

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту інноватики,
природокористування та
інфраструктури

« _____ » _____ 2025 р.
Василь БРИЧ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
роботи

Віктор ОСТРОВЕРХОВ
_____ 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту новітніх освітніх
технологій

« _____ » _____ 2025 р.
Святослав ПИТЕЛЬ



**РОБОЧА ПРОГРАМА
з дисципліни «ЕКОНОМІКА ТА МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ»**

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 18 Виробництво та технології

спеціальність – 181 Харчові технології

освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»

Кафедра менеджменту, публічного управління та персоналу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (семін.) (год.)	ІРС (год.)	Тренінг, (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Екз. (сем.)
Денна	2	3	30	30	4	8	78	150	3
Заочна	2	3-4	8	4	-	-	138	150	4

29.01.2025

ТЕРНОПІЛЬ – 2025

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженої Вченою радою ЗУНУ, протокол № 11 від 26.06.2024 р.

Робочу програму склала:
канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри менеджменту, публічного управління та персоналу Світлана КРАМАРЧУК.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри менеджменту, публічного управління та персоналу, протокол № 2 від 28.08.2025 р.

Завідувач кафедри
д-р екон. наук, професор



Михайло ШКІЛЬНЯК

Гарант ОПП "Харчові технології
та продовольча безпека"



1. СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ТА МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

1. Опис дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв»

Дисципліна «Операційний менеджмент»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти чи СВО	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань – 18 Виробництво та технології	Статус дисципліни - обов'язкова Мова навчання - українська
Кількість залікових модулів - 5	Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»	Рік підготовки : Денна – 3 Заочна - 3 Семестр : Денна – 5 Заочна – 5,6
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна – 30 год.</i> <i>Заочна – 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 30 год.</i> <i>Заочна – 4 год.</i>
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота: <i>Денна – 78 год.</i> <i>Заочна – 138 год.</i> Тренінг: <i>Денна – 8 год.</i> Індивідуальна робота: <i>Денна – 4</i>
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 4 год.		Вид підсумкового контролю - екзамен

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ТА МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

2.1. Мета вивчення дисципліни

Сучасні економічні умови та інтеграція України у світовий ринок вимагають від фахівців харчової промисловості високого рівня теоретичної обізнаності та практичної підготовки в галузі економіки та управління. Успішне функціонування підприємств харчової галузі залежить від ефективного поєднання економічних знань та управлінських рішень, які відповідають викликам ринку.

Дисципліна „Економіка та менеджмент харчових виробництв” покликана забезпечити підготовку висококваліфікованих спеціалістів, здатних здійснювати економічне обґрунтування діяльності підприємств, ефективно управляти ресурсами, персоналом та виробничими процесами в умовах конкурентного середовища.

Ця навчальна дисципліна є важливою складовою економічної підготовки фахівців і сприяє формуванню системного мислення, аналітичних навичок та здатності приймати управлінські рішення з урахуванням специфіки харчового виробництва та змін зовнішнього середовища.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

- усвідомити, що економічна ефективність та менеджмент є ключовими чинниками успішного функціонування харчових підприємств, тому фахівець повинен глибоко розуміти економічні основи та принципи управління в галузі харчової промисловості;
- знати економічні ресурси, структуру витрат і методи калькулювання собівартості продукції харчових підприємств;
- вміти аналізувати економічні показники діяльності підприємства та обґрунтовувати управлінські рішення для підвищення його ефективності;
- володіти навичками розробки та впровадження стратегічних і оперативних планів управління харчовим виробництвом;
- вміти організовувати управління персоналом, забезпечувати мотивацію та контроль за виконанням виробничих завдань;
- здійснювати маркетинговий менеджмент та управління якістю продукції з урахуванням особливостей харчової галузі та ринкових умов.

2.3. Найменування компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:

- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;
- здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;
- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Перелік дисциплін, які мають бути вивчені раніше включає: вступ до фаху, основи фізіології та гігієни харчування.

2.5. Результати навчання:

- організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;
- 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;
- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

3. Програма навчальної дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв»

Змістовий модуль I. Основи економіки харчових виробництв

Тема 1. Сутність та структура харчової промисловості

Харчова промисловість як складова частина національної економіки. Основні галузі харчової промисловості: молочна, м'ясна, кондитерська, борошномельно-круп'яна, олійно-жирова, безалкогольних та алкогольних напоїв тощо. Класифікація видів харчової продукції та особливості технологічних процесів у кожній галузі. Значення харчової промисловості для забезпечення продовольчої безпеки країни, вплив на розвиток суміжних галузей економіки, внесок у ВВП та зайнятість населення. Роль харчового сектору в експортній діяльності та формуванні бюджету держави. Особливості функціонування харчових підприємств у період воєнного стану.

Тема 2. Економічні ресурси харчового підприємства: класифікація, використання та ефективність

Поняття економічних ресурсів як основи будь-якої виробничої діяльності. Види ресурсів: матеріальні, трудові, фінансові, інформаційні. Класифікація ресурсів за різними ознаками: за характером використання, за приналежністю, за формою власності. Фактори виробництва у харчовій галузі: земля, праця, капітал, підприємницькі здібності. Особливості використання ресурсів у харчових підприємствах, зокрема сировинної бази, енергетичних ресурсів, інноваційних технологій. Показники та методи оцінки ефективності використання ресурсів. Раціональне використання ресурсів як основа підвищення економічної ефективності підприємства. Шляхи оптимізації ресурсозабезпечення та управління витратами у харчовій промисловості.

Тема 3. Виробничі ресурси харчового підприємства: основні фонди та оборотні кошти.

Поняття та структура основних виробничих фондів підприємства. Класифікація основних засобів за функціональним призначенням. Методи оцінки вартості основних засобів: первісна, залишкова, відновна. Сутність амортизації, її роль у формуванні собівартості продукції. Види зносу: фізичний і моральний. Способи оновлення та модернізації фондів. Поняття оборотних коштів, їх склад та функції у виробничому процесі. Класифікація оборотних активів: нормовані й ненормовані. Джерела фінансування оборотних коштів. Особливості управління виробничими ресурсами в харчовій промисловості з урахуванням сезонності, санітарних вимог і швидкого псування продукції.

Тема 4. Витрати харчового виробництва, собівартість продукції та ціноутворення

Поняття, структура та класифікація витрат у виробничій діяльності. Поділ витрат на прямі та непрямі, змінні та постійні, основні та накладні. Формування собівартості продукції та її значення для визначення фінансових результатів. Основні методи калькулювання собівартості та їх застосування у харчовій промисловості. Особливості розрахунку собівартості. Фактори, що впливають на зниження собівартості: ефективне використання ресурсів, оптимізація логістики, автоматизація. Сутність, функції та значення ціни в умовах ринку. Основи формування цінової політики харчового підприємства. Методи ціноутворення. Розрахунок цін з урахуванням собівартості, прибутку, податків, ринкової кон'юнктури. Вплив конкуренції, попиту, сезонності та маркетингових стратегій на ціноутворення. Особливості встановлення цін на харчову продукцію у контексті якості, бренду, споживчих переваг та каналів збуту.

Тема 5. Економічна ефективність діяльності харчових підприємств

Поняття ефективності у виробничо-господарській діяльності. Система показників економічної ефективності: продуктивність праці, фондоддача, рентабельність, прибутковість, обіговість активів. Методи аналізу фінансових результатів діяльності харчового підприємства. Рентабельність продукції, продажів та активів. Формування та розподіл прибутку. Фактори, що впливають на ефективність підприємства в умовах конкуренції. Шляхи підвищення ефективності: інновації, модернізація виробництва, зниження витрат, вдосконалення управлінських процесів.

Змістовий модуль II. Менеджмент і стратегічне управління у харчовій промисловості

Тема 6. Основи сучасного менеджменту та еволюція управлінських підходів

Поняття, сутність і роль менеджменту в сучасному підприємстві. Еволюція управлінської думки: класичні (адміністративна, наукового управління) та сучасні (системна, ситуаційна, поведінкова) школи менеджменту. Основні функції менеджменту: планування як формування цілей і шляхів їх досягнення; організація як створення структури і розподіл обов'язків; мотивація як інструмент впливу на персонал; контроль як засіб зворотного зв'язку та корекції управлінських рішень. Зв'язок функцій управління між собою в єдиній системі менеджменту.

Тема 7. Організаційні структури управління та управління персоналом

Сутність і значення організаційної структури як інструменту управління. Типи структур управління: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, дивізійна, матрична, проектна. Переваги та недоліки кожного типу. Порівняння централізованого та децентралізованого управління. Особливості побудови структур управління на харчових

підприємствах з урахуванням технологічної складності, кількості підрозділів, логістики та системи контролю якості. Управління персоналом: кадрове планування, підбір, адаптація, мотивація. Оцінювання ефективності роботи персоналу: атестація, КРІ, зворотний зв'язок. Формування сприятливого психологічного клімату в колективі. Соціальна відповідальність підприємства перед працівниками (умови праці, охорона здоров'я, навчання).

Тема 8. Стратегічне, оперативне та бізнес-планування харчових виробництв

Зміст і значення стратегічного планування в довгостроковому розвитку підприємства. Формування місії, бачення, стратегічних цілей і конкурентних переваг. Інструменти стратегічного аналізу (SWOT, PEST, аналіз п'яти сил Портера). Бізнес-планування: структура, етапи, розділи бізнес-плану для харчового виробництва. Оперативне (поточне) планування та його взаємозв'язок зі стратегією. Методи прогнозування та прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності. Інтеграція принципів сталого розвитку у стратегічне планування.

Тема 9. Маркетинговий менеджмент у харчовій промисловості

Сутність і завдання маркетингу як функціонального напряму управління. Роль маркетингових досліджень у прийнятті управлінських рішень: аналіз ринку, сегментація, вивчення споживачів. Визначення цільової аудиторії. Розробка маркетингової стратегії підприємства. Рекламні кампанії, просування продукції, формування бренду, канали збуту. Особливості маркетингової діяльності в харчовій промисловості з урахуванням вподобань споживачів, сезонності та стандартів безпеки продукції.

Тема 10. Управління якістю продукції харчових виробництв

Поняття якості, її економічне значення та конкурентна роль на ринку. Принципи забезпечення якості на всіх етапах виробництва. Системи управління якістю: міжнародні стандарти ISO серії 9000, система HACCP, національні нормативи. Структура і функції відділу контролю якості. Впровадження системи управління якістю на харчових підприємствах. Документування, аудит, коригувальні дії. Забезпечення якості як стратегічний пріоритет харчового виробництва. Корпоративна соціальна відповідальність: екологія, етичні стандарти, взаємодія з громадою.

**4. Структура залікового кредиту дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв»
(денна форма навчання)**

Тема	Кількість годин					
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Тренінг	Самостійна робота	Контрольні заходи
<i>Змістовий модуль 1. Основи економіки харчових виробництв</i>						
Тема 1. Сутність та структура харчової промисловості	2	2	1	2	7	Тести, питання, реферати, задачі, завдання
Тема 2. Економічні ресурси харчового підприємства: класифікація, використання та ефективність	4	4			7	
Тема 3. Виробничі ресурси харчового підприємства: основні фонди та оборотні кошти	2	2			8	
Тема 4. Витрати харчового виробництва, собівартість продукції та ціноутворення	2	2	2	4	8	Тести, питання, реферати, завдання, задачі
Тема 5. Економічна ефективність діяльності харчових підприємств	4	4			8	
Заліковий модуль 1						
<i>Змістовий модуль 2. Менеджмент і стратегічне управління у харчовій промисловості</i>						
Тема 6. Основи сучасного менеджменту та еволюція управлінських підходів	4	4	1	2	8	Тести, питання, реферати, завдання, задачі
Тема 7. Організаційні структури управління та управління персоналом	4	4			8	
Тема 8. Стратегічне, оперативне та бізнес-планування харчових виробництв	2	2			8	
Тема 9. Маркетинговий менеджмент у харчовій промисловості	2	2			8	
Тема 10. Управління якістю продукції харчових виробництв	4	4			8	
Заліковий модуль 2						Контроль на робота
Заліковий модуль 3				8		Тренінг
Заліковий модуль 4					78	Самостійна робота студента
Разом	30	30	4	8	78	

(заочна форма навчання)

Тема	Кількість годин		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
<i>Змістовий модуль 1. Основи економіки харчових виробництв</i>			
Тема 1. Сутність та структура харчової промисловості	1	1	13
Тема 2. Економічні ресурси харчового підприємства: класифікація, використання та ефективність	-		13
Тема 3. Виробничі ресурси харчового підприємства: основні фонди та оборотні кошти	-		14
Тема 4. Витрати харчового виробництва, собівартість продукції та ціноутворення	1	1	14
Тема 5. Економічна ефективність діяльності харчових підприємств	1		14
<i>Змістовий модуль 2. Менеджмент і стратегічне управління у харчовій промисловості</i>			
Тема 6. Основи сучасного менеджменту та еволюція управлінських підходів	1	1	14
Тема 7. Організаційні структури управління та управління персоналом	1		14
Тема 8. Стратегічне, оперативне та бізнес-планування харчових виробництв	1	1	14
Тема 9. Маркетинговий менеджмент у харчовій промисловості	1		14
Тема 10. Управління якістю продукції харчових виробництв	1		14
Разом	8	4	138

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Практичне заняття 1. Сутність та структура харчової промисловості

Мета: ознайомити студентів зі структурою харчової промисловості, класифікацією продукції та її роллю в економіці України, а також сформувати навички аналізу функціонування харчових підприємств в умовах воєнного стану.

1. Актуальність харчової промисловості як складової економіки України.
2. Складові харчової промисловості України.
3. Класифікація харчової продукції.
4. Аналіз ролі галузі у формуванні ВВП, зайнятості, експорту.
5. Особливості функціонування підприємств під час воєнного стану.
6. Тестування, розв'язування ситуаційних завдань.

Практичне заняття 2, 3. Економічні ресурси харчового підприємства: класифікація, використання та ефективність

Мета: сформувати у студентів уявлення про основні типи економічних ресурсів, їх класифікацію та практичне застосування у харчовому виробництві, а також навчити оцінювати ефективність їх використання.

1. Поняття економічних ресурсів.
2. Види економічних ресурсів.
3. Класифікація ресурсів за різними критеріями.
4. Фактори виробництва у харчовій промисловості.
5. Оцінка ефективності використання ресурсів.
6. Розв'язування задач.

Практичне заняття 4. Основні фонди та оборотні кошти харчового підприємства

Мета: ознайомити студентів із сутністю, структурою та класифікацією основних і оборотних фондів харчового підприємства, навчити розраховувати показники ефективності їх використання, аналізувати методи оновлення та джерела фінансування.

1. Поняття основних виробничих фондів.
2. Класифікація основних фондів.
3. Оцінка основних фондів, їх амортизація, знос та оновлення.
4. Поняття оборотних коштів та джерела фінансування оборотного капіталу.
5. Показники ефективності використання виробничих ресурсів.
6. Розв'язування задач.

Практичне заняття 5. Витрати, собівартість та ціноутворення у харчовому виробництві

Мета: надати студентам знання щодо структури витрат, формування собівартості продукції, методів її калькулювання та особливостей ціноутворення на харчові продукти. Сформувати практичні навички розрахунків собівартості, визначення ціни та аналізу ринкових чинників, що на неї впливають.

1. Поняття та склад витрат підприємства.
2. Класифікація витрат: за способом віднесення; за характером змін; за економічними елементами.
3. Поняття повної та часткової собівартості харчової продукції.
4. Складові елементи собівартості харчової продукції.
5. Методи калькулювання собівартості у харчовій промисловості.
6. Визначення ціни та методи ціноутворення харчової продукції.
7. Вплив ринкової кон'юнктури на ціни у харчовій галузі
8. Тести.

Практичне заняття 6, 7. Оцінка економічної ефективності харчових підприємств

Мета: сформувати у студентів розуміння сутності економічної ефективності діяльності підприємств харчової промисловості, навчити розраховувати ключові показники ефективності, аналізувати їх зміни та виявляти шляхи покращення фінансових результатів.

1. Поняття економічної ефективності у виробництві.
2. Ключові показники ефективності: продуктивність праці; фондоддача; обіговість активів; рентабельність продукції, продажів, активів; прибутковість.
3. Методи аналізу фінансово-економічних результатів.
4. Фактори, що впливають на ефективність харчового підприємства. Поняття, структура і тривалість операційного циклу.
5. Напрями підвищення ефективності харчових виробництв.
6. Розв'язування задач.

Практичне заняття 8, 9. Основи сучасного менеджменту та еволюція управлінських підходів

Мета: сформувати у студентів базові знання з менеджменту як наукової дисципліни та практичної діяльності, ознайомити з етапами еволюції управлінської думки, навчити розрізняти функції управління та їх взаємозв'язок у системі сучасного менеджменту.

1. Поняття та сутність менеджменту.
2. Еволюція управлінських підходів.
3. Класичні та неокласичні школи менеджменту.
4. Сучасні підходи до менеджменту.
5. Основні функції менеджменту: планування, організація, мотивація, контроль.
6. Взаємозв'язок функцій управління в єдиній системі.
7. Приклади застосування функцій менеджменту у харчових виробництвах.

8. Тести.

Практичне заняття 10, 11. Організаційні структури управління та управління персоналом

Мета: ознайомити студентів із типами організаційних структур управління, їх перевагами та недоліками, а також сформувати навички управління персоналом харчового підприємства з урахуванням кадрового планування, адаптації, мотивації та оцінювання результатів діяльності працівників.

1. Сутність і значення організаційної структури управління.
2. Типи організаційних структур. Порівняльна характеристика: переваги та недоліки кожної.
3. Централізоване та децентралізоване управління. Порівняння ефективності в різних умовах. Приклади з практики харчових підприємств.
4. Особливості побудови структур управління в харчовій промисловості
5. Основи управління персоналом на харчових підприємствах.
6. Соціальна відповідальність підприємства перед працівниками.
7. Розв'язування задач.

Практичне заняття 12. Стратегічне, оперативне та бізнес-планування харчових виробництв

Мета: сформувати у студентів навички формування стратегічного бачення підприємства, розробки бізнес-плану та планування оперативної діяльності з урахуванням ризиків, невизначеності та принципів сталого розвитку.

1. Стратегічне планування в діяльності підприємства.
2. Інструменти стратегічного аналізу.
3. Бізнес-планування харчового підприємства.
4. Оперативне (поточне) планування харчових виробництв.
5. Методи прогнозування та прийняття рішень.
6. Сталий розвиток у стратегії харчового підприємства.
7. Розв'язування задач.

Практичне заняття 13. Маркетинговий менеджмент у харчовій промисловості

Мета: сформувати у студентів знання та навички з розробки маркетингових стратегій, аналізу ринку, визначення цільової аудиторії та формування комплексу маркетингових заходів для просування харчової продукції.

1. Сутність та значення маркетингового менеджменту у сучасному харчовому бізнесі.
2. Аналіз ринку та поведінки споживачів харчової продукції.
3. Цільовий маркетинг та стратегії диференціації в харчовій промисловості.

4. Маркетинг-мікс (4P): product (продукт), price (ціна), place (місце), promotion (просування).
5. Брендинг і просування харчової продукції.
6. Особливості маркетингу в харчовій промисловості.
7. Розв'язування задач.

Практичне заняття 14, 15. Управління якістю продукції харчових виробництв

Мета: *набути знань щодо систем управління якістю у харчовому виробництві, вивчити принципи побудови та функціонування систем НАССР та ISO 9001, навчитися застосовувати інструменти контролю якості на практиці.*

1. Сутність поняття якості та її економічне значення.
2. Основні показники якості харчової продукції.
3. Системи управління якістю. Порівняльна характеристика національних та міжнародних стандартів.
4. Етапи впровадження системи управління якістю на підприємстві харчової промисловості.
5. Внутрішній аудит та документування системи якості.
6. Інструменти контролю якості харчової продукції.
7. Корпоративна соціальна відповідальність підприємств харчової промисловості у сфері якості.
8. Розв'язування задач.

Література: 2, 3,4, 5, 17

6. Самостійна робота студентів

Дана робота виконується самостійно студентом і складається із підготовки есе з проблемного питання, яке вибирається за порядковим номером в екзаменаційній відомості та передбачає опрацювання лекційного матеріалу, законодавчих та нормативних актів, навчальної літератури, спеціальних джерел інформації, а також із чотирьох ситуаційних завдань, що теж обираються за варіантами.

Перелік теоретичних питань для самостійної роботи студентів (вибирається за порядковим номером в екзаменаційній відомості).

1. Роль харчової промисловості у формуванні економіки України.
2. Вплив харчової галузі на забезпечення продовольчої безпеки держави.
3. Взаємозв'язок між технологічною структурою харчової промисловості та її ефективністю.
4. Адаптація харчових підприємств до умов воєнного стану.
5. Взаємодія харчової промисловості із суміжними галузями національної економіки.
6. Ознаки та класифікаційні критерії харчової продукції.
7. Практичне значення матеріальних ресурсів у харчовому виробництві.

8. Критерії класифікації економічних ресурсів за формою власності та функціональним призначенням.
9. Економічна доцільність використання трудових ресурсів у виробничому процесі.
10. Роль інноваційних технологій у підвищенні ресурсо-ефективності харчових виробництв.
11. Вплив фізичного та морального зносу основних фондів на виробничі витрати.
12. Особливості сезонного завантаження ресурсів на харчових підприємствах.
13. Порівняльний аналіз методів оцінки вартості основних засобів.
14. Структура нормованих і ненормованих оборотних активів підприємства.
15. Способи фінансування потреб в оборотному капіталі підприємства
16. Види витрат та їх вплив на собівартість харчової продукції.
17. Переваги та обмеження основних методів калькулювання собівартості.
18. Вплив логістики та автоматизації на зниження собівартості.
19. Ринкові фактори, що визначають цінову політику харчових підприємств.
20. Система економічних показників для оцінки ефективності господарської діяльності.
21. Еволюція управлінських підходів у сфері харчового бізнесу.
22. Відмінності між класичними та сучасними школами менеджменту.
23. Взаємозалежність основних управлінських функцій у харчовому виробництві.
24. Доцільність використання різних організаційних структур управління у харчовій промисловості.
25. Вплив структури управління на якість, ефективність і логістику виробництва.
26. Стратегічне планування як інструмент довгострокового розвитку підприємства.
27. Практичне застосування SWOT, PEST та інших інструментів стратегічного аналізу.
28. Особливості структури бізнес-плану харчового підприємства.
29. Взаємозв'язок стратегічного, тактичного й оперативного планування.
30. Управлінські підходи в умовах ризику та нестабільного середовища.
31. Маркетинг як система управління попитом у харчовій промисловості.
32. Стратегічне значення сегментації ринку для харчових підприємств.
33. Маркетингові стратегії з урахуванням сезонності, бренду й споживчих уподобань.
34. Вибір та оптимізація каналів збуту харчової продукції.
35. Комплекс маркетингових комунікацій у харчовій галузі.
36. Стандартизація якості продукції відповідно до ISO та HACCP.

- 37. Принципи впровадження НАССР на харчових підприємствах.
- 38. Етапи та проблеми впровадження системи управління якістю.
- 39. Корпоративна соціальна відповідальність у харчовому виробництві.
- 40. Формування конкурентоспроможності підприємства в умовах глобалізації.

Оцінювання Ессе складається із оцінки за якість поданого матеріалу, яка оцінюється в 70 балів і з оцінки за захист поданої роботи – 30 балів. Практичне завдання теж оцінюється за 100 бальною шкалою, де кожне з чотирьох завдань складає 25 балів.

В кінці бали за Ессе та практичну частину сумуються та діляться на 2, тобто виводиться середньо-арифметична оцінка за самостійну роботу студента в цілому.

7. Тренінг з дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв»

Тематика тренінгу

1. Розроблення операційної стратегії підприємства харчової промисловості.
Подати операційну стратегію у вигляді сукупності рішень, пов'язаних із розробленням виробничого процесу, а також інфраструктури, потрібної для його успішної реалізації. Розроблення виробничого процесу полягає у виборі потрібної технології для виготовлення продукції, складання плану-графіку процесу, способу розміщення процесу, а також управління запасами товаро-матеріальних цінностей. Рішення, пов'язані з інфраструктурою виробничого процесу, стосуються розробки систем планування і управління, способів і методів забезпечення якості і контролю якості процесу і продукції, структури оплати праці і організації виробничої функції підприємства.
2. Оцінювання систем управління якістю на підприємствах харчової промисловості.
Проаналізувати процедуру створення системи управління якістю на підприємстві. Дослідити етапи впровадження системи менеджменту якості. Оцінити її ефективність.

Організація і проведення тренінгу

1. Вступна частина проводиться з метою ознайомлення студентів з темою тренінгового завдання
2. Організаційна частина полягає у створенні робочого настрою у колективі студентів, визначенні правил проведення тренінгового завдання.
3. Практична частина здійснюється шляхом виконання завдань групами студентів.
4. Підведення підсумків. Обговорення результатів виконання завдань у групах, обмін думками.

Критерії оцінювання тренінгових завдань

Виконання кожного завдання оцінюється за 100-бальною шкалою, у якій 70 балів за правильність та повноту виконаного завдання і 30 балів за захист проекту в процесі обговорення. В кінці бали за обидва завдання сумуються та діляться на 2, тобто виводиться середньо-арифметична оцінка за тренінг в цілому.

8. Методи навчання

У навчальному процесі застосовуються: лекції, практичні заняття, консультації, самостійна робота, індивідуальна робота, робота у групах, метод опитування, тестування, ситуативне моделювання, ділові ігри, реферування, виконання есе, підготовка і презентація проектів

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

В процесі вивчення дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- стандартизовані тести;
- поточне опитування;
- залікове модульне тестування та опитування;
- наскрізні проекти;
- командні проекти;
- аналітичні звіти, реферати;
- розрахункові та розрахунково-графічні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- оцінювання результатів тренінгу;
- розрахункові роботи;
- завдання на лабораторному обладнанні, тренажерах, реальних об'єктах тощо;
- контрольна робота;
- комплексний іспит;
- екзамен;
- інші види індивідуальних та групових завдань.

10. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Для виконання усіх видів завдань студентами і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів проводиться в установленому порядку.

Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час проведення контрольних заходів заборонені. Під час контрольного заходу студент може користуватися лише дозволеними допоміжними матеріалами або засобами, йому забороняється в будь-якій формі обмінюватися

інформацією з іншими студентами, використовувати, розповсюджувати, збирати варіанти контрольних завдань.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в дистанційній формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції факультету.

11. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінг	Самостійна робота	Екзамен
Оцінка за поточне опитування визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих за теми 1–5 на 1–7 практичних заняттях	Модульна робота, яка охоплює теми 1–5. Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс. 20 балів. Задачі (2 задачі) – по 25 балів, макс. 50 балів. Теоретичне (проблемне) питання – макс. 30 балів.	Оцінка за поточне опитування визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих за теми 6–10 на 8–15 практичних заняттях	Модульна робота, яка охоплює теми 6–10. Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс. 20 балів. Задачі (2 задачі) – по 25 балів, макс. 50 балів. Теоретичне (проблемне) питання – макс. 30 балів.	Оцінювання двох проектів здійснюється за 100-бальною шкалою, (70 балів за завдання і 30 балів за захист) В кінці виводиться середньо-арифметичне за тренінг в цілому.	Оцінка за самостійну роботу визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих за виконання завдань самостійної роботи блоку 1 і 2	Два теоретичних питання по 30 балів = 60 балів і одна задача = 40 балів

Поточне опитування під час заняття:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань;

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки;

65–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки;

60–64 бали – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності;

1–59 балів – не володіє навчальним матеріалом, не розкриває зміст теоретичних питань.

Підсумкова оцінка за поточне опитування кожного модуля визначається як середнє арифметичне оцінок, отриманих під час занять в межах кожного модуля.

Тренінг:

90–100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його використовує під час виконання завдань тренінгу, виявляє творчий підхід до виконання завдань;

75–89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але при виконанні окремих завдань тренінгу не вистачає достатньої глибини та аргументації його використання, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки, загалом виявляє творчий підхід до виконання завдань;

65–74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та загалом його використовує при виконанні завдань тренінгу, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому суттєві неточності та помилки, в окремих моментах виявляє творчий підхід до виконання завдань;

60–64 бали – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його використовує, недостатньо розкриває зміст завдань тренінгу, допускаючи при цьому суттєві неточності, не виявляє творчого підходу до виконання завдань;

1–59 – не володіє навчальним матеріалом, не розкриває зміст завдань тренінгу, не бере участі у колективних завданнях під час проведення тренінгу.

Самостійна робота:

90–100 балів – зміст самостійної роботи повністю відповідає встановленим вимогам, містить елементи самостійного дослідження, свідчить про високий рівень опанування навчального матеріалу, студент на високому рівні виявляє творчий підхід до виконання завдань;

75–89 балів – зміст самостійної роботи в основному відповідає встановленим вимогам, можуть бути несуттєві недопрацювання за окремими завданнями, свідчить про належний рівень опанування навчального матеріалу, студент належно виявляє творчий підхід до виконання завдань;

60–74 балів – поставлені завдання виконані на недостатньому рівні; наведені авторські напрацювання є загальними і слабо обґрунтованими,

свідчать про недостатній рівень опанування навчального матеріалу; студент припускається значних помилок у виконанні завдань, в окремих моментах виявляє творчий підхід до виконання завдань;

1–59 балів – завдання практично не виконані; відсутні авторські напрацювання; грубі помилки у вирішенні завдань роботи, що свідчать про низький рівень опанування навчального матеріалу; студент не виявляє творчого підходу до виконання завдань.

Модульна робота – вид контролю, при якому засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу оцінюється від 0 до 100 балів як сума балів за виконані завдання. Модульна робота складається із:

тестів: 10 тестів, за правильну відповідь на кожен із яких студент може отримати 2 бали, що в підсумку дає максимально 20 балів;

2 бали – на тест надано правильну відповідь.

задач (практичних завдань): 2 задачі, за розв'язання кожної із яких студент може отримати від 0 до 25 балів, що в підсумку дає максимально 50 балів;

15–25 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання і інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

5–14 балів – у достатньому обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, допускає несуттєві неточності та фрагментарно (без аргументації) інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

1–4 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених питань.

теоретичного (проблемного) питання: 1 теоретичне питання, за відповідь на яке студент може отримати від 0 до 30 балів.

15–30 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, всебічно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповіді, глибоко та всебічно розкриває зміст завдання.

1–14 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному обсязі, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому суттєві неточності, відповіді на запитання нечіткі.

Екзамен – вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу оцінюється від 0 до 100 балів як сума балів за виконані завдання. Екзаменаційний білет складається із:

двох теоретичних питань: за кожне теоретичне питання студент може отримати від 0 до 30 балів.

15–30 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, всебічно, самостійно та аргументовано його викладає під час відповіді, глибоко та всебічно розкриває зміст завдання.

1–14 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом, але не в повному обсязі, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає,

недостатньо розкриває зміст завдання, допускаючи при цьому суттєві неточності, відповіді на запитання нечіткі. по 30 балів за кожне;

задача (практичне завдання): за розв'язання якої студент може отримати від 0 до 40 балів;

25–40 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання і інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

5–24 балів – у достатньому обсязі володіє навчальним матеріалом, правильно розв'язує практичне завдання, але на додаткові контрольні запитання відсутня повна відповідь, допускає несуттєві неточності та фрагментарно (без аргументації) інтерпретує отримані результати, демонструє самостійність виконання.

1–4 балів – не в повному обсязі володіє матеріалом, фрагментарно розв'язує практичне завдання, допускає суттєві неточності, поверхнево його викладає, недостатньо розкриває зміст поставлених питань.

Шкала оцінювання:

За шкалою університету або ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

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

№	Найменування	Номер теми
1.	Мультимедійний проектор	1–10
2.	Проекційний екран	1–10
3.	Комунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Google Chrome, Firefox)	1–10
4.	Наявність доступу до мережі Інтернет	1–10
5.	Персональні комп'ютери	1–10
6.	Комунікаційне програмне забезпечення (Zoom) для проведення занять у режимі он-лайн (за необхідності)	1–10
7.	Комунікаційна навчальна платформа (Moodle) для організації дистанційного навчання (за необхідності)	1–10

8.	Програмне забезпечення: ОС Windows	1–10
9.	Інструменти Microsoft Office (Word; Excel; Power Point і т. і.)	1–10
10.	Google Forms, Google Sheets	1–10

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Актуальні проблеми економіки і менеджменту: теорія, інновації та сучасна практика : монографія. Кн. 6 / Е. А. Кузнецов, О. В. Горняк, М. О. Уперенко та інші; за заг. ред. Е. А. Кузнецова. Херсон : ОЛДПЛЮС, 2018. 357 с.
2. Андрєєва Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр. навч. посіб. 2018. 244 с.
3. Андрусь О.І., Покровська Н.М. Економіка та організація виробництва: навчальний посібник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 127 с.
4. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор - Видавництво, 2016. 378 с.
5. Виробничий менеджмент: підруч. для студентів ВНЗ / Ю. В. Гончаров та ін.; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Ю. В. Гончарова, 2-ге вид., допов. і перероб. Київ : Кафедра, 2014. 511 с.
6. Дороніна М. С., Білоконенко Г. В. Соціально-економічний потенціал виробничої організації : монографія. Харків : Лібуркіна Л. М., 2020. 315 с.
7. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
8. Інтелектуальні системи управління виробництвом хлібобулочних виробів: монографія / В. П. Хорольський та ін.; за заг. ред. д-ра техн. наук, проф. В. П. Хорольською. Кривий Ріг : Чернявський Д. О., 2019. 203 с.
9. Крамарчук С.П., Баб'як Г.П. Удосконалення стратегії й операційної діяльності вітчизняних підприємств на засадах бенчмаркінгу: обґрунтування інструментарію. Регіональні аспекти розвитку продуктивних сил України. Випуск № 29. 2024. С. 64–75.
10. Крамарчук С.П. Вдосконалення аспектів формування операційної стратегії вітчизняних підприємств. Регіональні аспекти розвитку продуктивних сил України. 2022, Випуск 27(2022).
11. Крамарчук С.П., Лубкей Н.П. Сутність операційного менеджменту та основні етапи його розвитку. Інфраструктура ринку. 2020. Випуск № 44. С.82 – 86.
12. Крамарчук С.П., Лубкей Н.П. Теоретичні аспекти управління інноваційним проектом на вітчизняних підприємствах. Глобальні та національні проблеми економіки: електронне наукове фахове видання Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. 2018. №23. С.252-255.

- 13.Крамарчук С. П., Крисько Ж. Л. Аспекти управління асортиментною політикою підприємства на сучасному етапі. Цифрова економіка та економічна безпека. 2022. Вип. 2 (02). С.191-195.
- 14.Крамарчук С. П. Навчально-методичний комплекс дисципліни «Операційний менеджмент». Тернопіль, ЗУНУ, 2025. 147 с.
- 15.Крамарчук С.П. Удосконалення стратегії вітчизняних підприємств на засадах бенчмаркінгу. Регіональні аспекти розвитку продуктивних сил України. Випуск № 28. 2023р. С. 86–92.
- 16.Кузьмін О. Є. Концептуальні засади та інструментарій управління толінговими операціями: монографія. Львів: Галицька Видавнича Спілка, 2018. 237 с.
- 17.Маркіна, І. А. Операційний менеджмент: навчальний посібник. Полтава : ПДАА, 2019. 230 с.
- 18.Мошек Г. Є., Федоренко В. Л., Соломко А. С. Менеджмент організації. Теорія та практика : навч. посіб. ХХІ ст.; за заг. ред. Мошека Г. Є. Нац. акад. держ. упр. при Президентові України, Н.-д. центр судової експертизи з питань інтелектуал. власності. Київ : Ліра-К, 2020. 419 с
- 19.Нижника В. М. Соціально-трудова та економічна пріоритети розвитку виробничих систем у прискоренні євроінтеграції: монографія. Хмельницький: ХНУ, 2019. 670 с.
- 20.Олійник Т. Г. Економіка аграрного виробництва : курс лекцій / Т. Г. Олійник, І. О. Мельник, О. А. Горобченко. Миколаїв : МНАУ, 2019. 105 с.
- 21.Організація й управління виробництвом : навч. посіб. до практ. занять / А. В. Зеленков та ін. Харків : ХАІ, 2019. 71 с.
- 22.Самойленко І. О. Менеджмент організацій : підручник. Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського «Харків. авіац. ін-т». Харків : ХАІ, 2020. 279 с.
- 23.Складська логістика: навч. посіб. / В. Є. Марчук та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 254 с.
- 24.Співак С. М. Менеджмент конкурентоспроможності підприємств: теорія, методика, практика : монографія. Тернопіл. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя. Тернопіль : Паляниця В. А., 2020. 403 с.
- 25.Сумець О. М. Виробнича логістика: технічні системи і прийоми раціоналізації переміщення матеріальних потоків: навч. посіб. Харків : Пром-Арт, 2018. 99 с.
- 26.Трут О. О. Теоретико-методологічні засади управління результативністю організації : монографія. Львів : вид-во ЛТЕУ, 2018. 420 с.
- 27.Управління операційними бізнес-процесами на підприємствах сфери послуг та промисловості: колективна монографія / Н. І. Шашкова та ін.; за заг. ред. Н. І. Шашкової, Н. А. Тяхтенко. Херсон: Стар, 2017. 265 с.
- 28.Шкільняк М.М., Овсянюк-Бердадіна О.Ф., Крисько Ж.Л., Демків І.О. Менеджмент: підручник. Тернопіль: ЗУНУ, 2022 р. 258 с.
- 29.Andrew Greasley. Absolute Essentials of Operations Management. Published November 12, 2019. 124 p.

30. Heizer J., Render B. Operations Management. Pearson Education, Limited, 2011. 888 p.
31. Rudominer R. Corporate Social Responsibility Matters: Ignore Millennials at Your Peril. 2017. URL: https://www.huffingtonpost.com/ryan-rudominer/corporate-social-responsi_9_b_9155670.html
32. Steve Brown, John Bessant, Fu Jia. Strategic Operations Management. Jul. 18th, 2018.