	-
	<b>Всього</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>9</b>	<b>21</b>

## 5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<b>Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва.</b> Лекція 1. Сучасне виробництво, основні чинники економічного розвитку, матеріальне благо. Лекція 2. Суть натурального і товарного господарства..	4  2  2
2.	<b>Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.</b> 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.	<b>Тема 3. Менеджмент та маркетинг.</b> 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  2
4.	<b>Тема 4. Україна у світовому господарстві.</b> Лекція 14. Україна в системі світового господарства. Лекція 15. Сутність та методи державного регулювання.	4  2  2
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

## 6. Теми практичних занять

Навчальною програмою не передбачено.

**Теми консультацій (Заочне відділення)**

<b>№ з/п</b>	<b>Назва теми</b>	<b>Кількість годин</b>
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Економічна теорія: предмет, метод, функції</b> Тема 1. Товар та його властивості. Тема 2. Робоча сила і заробітна плата.	<b>4</b> 2 2
<b>2.</b>	<b>Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.</b> Тема 3. Організаційно-економічна характеристика харчових виробництв. Тема 4. Поняття собівартості продукції харчової промисловості.	<b>4</b> 2 2
	<b>Всього</b>	<b>8</b>

**Теми лекційних занять (Заочне відділення)**

<b>№</b>	<b>Назва теми</b>	<b>К-ть годин</b>
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Економічна теорія: предмет, метод, функції.</b> Лекція 1. Предмет і метод дослідження економічної теорії. Лекція 2. Підприємництво.	<b>4</b> 2 2
<b>2.</b>	<b>Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.</b> Лекція 3. Проблеми економічного розвитку підприємств харчової промисловості. Лекція 5. Характеристика галузей, що входять до харчового виробництва.	<b>4</b> 2 2
	<b>Всього</b>	<b>8</b>

## 7. Теми семінарських занять.

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

## 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<b>Тема 1. Об'єктивні основи функціонування виробництва.</b> 1.1. Форми організації суспільного виробництва. 1.2. Фактори виробництва.	4 2 2
2.	<b>Тема 2. Економічний розвиток підприємств харчової промисловості.</b> 2.1. Склад і класифікація витрат, що включаються до собівартості продукції. 2.2. Методика складання нормативних калькуляцій.	4 2 2
3.	<b>Тема 3. Менеджмент та маркетинг.</b> 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 2 1
4.	<b>Тема 4. Україна у світовому господарстві.</b>	-
<b>Всього</b>		<b>21</b>

## **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.
4. Тестові завдання.

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

### **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

## **10. Критерій поточного оцінювання знань та вмінь студента.**

### **Загальні критерії оцінювання студента**

#### **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> | <p><b>«відмінно»</b></p>     |
| <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>                                       | <p><b>«добре»</b></p>        |
| <p>1. Слабкі знання на вчального матеріалу дисципліни.</p> <p>2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрутування.</p> <p>3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>  | <p><b>«задовільно»</b></p>   |
| <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>   | <p><b>«незадовільно»</b></p> |

## **11. Методичне забезпечення.**

1. Робоча програма з дисципліни «Економіка харчового виробництва» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.3.7 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка.
2. Конспект лекцій.
3. Пакет завдань по виконанню самостійних робіт.
4. Пакет завдань по виконанню семінарських робіт.
5. Тестові завдання.

## **12. Рекомендована література.**

1. Крупська Л.П., Тимченко І.Є., Чорна Т.І. – Економіка, профільний рівень, 10 клас, видавництво «Ранок», 2018 рік(Онлайн бібліотека).
2. Криховець-Хом'як Л.Я. – Економіка. Профільний рівень, 11 клас(Онлайн бібліотека).
3. Радіонова І.Ф. – Економіка. Рівень стандарту, академічний рівень. 11 клас. (Онлайн бібліотека)..
4. Крупська Л.П., Тимченко І.Є., Чорна Т.І. – Економіка, профільний рівень, 11 клас, видавництво «Ранок», 2018 рік(Онлайн бібліотека).
5. Комарницький І.Ф. – Економічна теорія, Чернівці, 2006 – 334 с.(Онлайн бібліотека).
6. Герасимчук В.Г., Розенплентер А.Е. – Економіка та організація виробництва, Київ – 2007 р., 670 с.(Онлайн бібліотека)