

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Центральноукраїнський державний  
університет імені Володимира Винниченка**

**Факультет Математики, природничих наук та технологій  
Кафедра Менеджменту та підприємництва**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
В.о. завідувача кафедри  
  
д.е.н., проф. Панченко В.А.

« 01 » вересня 2023 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ПП 1.12 ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА**  
(шифр і назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти: **перший (бакалаврський)**

Галузь знань: **05 Соціальні та поведінкові науки**  
(шифр, назва галузі)

Спеціальність: **051 Економіка**  
(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма **Економічна безпека**  
(назва)

Форма навчання **Денна/Заочна**  
(денна, заочна,)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Економіка підприємства**  
(назва навчальної дисципліни)  
розроблена на основі освітньо-професійної програми **Економічна безпека,**  
(назва ОПП)  
навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти **першого (бакалаврського)**  
освітнього ступеня за спеціальністю **051 Економіка**  
(шифр і назва спеціальності)

Розробники: **Панченко О.П. – к.е.н., ст. викладач**

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри  
математики та методики її навчання

Протокол від «3» серпня 2023 року № 1

В.о.завідувача кафедри математики  
та методики її навчання  
ініціали)

  
(підпись)

д.ек. н., проф. Панченко В.А.  
(прізвище та  
ініціали)

Робочу програму перезатверджено на засіданні кафедри менеджменту та підприємництва

Протокол від «1» вересня 2023 року № 1

В.о.завідувача кафедри  
менеджменту та підприємництва

  
(підпись)

д.ек. н., проф. Панченко В.А.  
(прізвище та ініціали)

Робоча програма навчальної дисципліни **Економіка підприємства** для студентів  
спеціальності 051 Економіка за першим (бакалаврськими) рівнем вищої освіти. –  
ЦДУ імені В. Винниченка, 2023. – 27 с.

© Панченко О.П., 2023 рік  
© ЦДУ імені В. Винниченка,  
2023 рік

# 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

## 1.1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників  | Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти                                  | Характеристика навчальної дисципліни |                       |
|--|---|--------------------------------------|-----------------------|
|  |   | денна форма навчання                 | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 3,5   | Галузь знань<br><b><u>05 Соціальні та поведінкові науки</u></b><br>(шифр і назва) | Нормативна                           |                       |
| Індивідуальне навчально-дослідне завдання<br><br>(назва)                                 | Спеціальність:<br><b><u>051 Економіка</u></b><br>(шифр і назва)                   | Рік підготовки<br>2-й                | 2-й                   |
| Загальна кількість годин – 105   |   | Семестр                              |                       |
|  | Освітня програма:<br><b><u>Економічна безпека</u></b><br>(шифр і назва)           | 3-й                                  | 3-й                   |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 4 |   | Лекції                               |                       |
|  |   | 30 год.                              | 8 год.                |
|  |   | Практичні, семінарські               |                       |
|  |   | 22 год.                              | 4 год.                |
|  |   | Лабораторні                          |                       |
|  |   | год.                                 | год.                  |
|  |   | Самостійна робота                    |                       |
|  |   | 53 год.                              | 93 год.               |
|  |   | Індивідуальні завдання:              |                       |
|  |   | год.                                 |                       |
|  |   | Вид контролю:                        |                       |
|  |   | <b><u>Екзамен</u></b>                | <b><u>Екзамен</u></b> |

## 1.2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Економіка підприємства» є формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок з прикладної економіки, методів збирання, оброблення та аналізу інформації стосовно соціально-економічних явищ і процесів, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва.

Основними завданнями, які мають бути вирішені під час викладання дисципліни, є вивчення методик розрахунків показників статистичного аналізу соціально-економічних явищ і процесів; теорії та практики діяльності підприємств,

управління ними у конкурентному середовищі; формування вмінь ефективного використання ресурсного і виробничо-господарського потенціалу

У результаті вивчення навчальної дисципліни у студента мають бути сформовані такі *компетентності*:

| загальні   | фахові  |
|--|---|
| ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.<br>ЗК8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. | ФК8. Здатність аналізувати та розв'язувати завдання у сфері економічних та соціально-трудових відносин.<br>ФК9. Здатність прогнозувати на основі стандартних теоретичних та економетричних моделей соціально-економічні процеси.<br>ФК11. Здатність обґрунтовувати економічні рішення на основі розуміння закономірностей економічних систем і процесів та із застосуванням сучасного методичного інструментарію. |

### 1.3. Очікувані програмні результати навчання:

ПРН11. Вміти аналізувати процеси державного та ринкового регулювання соціально-економічних і трудових відносин.

ПРН12. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань та змістовоно інтерпретувати отримані результати.

ПРН13. Ідентифікувати джерела та розуміти методологію визначення і методи отримання соціально-економічних даних, збирати та аналізувати необхідну інформацію, розраховувати економічні та соціальні показники.

ПРН21. Вміти абстрактно мислити, застосовувати аналіз та синтез для виявлення ключових характеристик економічних систем різного рівня, а також особливостей поведінки їх суб'єктів.

ПРН24. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних принципів, цінувати та поважати культурне різноманіття, індивідуальні відмінності людей.

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ***Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання***

Підприємство як суб'єкт господарювання. Визначення підприємства, цілі та напрями його діяльності. Правові основи функціонування підприємства. Класифікація підприємств. Зовнішнє середовище, взаємодія підприємства з ним.

Державне регулювання діяльності підприємства. Принципи та методи державного регулювання.

Виробнича та загальна структура підприємства.

## ***Тема 2. Трудові ресурси***

Поняття: «трудові ресурси», «кадри», «персонал» і «трудовий потенціал». Категорії персоналу підприємства. Поділ персоналу за професіями, спеціальностями та кваліфікацією. Структура персоналу. Фактори, що впливають на розмір кількості персоналу.

Персонал закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі. Особливості формування персоналу закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі.

Поняття «продуктивність» та «ефективність праці» персоналу. Показники продуктивності праці: виробіток і трудомісткість. Методи розрахунку продуктивності праці. Чинники зростання продуктивності праці. Продуктивність праці торговельних працівників. Методика розрахунку продуктивності праці торговельних працівників. Специфіка праці працівників закладів ресторанного господарства. Продуктивність праці, методи її вимірювання та розрахунок у закладах ресторанного господарства.

Поняття «мотивація трудової діяльності». Методи мотивації.

Оплата праці. Поняття «заробітна плата», її структура і склад основних елементів фонду оплати праці. Механізм державного регулювання оплати праці та соціального захисту.

Основи організації оплати праці на підприємстві. Тарифно-посадова система (тарифно-кваліфікаційні довідники, кваліфікаційні довідники посад керівників, фахівців і службовців; тарифні сітки; схеми посадових окладів або єдина тарифна сітка). Оплата праці та матеріальне стимулювання працівників закладів ресторанного господарства.

Форми та системи оплати праці, їх характеристика.

Основні принципи формування системи преміювання персоналу. Обґрунтування розмірів премій.

Планування фонду оплати праці. Доплати та надбавки.

## ***Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси***

Капітал, його суть та види. Поняття «виробничі фонди» та «виробничі засоби». Виробничі засоби: основні та оборотні, їх характеристика та відмітні ознаки.

Оцінка основних засобів. Класифікація та структура основних засобів. Поняття зносу основних засобів, його види. Амортизація основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів. Основні показники ефективності використання основних засобів: фондівіддача, фондомісткість і фондоозброєність.

Оборотні засоби, їх особливості, склад і структура. Нормування оборотних засобів. Методи нормування витрат матеріальних ресурсів. Показники використання матеріальних ресурсів: коефіцієнт виходу продукції, витрати сировини на одиницю продукції, показники оборотності. Основні показники використання оборотних засобів: швидкість обороту оборотних засобів (кількість оборотів), тривалість одного обороту, коефіцієнт завантаження оборотних засобів, сума вивільнених (або додатково залучених) оборотних засобів.

Поняття «оборотні кошти». Ефективність використання оборотних коштів: коефіцієнт оборотності, коефіцієнт завантаження, тривалість одного обороту.

Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів.

Поняття «нематеріальні ресурси». Інтелектуальна власність та її об'єкти. Поняття «нематеріальні активи».

#### ***Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства***

Економічна сутність, класифікація та структура інвестицій. Основні поняття інвестиційної діяльності, її об'єкти та суб'екти. Оцінка економічної ефективності виробничих інвестицій. Абсолютна ефективність: коефіцієнт економічної ефективності, строк окупності капіtalьних вкладень. Зміст інноваційної діяльності. Напрями інноваційної діяльності.

Інноваційний процес та його види. Поняття «нововведення», «новація», «інновація». Економічний ефект та економічна ефективність інновацій. Джерела фінансування інноваційної діяльності.

#### ***Тема 5. Організація виробництва та його обслуговування***

Виробничий процес та його структура. Принципи організації виробничого процесу: спеціалізації, пропорційності, паралельності, прямоточності, безперервності та ритмічності.

Організаційні типи виробництва: одиничне, масове та серійне. Поняття «виробничий цикл».

Методи організації виробництва: непотоковий та потоковий, їх характеристика.

Інфраструктура підприємства, її поняття, види та значення.

#### ***Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність***

Загальна характеристика продукції та одиниці її виміру. Класифікація продукції за економічним призначенням. Номенклатура та асортимент продукції.

Показники обсягу продукції.

Планування виробництва продукції. Визначення попиту на окремі види продукції. Планування виробничої програми підприємства. Ресурсне обґрунтування виробничої програми.

Матеріально-технічне забезпечення. Виробнича потужність підприємства, її визначення. Обчислення потреб у матеріальних ресурсах. Визначення запасів матеріалів.

Роздрібний товарооборот – основний показник діяльності торговельного підприємства, його види і склад. Показники роздрібного товарообороту. Планування обсягів роздрібного товарообороту. Завдання та методика планування роздрібного товарообороту за загальним обсягом і асортиментом.

Поняття «товарні запаси», показники товарних запасів, їх розрахунок. Поняття «оборотності товарних запасів». Нормування та планування товарних запасів, мета і методика їх розрахунку. Товарне забезпечення роздрібного товарообороту, його мета, методика розрахунку, планування.

Показники діяльності закладів ресторанного господарства. Виробнича програма. Планування товарообороту та реалізації продукції. Передумови

планування: виробнича потужність кухні, пропускна спроможність обідньої зали; матеріальне забезпечення; попит тощо.

Розрахунок виробничої потужності кухні та пропускної спроможності обідньої зали. Методика планування товарообороту та випуску продукції. Планування матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства основними засобами, сировиною та продуктами.

Поняття «послуги», їх розрахунок. Банківські послуги: депозитні, кредитні, інші послуги, їх показники.

Якість продукції, її оцінка та рівень якості. Конкурентоспроможність продукції, її суть і визначення рівня.

Економічна ефективність підвищення конкурентоспроможності продукції.

### ***Тема 7. Витрати підприємства***

Витрати виробництва, їх характеристика та класифікація відповідно до П(С)БО 16 «Витрати». Класифікація витрат за різними ознаками.

Кошторис виробництва. Зміст і методика його обчислення. Собівартість продукції та собівартість окремих виробів. Калькулювання та його місце в економічних розрахунках. Методика обчислення окремих статей калькуляції. Статистичні показники витрат і собівартості.

Поняття «витрати торговельного підприємства», їх склад і класифікація відповідно до «Методичних рекомендацій з формування складу витрат і порядку їх планування в торговельній діяльності», затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 №145.

Планування витрат від звичайної діяльності за їх видами: собівартості реалізованих товарів, адміністративних витрат, витрат на збут, інших операційних витрат, витрат від фінансової діяльності. Планування загального обсягу та рівня витрат.

Витрати закладів ресторанного господарства, їх особливості. Номенклатура витрат. Особливості планування витрат на підприємствах ресторанного господарства.

Ціни в ринковій економіці, їх види. Ціноутворюючі фактори. Визначення цін на продукцію виробництва.

Методи установлення цін: собівартість плюс прибуток, забезпечення фіксованої величини прибутку, за рівнем поточних цін (конкуренції), рівнем попиту тощо.

Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Ціноутворення на продукцію власного виробництва та куповані товари.

### ***Тема 8. Результативність діяльності підприємства***

Узагальнюючі показники ефективності діяльності підприємства. Дохід і прибуток підприємства як основні показники фінансових результатів діяльності підприємства. Види прибутку.

Джерела формування доходу та прибутку підприємства відповідно до стандартів бухгалтерського обліку.

Фактори, що впливають на прибуток.

Планування прибутку. Рентабельність підприємства, її види та порядок розрахунку.

Доходи торговельного підприємства. Поняття «прибуток» і «рентабельність» торговельного підприємства, їх види та розрахунок. Планування доходів, прибутку і рентабельності, завдання та методика їх визначення. Економічне обґрунтування плану доходів і прибутку.

Доходи та прибуток, джерела їх формування в закладах ресторанного господарства. Особливості планування доходів і прибутку. Рентабельність закладів ресторанного господарства. Доходи та прибуток заготівельного підприємства. Джерела утворення доходів.

### ***Тема 9. Антикризова діяльність підприємства***

Економічна безпека підприємства, її суть, мета і функції. Фактори впливу на економічну безпеку підприємства. Сутність реструктуризації підприємства, її завдання та форми. Види реструктуризації та варіанти її проведення. Показники ефективності реструктуризації.

Санація (фінансове оздоровлення) підприємства. Види санації. План санації. Поняття про банкрутство підприємства та причини його виникнення. Неплатоспроможність підприємства.

Процедури банкрутства. Ліквідація збанкрутілих підприємств. Семінарське заняття Антикризове управління діяльністю підприємства.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви розділів<br>і тем  | Кількість годин |              |           |      |      |           |              |              |          |      |      |           |
|--|-----------------|--------------|-----------|------|------|-----------|--------------|--------------|----------|------|------|-----------|
|  | денна форма     |              |           |      |      |           | заочна форма |              |          |      |      |           |
|  | усього          | у тому числі |           |      |      |           | усього       | у тому числі |          |      |      |           |
|  |                 | л            | п         | лаб. | інд. | CPC       |              | л            | п        | лаб. | інд. | CPC       |
| 1  | 2               | 3            | 4         | 5    | 6    | 7         | 8            | 9            | 10       | 11   | 12   | 13        |
| <b>Розділ 1/Модуль 1. Назва</b>                                  |                 |              |           |      |      |           |              |              |          |      |      |           |
| Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання           | 6               | 2            |           |      |      | 4         | 6            |              |          |      |      | 6         |
| Тема 2. Трудові ресурси  | 22              | 4            | 4         |      |      | 14        | 22           | 2            | 2        |      |      | 18        |
| Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси        | 14              | 4            | 2         |      |      | 8         | 14           | 1            |          |      |      | 13        |
| Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства         | 4               | 2            |           |      |      | 2         | 4            | 1            |          |      |      | 3         |
| Тема 5. Організація виробництва та його обслуговування           | 4               | 2            |           |      |      | 2         | 4            |              |          |      |      | 4         |
| Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність | 24              | 8            | 8         |      |      | 8         | 24           | 2            |          |      |      | 22        |
| Тема 7. Витрати підприємства                                     | 16              | 4            | 6         |      |      | 6         | 16           | 1            | 1        |      |      | 14        |
| Тема 8. Результативність діяльності підприємства                 | 10              | 2            | 2         |      |      | 6         | 10           | 1            | 1        |      |      | 8         |
| Тема 9. Антикризова діяльність підприємства                      | 5               | 2            |           |      |      | 3         | 5            |              |          |      |      | 5         |
| <b>Усього годин</b>  | <b>105</b>      | <b>30</b>    | <b>22</b> |      |      | <b>53</b> | <b>105</b>   | <b>8</b>     | <b>4</b> |      |      | <b>93</b> |

### 4. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

#### 4.1. Теми лекційних занять

##### 4.1.1 денна форма навчання

| №<br>з/п | Назва теми  | Кількість<br>годин |
|----------|---|--------------------|
| 1        | <b>Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання</b><br>План<br>1. Підприємство як суб'єкт господарювання. Визначення підприємства, цілі та напрями його діяльності.<br>2. Правові основи функціонування підприємства.<br>3. Державне регулювання діяльності підприємства. | 2                  |
| 2        | <b>Тема 2. Трудові ресурси.</b><br>Тема лекції: <i>Персонал – важлива складова ресурсного забезпечення діяльності підприємства.</i><br>План:<br>1. Основні поняття трудових ресурсів.<br>2. Визначення чисельності окремих категорій працівників.                                   | 4<br>2             |

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | <p>Методика визначення чисельності працівників.</p> <p>3. Продуктивність праці персоналу. Методика розрахунку продуктивності праці.</p>   |        |
| 3 | <p>Тема лекції: <b><i>Оплата праці та матеріальне стимулювання працівників.</i></b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття «заробітна плата». Основна та додаткова заробітна плата.</li> <li>2. Основи організації оплати праці на підприємстві.</li> <li>3. Форми та системи оплати праці, їх характеристика.</li> <li>4. Основні принципи формування системи преміювання персоналу.</li> <li>5. Планування фонду оплати праці.</li> </ol>                                       | 2      |
| 4 | <p>Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси</p> <p>Тема лекції: <b><i>Капітал та основні засоби підприємства.</i></b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Капітал, його суть та види.</li> <li>2. Виробничі засоби: основні та оборотні, їх характеристика та відмінні ознаки.</li> <li>3. Класифікація та структура основних засобів.</li> <li>4. Амортизація основних засобів.</li> <li>5. Показники ефективності використання основних засобів</li> </ol>          | 4<br>2 |
| 5 | <p>Тема лекції:<b><i>Оборотні засоби підприємства.</i></b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оборотні засоби, їх склад і структура.</li> <li>2. Нормування оборотних засобів. Методи нормування витрат матеріальних ресурсів.</li> <li>3. Показники використання матеріальних ресурсів.</li> <li>4. Оборотні кошти, ефективність їх використання</li> </ol>   | 2      |
| 6 | <p>Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Економічна сутність, класифікація та структура інвестицій.</li> <li>2. Показники ефективності капітальних вкладів.</li> <li>3. Зміст інноваційної діяльності.</li> </ol>  | 2      |
| 7 | <p>Тема 5. Організація виробництва та його обслуговування</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виробничий процес та його структура.</li> <li>2. Організаційні типи виробництва. Поняття «виробничий цикл».</li> <li>3. Методи організації виробництва.</li> </ol>  | 2      |
| 8 | <p>Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність</p> <p>Тема лекції: <b><i>Планування виробництва продукції.</i></b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика продукції.</li> <li>2. Планування виробничої програми підприємства.</li> <li>3. Ресурсне обґрунтування виробничої програми. Виробнича потужність підприємства, її визначення.</li> <li>4. Матеріально-технічне забезпечення. Обчислення потреб у матеріальних ресурсах.</li> </ol> | 8<br>2 |
| 9 | <p>Тема лекції: <b><i>Планування роздрібного товарообороту та його показників</i></b></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роздрібний товарооборот – основний показник діяльності торговельного підприємства.</li> </ol>  | 2      |

|    |  |           |
|----|--|-----------|
|    | 2. Завдання та методика планування роздрібного товарообороту за загальним обсягом і асортиментом.  |           |
| 10 | Тема лекції: <b>Планування та нормування товарних запасів</b><br>План<br>1. Нормування та планування товарних запасів.<br>2. Товарне забезпечення, методика розрахунку.  | 2         |
| 11 | Тема лекції: <b>Планування з випуску та реалізації продукції на підприємствах ресторанного господарства.</b><br>План:<br>1. Показники діяльності закладів ресторанного господарства. Виробнича програма.<br>2. Виробнича потужність кухні та пропускна спроможність обідньої зали.<br>3. Планування товарообороту і випуску продукції. | 2         |
| 12 | Тема 7. Витрати підприємства<br>Тема лекції: <b>Поточні витрати підприємств</b><br>План:<br>1. Витрати виробництва, їх характеристика та класифікація.<br>2. Кошторис виробництва продукції.<br>3. Планування витрат за їх видами у торговлі.<br>4. Витрати закладів ресторанного господарства, їх особливості.                        | 4<br>2    |
| 13 | Тема лекції: <b>Ціноутворення на підприємствах</b><br>План:<br>1. Ціни в ринковій економіці, їх види.<br>2. Калькулювання та його місце в економічних розрахунках.<br>3. Методи установлення цін.<br>4. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.  | 2         |
| 14 | Тема 8. Результативність діяльності підприємства<br>План:<br>1. Дохід і прибуток підприємства, як основні показники фінансових результатів діяльності.<br>2. Види прибутку.<br>3. Джерела формування доходів і прибутку.<br>4. Планування прибутку і рентабельності.   | 2         |
| 15 | Тема 9. Антикризова діяльність підприємства<br>План<br>1. Економічна безпека підприємства, її суть, мета і функції.<br>2. Сутність реструктуризації підприємства, її завдання, форми та види.<br>3. Саначія підприємства її види.<br>4. Поняття про банкрутство підприємства та причини його виникнення.                               | 2         |
|    | <b>Разом</b>   | <b>30</b> |

#### 4.1.2 заочна форма навчання

| №<br>з/п | Назва теми  | Кількість<br>годин |
|----------|---|--------------------|
| 1        | Тема 2. Трудові ресурси<br>План<br>1. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Методика визначення чисельності працівників.<br>2. Основи організації оплати праці на підприємстві. | 2                  |

|   |   |          |
|---|---|----------|
|   | 3. Форми та системи оплати праці, їх характеристика.<br>4. Основні принципи формування системи преміювання персоналу.   |          |
| 2 | <b>Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси</b><br><b>Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства</b><br>План<br>1. Капітал, його суть та види.<br>2. Виробничі засоби: основні та оборотні, їх характеристика та відмінні ознаки.<br>3. Показники ефективності використання основних засобів<br>4. Оборотні засоби, їх склад і структура.<br>5. Нормування оборотних засобів. Методи нормування витрат матеріальних ресурсів.<br>6. Показники використання матеріальних ресурсів.<br>7. Економічна сутність, класифікація та структура інвестицій.<br>8. Показники ефективності капітальних вкладів. | 2        |
| 3 | <b>Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність</b><br>План:<br>1. Загальна характеристика продукції.<br>2. Планування виробничої програми підприємства.<br>3. Ресурсне обґрунтування виробничої програми. Виробнича потужність підприємства, її визначення.<br>4. Матеріально-технічне забезпечення. Обчислення потреб у матеріальних ресурсах.  | 2        |
| 4 | <b>Тема 7. Витрати підприємства</b><br><b>Тема 8. Результативність діяльності підприємства</b><br>План:<br>1. Витрати виробництва, їх характеристика та класифікація.<br>2. Кошторис виробництва продукції.<br>3. Ціни в ринковій економіці, їх види.<br>4. Калькулювання та його місце в економічних розрахунках.<br>5. Дохід і прибуток підприємства, як основні показники фінансових результатів діяльності.   | 2        |
|   | <b>Разом</b>  | <b>8</b> |

## 4.2. Теми семінарських (практичних) занять

### 4.2.1 денна форма навчання

| №<br>з/п | Назва теми   | Кількість<br>годин |
|----------|--|--------------------|
| 1        | Тема 2. Трудові ресурси<br>Тема практичного заняття: <i>Визначення чисельності окремих категорій працівників та продуктивності праці.</i>  | 4<br>2             |
| 2        | Тема практичного заняття: <i>Нарахування заробітної плати за різними формами та системами оплати праці, доплат і надбавок. Планування фонду оплати праці.</i>                              | 2                  |
| 3        | Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси<br>Тема практичного заняття: <i>Розрахунок показників, що характеризують стан та ефективність використання основних засобів.</i> | 2                  |
| 4        | Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність<br>Тема практичного заняття: <i>Планування випуску продукції. Розрахунок потреби в матеріальних ресурсах.</i>             | 8<br>2             |

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| 5            | Тема практичного заняття: <i>Планування роздрібного товарообороту за загальним обсягом та асортиментом</i>   | 2         |
| 6            | Тема практичного заняття: <i>Нормування та поанування товарних запасів.</i>  | 2         |
| 7            | Тема практичного заняття: <i>Планування товарообороту та випуску продукції закладів ресторанного господарства</i>  | 2         |
| 8            | Тема 7. Витрати підприємства<br>Тема практичного заняття: <i>Визначення собівартості продукції. Розрахунок кошторису</i>   | 6<br>2    |
| 9            | Тема практичного заняття: <i>Планування витрат за окремими статтями та загальним обсягом у сумі та за рівнем</i>   | 2         |
| 10           | Тема практичного заняття: <i>Визначення цін різними методами.</i>  | 2         |
| 11           | Тема 8. Результативність діяльності підприємства<br>Тема практичного заняття: <i>Розрахунок узагальнюючих показників ефективності. Планування доходів, прибутку та рентабельності.</i> | 2         |
| <b>Разом</b> |  | <b>22</b> |

#### 4.2.2 заочна форма навчання

| № з/п        | Назва теми   | Кількість годин |
|--------------|--|-----------------|
| 1            | Тема 2. Трудові ресурси  | 2               |
| 2            | Тема 7. Витрати підприємства<br>Тема 8. Результативність діяльності підприємства | 2               |
| <b>Разом</b> |  | <b>4</b>        |

#### 4.3. Теми лабораторних занять

##### 4.3.1 денна форма навчання

(не передбачено навчальним планом)

| № з/п        | Назва теми | Кількість годин |
|--------------|------------|-----------------|
| 1            |            |                 |
| 2            |            |                 |
| <b>Разом</b> |            |                 |

##### 4.3.2 заочна форма навчання

(не передбачено навчальним планом)

| № з/п        | Назва теми | Кількість годин |
|--------------|------------|-----------------|
| 1            |            |                 |
| 2            |            |                 |
| <b>Разом</b> |            |                 |

#### 4.4. Завдання для самостійної роботи

##### 4.4.1 денна форма навчання

| <b>№<br/>з/п</b> | <b>Назва теми</b>  | <b>Кількість<br/>годин</b> |
|------------------|--|----------------------------|
| 1                | <p><b>Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Класифікація підприємств.<br/>Зовнішнє середовище, взаємодія підприємства з ним.<br/>Принципи та методи державного регулювання.<br/>Виробнича та загальна структура підприємства.</p>  | 4                          |
| 2                | <p><b>Тема 2. Трудові ресурси</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Категорії персоналу підприємства. Поділ персоналу за професіями, спеціальностями та кваліфікацією. Структура персоналу. Фактори, що впливають на розмір кількості персоналу.</p> <p>Персонал закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі. Особливості формування персоналу закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі.</p> <p>Продуктивність праці торговельних працівників. Методика розрахунку продуктивності праці торговельних працівників. Специфіка праці працівників закладів ресторанного господарства. Продуктивність праці, методи її вимірювання та розрахунок у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Поняття «мотивація трудової діяльності». Методи мотивації. Оплата праці та матеріальне стимулювання працівників закладів ресторанного господарства.</p> <p style="text-align: center;"><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Розрахунок показників руху робочої сили. Розрахунок основних показників кількості працівників.</p> <p>Визначення показників використання робочого часу. Визначення планової кількості окремих категорій працівників. Визначення продуктивності праці. Визначення продуктивності праці працівників підприємств роздрібної торгівлі.</p> <p>Нарахування заробітної плати за почасовою формою оплати праці. Планування кількості працівників закладів ресторанного господарства та фонду оплати праці. Нарахування заробітної плати працівникам закладів ресторанного господарства.</p> <p>Визначення складу фонду оплати праці та розрахунок його показників.</p> | 14                         |
| 3                | <p><b>Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Оцінка основних засобів. Поняття зносу основних засобів, його види. Основні показники ефективності використання основних засобів: фондівіддача, фондомісткість і фондоозброєність.</p> <p>Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів.</p> <p>Поняття «нематеріальні ресурси».</p> <p>Інтелектуальна власність та її об'єкти.</p> <p>Поняття «нематеріальні активи».</p> <p style="text-align: center;"><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення вартості основних засобів. Визначення показників використання матеріальних ресурсів.</p>  | 8                          |
| 4                | <p><b>Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p>   | 2                          |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | Основні поняття інвестиційної діяльності, її об'єкти та суб'єкти. Напрями інноваційної діяльності. Інноваційний процес та його види. Джерела фінансування інноваційної діяльності.   |   |
| 5 | <p><b>Тема 5. Організація виробництва та його обслуговування</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Основні поняття інвестиційної діяльності, її об'єкти та суб'єкти. Напрями інноваційної діяльності. Інноваційний процес та його види. Джерела фінансування інноваційної діяльності.</p>   | 2 |
| 6 | <p><b>Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Класифікація продукції за економічним призначенням. Номенклатура та асортимент продукції.</p> <p>Показники обсягу продукції. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства основними засобами, сировиною та продуктами. Поняття «послуги», їх розрахунок. Банківські послуги: депозитні, кредитні, інші послуги, їх показники. Якість продукції, її оцінка та рівень якості.</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення показників обсягу продукції.</p> <p>Розрахунок виробничої потужності підприємства.</p> <p>Розрахунок можливого обсягу виробництва продукції за наявною потужністю підприємства.</p> <p>Планування роздрібного товарообороту за асортиментом.</p> <p>Визначення показників товарних запасів і товарооборотності.</p> <p>Планування товарних запасів.</p> <p>Планування товарного забезпечення.</p> <p>Розрахунок виробничої потужності кухні та пропускної спроможності обідньої зали.</p> <p>Планування забезпечення закладу ресторанного господарства сировиною та продуктами.</p> <p>Визначення показників якості продукції.</p> | 8 |
| 7 | <p><b>Тема 7. Витрати підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Собівартість продукції та собівартість окремих виробів.</p> <p>Поняття «витрати торговельного підприємства», їх склад і класифікація відповідно до «Методичних рекомендацій з формування складу витрат і порядку їх планування в торговельній діяльності».</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення цін на продукцію виробництва.</p> <p>Визначення складу адміністративних витрат, витрат на збут, інших операційних і фінансових витрат.</p> <p>Визначення показників витрат і собівартості.</p> <p>Планування витрат за окремими статтями та загальним обсягом.</p> <p>Визначення цін різними методами.</p> <p>Визначення цін на продукцію власного виробництва та куповані товари в закладах ресторанного господарства.</p>  | 6 |
| 8 | <p><b>Тема 8. Результативність діяльності підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Узагальнюючі показники ефективності діяльності підприємства. Доходи торговельного підприємства. Поняття «прибуток» і «рентабельність» торговельного підприємства, їх види та розрахунок.</p> <p>Доходи та прибуток заготівельного підприємства.</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p>   | 6 |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | Розрахунок показників ефективності торгової діяльності.<br>Планування витрат, доходів, прибутку та рентабельності закладів ресторанного господарства.  |           |
| 9 | <b>Тема 9. Антикризова діяльність підприємства</b><br><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i><br>Фактори впливу на економічну безпеку підприємства. Показники ефективності реструктуризації.<br>План санації. Ліквідація збанкрутілих підприємств | 3         |
|   | <b>Разом</b>   | <b>53</b> |

#### 4.4.2 заочна форма навчання

| №<br>з/п | Назва теми  | Кількість<br>годин |
|----------|---|--------------------|
| 1        | <b>Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання</b><br><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i><br>Підприємство як суб'єкт господарювання. Визначення підприємства, цілі та напрями його діяльності. Класифікація підприємств. Виробнича та загальна структура підприємства.<br>Правові основи функціонування підприємства. Зовнішнє середовище, взаємодія підприємства з ним.<br>Державне регулювання діяльності підприємства. Принципи та методи державного регулювання.  | 6                  |
| 2        | <b>Тема 2. Трудові ресурси</b><br><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i><br>Категорії персоналу підприємства. Поділ персоналу за професіями, спеціальностями та кваліфікацією. Структура персоналу. Фактори, що впливають на розмір кількості персоналу.<br>Персонал закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі. Особливості формування персоналу закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі.<br>Продуктивність праці персоналу. Методика розрахунку продуктивності праці. Продуктивність праці торговельних працівників. Методика розрахунку продуктивності праці торговельних працівників. Специфіка праці працівників закладів ресторанного господарства. Продуктивність праці, методи її вимірювання та розрахунок у закладах ресторанного господарства.<br>Поняття «мотивація трудової діяльності». Методи мотивації. Оплата праці та матеріальне стимулювання працівників закладів ресторанного господарства.<br>Планування фонду оплати праці.<br><i>Виконання практичного завдання</i><br>Розрахунок показників руху робочої сили. Розрахунок основних показників кількості працівників.<br>Визначення показників використання робочого часу. Визначення планової кількості окремих категорій працівників. Визначення продуктивності праці. Визначення продуктивності праці працівників підприємств роздрібної торгівлі.<br>Нарахування заробітної плати за почасовою формою оплати праці. Планування кількості працівників закладів ресторанного господарства та фонду оплати праці. Нарахування заробітної плати працівникам закладів ресторанного господарства.<br>Визначення складу фонду оплати праці та розрахунок його показників. | 18                 |

|   |  |    |
|---|--|----|
| 3 | <p><b>Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Оцінка основних засобів. Класифікація та структура основних засобів. Поняття зносу основних засобів, його види. Основні показники ефективності використання основних засобів: фондовіддача, фондомісткість і фондоозброєність.</p> <p>Амортизація основних засобів</p> <p>Обортні кошти, ефективність їх використання</p> <p>Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів.</p> <p>Поняття «нематеріальні ресурси».</p> <p>Інтелектуальна власність та її об'єкти.</p> <p>Поняття «нематеріальні активи».</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення вартості основних засобів. Визначення показників використання матеріальних ресурсів.</p>   | 13 |
| 4 | <p><b>Тема 4. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Основні поняття інвестиційної діяльності, її об'єкти та суб'єкти. Зміст інноваційної діяльності. Напрями інноваційної діяльності. Інноваційний процес та його види. Джерела фінансування інноваційної діяльності.</p>  | 3  |
| 5 | <p><b>Тема 5. Організація виробництва та його обслуговування</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Виробничий процес та його структура. Організаційні типи виробництва. Поняття «виробничий цикл». Методи організації виробництва.</p>  | 4  |
| 6 | <p><b>Тема 6. Продукція: сутність, різновиди та конкурентоспроможність</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Класифікація продукції за економічним призначенням. Номенклатура та асортимент продукції.</p> <p>Показники обсягу продукції. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства основними засобами, сировиною та продуктами. Поняття «послуги», їх розрахунок. Банківські послуги: депозитні, кредитні, інші послуги, їх показники. Якість продукції, її оцінка та рівень якості.</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення показників обсягу продукції.</p> <p>Розрахунок виробничої потужності підприємства.</p> <p>Розрахунок можливого обсягу виробництва продукції за наявною потужністю підприємства.</p> <p>Планування роздрібного товарообороту за асортиментом.</p> <p>Визначення показників товарних запасів і товарооборотності.</p> <p>Планування товарних запасів.</p> <p>Планування товарного забезпечення.</p> <p>Розрахунок виробничої потужності кухні та пропускної спроможності обідньої зали.</p> <p>Планування забезпечення закладу ресторанного господарства сировиною та продуктами.</p> <p>Визначення показників якості продукції.</p> | 22 |
| 7 | <p><b>Тема 7. Витрати підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Собівартість продукції та собівартість окремих виробів.</p> <p>Поняття «витрати торговельного підприємства», їх склад і</p>  | 14 |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <p>класифікація відповідно до «Методичних рекомендацій з формування складу витрат і порядку їх планування в торговельній діяльності».</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Визначення цін на продукцію виробництва.</p> <p>Визначення складу адміністративних витрат, витрат на збут, інших операційних і фінансових витрат.</p> <p>Визначення показників витрат і собівартості.</p> <p>Планування витрат за окремими статтями та загальним обсягом.</p> <p>Визначення цін різними методами.</p> <p>Визначення цін на продукцію власного виробництва та куповані товари в закладах ресторанного господарства.</p> |           |
| 8 | <p><b>Тема 8. Результативність діяльності підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Узагальнюючі показники ефективності діяльності підприємства. Доходи торговельного підприємства. Поняття «прибуток» і «рентабельність» торговельного підприємства, їх види та розрахунок.</p> <p>Доходи та прибуток заготівельного підприємства.</p> <p><i>Виконання практичного завдання</i></p> <p>Розрахунок показників ефективності торговельної діяльності.</p> <p>Планування витрат, доходів, прибутку та рентабельності закладів ресторанного господарства.</p>  | 8         |
| 9 | <p><b>Тема 9. Антикризова діяльність підприємства</b></p> <p><i>Вивчення теоретичного матеріалу</i></p> <p>Економічна безпека підприємства, її суть, мета і функції. Фактори впливу на економічну безпеку підприємства.</p> <p>Сутність реструктуризації підприємства, її завдання, форми та види. Поняття про банкрутство підприємства та причини його виникнення. Показники ефективності реструктуризації</p> <p>Санація підприємства її види. План санації. Ліквідація збанкрутілих підприємств</p>   | 5         |
|   | <b>Разом</b>   | <b>93</b> |

#### 4.5. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

##### *Виконання реферативних робіт на теми:*

1. Забезпечення підприємства трудовими ресурсами в сучасних умовах господарювання.
2. Класифікація та структура персоналу підприємства.
3. Обґрунтування оптимальної чисельності персоналу підприємства.
4. Практичне значення виробничих засобів для здійснення виробничого процесу.
5. Напрями інтенсифікації відтворення та шляхи ефективного використання основних засобів.
6. Ефективне використання трудових ресурсів підприємства.
7. Правовий захист нематеріальних ресурсів підприємства.
8. Зарубіжний досвід формування та використання трудового потенціалу фірми.
9. Іноземні інвестиції, їх форми та роль у сучасній економіці України.
10. Сучасна політика ресурсозбереження та ефективність її здійснення.
11. Структура ціни та її елементи.
12. Етапи та методи формування цін на торговельних підприємствах.

- 13.Методи планування витрат торговельного підприємства.
- 14.Стратегії зниження витрат на підприємствах України.
- 15.Напрями вдосконалення ціноутворення на товари в Україні.
- 16.Напрями розподілу прибутку підприємства.
- 17.Планування доходів і прибутку торговельних підприємств.
- 18.Підвищення прибутковості підприємства під впливом дії окремих чинників.
- 19.Підвищення рентабельності на підприємствах торгівлі та в закладах ресторанного господарства.

#### **4.6. Методи навчання**

Під час вивчення дисципліни Економіка підприємства передбачено комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяє розвитку творчих зasad особистості майбутнього фахівця, з урахуванням індивідуальних особливостей учасників освітнього процесу.

З метою формування професійних компетентностей широко впроваджуються інноваційні методи навчання. Це – комп’ютерна підтримка освітнього процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (робота в малих групах, мозковий штурм, ситуативне моделювання, опрацювання дискусійних питань, кейс-метод, проектний метод тощо).

За джерелами знань на заняттях використовуються словесні (розповідь, бесіда, лекція) та практичні методи.

За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються проблемно-інформаційний, проектно-пошуковий, дослідницький методи.

Із метою забезпечення максимального засвоєння студентами матеріалу курсу використовуються наступні методи навчання:

- 1) Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
  - словесні (лекція-монолог, лекція-діалог, проблемна-лекція);
  - наочні (презентація, демонстрування);
  - практичні методи (вправи; практичні завдання).
- 2) Методи стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
  - метод проблемного викладу матеріалу;
  - моделювання життєвих ситуацій;
  - мозковий штурм;
  - метод опори на життєвий досвід;
  - навчальної дискусії.
- 3) Методи контролю й самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:
  - усного контролю;
  - письмового контролю;
  - самоконтролю та взаємоконтролю;
  - рецензування відповідей.

#### **4.7. Засоби діагностики результатів навчання здобувачів освіти.**

##### **Порядок та критерії виставлення балів**

Контрольні заходи здійснюються з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, системності, всебічності.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

- екзамен;
- стандартизовані тести;
- реферати, есе;
- розрахункові роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- студентські презентації та виступи на наукових заходах;
- розрахункові роботи;
- інші види індивідуальних та групових завдань.

Використовуються такі методи контролю (усний, письмовий), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів до навчально-пізнавальної діяльності.

**Поточний контроль.** *Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певної частини учебного матеріалу, рівня сформованості навичок, умінь самостійно опрацьовувати навчальний матеріал, здатності осмислити зміст теми.*

*Об'єктами поточного контролю знань студента є систематичність та активність роботи на заняттях; виконання завдань для самостійної роботи. Оцінюванню можуть підлягати: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань практичного заняття; результати тестування тощо.*

Поточний контроль здійснюється на кожному практичному чи лекційному занятті відповідно до конкретних цілей теми. На всіх практичних заняттях застосовується об'єктивний контроль виконання самостійної роботи, теоретичної підготовки та засвоєння практичних навичок.

У разі невиконання завдань поточного контролю студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття за дозволом завідувача кафедри. Порядок такого контролю регламентований викладачем.

**Підсумковий контроль.** *Завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими темами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформувати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.*

Підсумковою формою контролю з навчальної дисципліни Економіка підприємства є екзамен.

ЕКЗАМЕН – це форма підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння і ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни і проводиться в період екзаменаційної сесії. Оцінювання здійснюється у балах, за національною шкалою та шкалою ЄКТС.

Студенти допускаються до складання екзамену за умови накопичення 30-60 балів за результатами поточного контролю в балах за шкалою ЄКТС.

Максимальна кількість балів, яку отримує здобувач на екзамені – 40 балів ЄКТС.

Максимальна кількість балів за відповідь на теоретичне питання – 30 балів; розв’язання практичного завдання – 10 балів.

Оцінювання результатів поточного та підсумкового контролю здійснюється за національною (четирибальною) шкалою:

«**відмінно**» – студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення навчальних першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання під час аналізу практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок, вільно володіє державною мовою;

«**добре**» – студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, вільно володіє державною мовою; але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або під час аналізу практичного завдання;

«**задовільно**» – студент в основному опанував теоретичні знання навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, путає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов’язувати їх із майбутньою діяльністю, на недостатньому рівні володіє державною мовою;

«**незадовільно**» – студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає навчальний матеріал під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, відсутні мислення та сформованість практичних навичок.

#### 4.8. Схема нарахування балів, які отримують студенти

| Поточне тестування та самостійна робота |    |    |    |    |    |    |    |    |                   |      |       | Макс. | Сума |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-------------------|------|-------|-------|------|
| T1                                      | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | Контрольна робота | IІДЗ | Разом | -     | -    |
| 5                                       | 5  | 5  | 5  | 5  | 10 | 5  | 5  | 5  | 5                 | 5    | 60    | 40    | 100  |

## Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за національною шкалою                      |              |
|--|--|--------------|
|  | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку   |
| 90-100                                       | відмінно   |              |
| 82-89  |  |              |
| 74-81  | добре  | зараховано   |
| 64-73  |  |              |
| 60-63  |  |              |
| 35-59  | задовільно   | незараховано |
| 1-34   | незадовільно                                       | незараховано |

### **4.8. Перелік програмових питань для самоконтролю:**

1. Розкрийте суть поняття “Підприємство” як суб’єкта господарювання.
2. Охарактеризуйте цілі та напрями діяльності підприємства.
3. Охарактеризуйте правові основи функціонування підприємства.
4. Охарактеризуйте суть зовнішнього середовища та взаємодію підприємства з ним.
5. Поясніть основні поняття трудових ресурсів та їх значення в роботі підприємства.
6. Розкрийте зміст структури персоналу підприємства.
7. Охарактеризуйте порядок визначення чисельності окремих категорій працівників підприємства.
8. Охарактеризуйте особливість формування персоналу на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства.
9. Поясніть суть та методи розрахунку продуктивності праці. Фактори зростання продуктивності праці.
10. Специфіка праці працівників закладів ресторанного господарства, їх класифікація.
11. Розкрийте суть поняття „мотивація трудової діяльності”, методи мотивації.
12. Обґрунтуйте механізм державного регулювання оплати праці.
13. Охарактеризуйте основи організації оплати праці на підприємстві.
14. Наведіть відмінні риси та методики нарахування заробітної плати персоналу підприємства за різними формами та системами.
15. Поясніть методику планування фонду оплати праці.
16. Охарактеризуйте особливості оплати праці та матеріального стимулювання працівників ресторанного господарства.
17. Охарактеризуйте основні фонди підприємства та поясніть методику розрахунку показників ефективності їх використання.
18. Охарактеризуйте суть оборотних засобів підприємства, їх склад, структуру та методику нормування.
19. Розкрийте зміст поняття „оборотні кошти підприємства” та поясніть методику розрахунку показників ефективності їх використання.

20. Розкрийте суть поняття „нематеріальні ресурси” та „нематеріальні активи”.
21. Розкрийте зміст економічної сутності інноваційно-інвестиційної діяльності, її класифікація та структура.
22. Розкрийте зміст державного регулювання діяльності підприємства. Принципи та методи державного регулювання.
23. Поясніть суть планування та особливості його здійснення на підприємстві.
24. Охарактеризуйте види планів, наведіть їх спільні та відмінні риси.
25. Охарактеризуйте методи планування.
26. Поясніть принципи організації виробничого процесу.
27. Охарактеризуйте організаційні типи виробництва.
28. Поясніть суть види та значення інфраструктури підприємства.
29. Охарактеризуйте продукцію підприємства за економічним призначенням. Показники обсягу продукції.
30. Обґрунтуйте порядок та методику планування виробництва продукції.
31. Охарактеризуйте порядок ресурсного обґрунтування виробничої програми.
32. Поясніть твердження „Роздрібний товарооборот – основний показник діяльності торговельного підприємства”.
33. Поясніть порядок планування роздрібного товарообороту. Завдання та методика планування роздрібного товарообороту за загальним обсягом і асортиментом.
34. Розкрийте зміст нормування та планування товарних запасів.
35. Охарактеризуйте методику планування показників діяльності підприємств ресторанного господарства.
36. Охарактеризуйте передумови планування товарообороту підприємств ресторанного господарства.
37. Охарактеризуйте витрати виробництва, їх класифікація.
38. Поясніть різницю між собівартістю продукції та кошторисом виробництва.
39. Наведіть методику планування витрат обігу торговельного підприємства за окремими статтями.
40. Розкрийте зміст ціни в ринковій економіці, її види.
41. Охарактеризуйте методи встановлення цін на товари і послуги.
42. Охарактеризуйте суть та джерела формування доходів підприємства.
43. Поясніть методику планування доходів і прибутку підприємства.
44. Охарактеризуйте джерела формування доходів та прибутку підприємств ресторанного господарства. Методику їх планування.
45. Економічне обґрунтування доходів і прибутку підприємств роздрібної торгівлі.
46. Охарактеризуйте суть економічної безпеки підприємства, її мету та функції.
47. Розкрийте суть реструктуризації підприємства, її завдання та форми.
48. Розкрийте зміст санації підприємства, її види та план.

## **5. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕНЯ**

### **5.1. Рекомендована література**

#### **Основна**

1. Господарський кодекс України: від 16 січня 2003 року № 436-IV // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI. База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>.
3. Кодекс законів про працю України: від 10 грудня 1971 року № 322-VIII // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/322-08>.
4. Цивільний Кодекс України: від 16 січня 2003 року № 435-IV // База даних Законодавство України / Верховна Рада України. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/435-15>.
5. Закони України:
  - 5.1. Закон України «Про захист економічної конкуренції»: від 11 січня 2001 року № 2210-III // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2210-14>.
  - 5.2. Закон України «Про інвестиційну діяльність»: від 18 вересня 1991 року № 1560-XII // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>.
  - 5.3. Закон України «Про оплату праці»: від 24 березня 1995 року № 108/95-ВР // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/108/95-%D0% B2%D1%80>.
  - 5.4. Закон України «Про ціни і ціноутворення» від 21.06.2012 № 5007-IV // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>.
6. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності»: Наказ Міністерства фінансів України від 07 лютого 2013 року № 73 // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>.
7. Положення про порядок здійснення аналізу фінансового стану підприємств, що підлягають приватизації: Наказ Міністерства фінансів України, Фонду державного майна України від 26 січня 2001 року № 49/121 // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0121-01>.
8. Наказ Міністерства статистики України: «Про затвердження Інструкції про облік роздрібного товарообороту і товарних запасів» від 28.12.1996 р. № 389.
9. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: «Про затвердження Методичних рекомендацій з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності» від 22.05.2002 р. № 145.
10. Балджи М. Д. Економіка та організація торгівлі: Навч. посіб. / М. Д. Балджи, В. О. Однолько. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2021. 344 с.
11. Болтянська Л. О. Економіка та організація торгівлі: курс лекцій / Л. О. Болтянська, Ю. О. Прус, М. А. Терещенко. Мелітополь: Люкс, 2021. 162 с.

12. Економіка підприємства / Л. Л. Лазебник, В. В. Гурочкина, Л. В. Слюсарева та ін. ; за заг. ред. Л. Л. Лазебник. Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. 426 с. (Серія «Податкова та митна справа в Україні»; т. 166).
13. Економіка підприємства: Підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Л. Л. Ковальської та проф. І. В. Кривов'язюка. К. : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
14. Економіка підприємства: Навч. посіб. / О. І. Лисак, Л. О. Андреєва, Л. О. Болтянська. Мелітополь : Люкс, 2020. 272 с.
15. 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.
16. Економіка та організація торговельних підприємств: практикум. Навч. посіб. [М. В. Семикина, Л. Д. Запірченко, С. С. Матієнко та ін.] / за наук. ред. д.е.н., проф. М. В. Семикиної. Кропивницький : Видавець Лисенка В. Ф., 2020. 212 с.
17. Козирєва О. В. Статистика: Навч. посіб. / О. В. Козирєва, В. О. Федорова. Х. : Видавництво Іванченка І. С., 2021. 187 с.

### **Допоміжна**

1. Ватченко О. Б. Інноваційний розвиток підприємства: Навч. посіб. / О. Б. Ватченко, Б. С. Ватченко, О. Л. Черевко. Дніпро : Акцент ПП, 2017. 404 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : Навч. посіб. / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Бандурка О. М. Економіка підприємства: Навч. посіб. / О. М. Бандурка, Є. В. Ковалев, М. А. Садиков, О. С. Маковоз. Х. : ХНУВС. 2017. 192 с.
4. Дмитрієв І. А. Економіка і бізнес: Навч. посіб. / І. А. Дмитрієв, Я. С. Левченко, І. Ю. Шевченко. Х. : ФОП Бровін О.В., 2018. 316 с.
5. Дмитрієв І. А. Економіка підприємства: Навч. посіб. для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів / І. А. Дмитрієв, І. Ю. Шевченко. Х. : ФОП Бровін О. В., 2018. 292 с.
6. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях: Навч. посіб. / В. І. Куцик, О. І. Кліпкова. Львів : Вид-во ЛТЕУ, 2020. 316 с.
7. Економіка підприємства: Навч. посіб. / Уклад. : Н. В. Романченко, Т. В. Кожемякіна, К. В. Пічик. К. : НаУКМА, 2018. 343 с.
8. Іванова Л. О. Маркетинг послуг: Навч. посіб. / Л. О. Іванова, Б. Б. Семак, О. М. Вовчанська. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 508 с.
9. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: Навч. посіб./ Т. В. Капліна, В. М. Столлярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
10. Інформаційні системи та технології: Навч. посіб. Х. : ХНАУ ім. В.В. Докучаєва, 2020. 207 с.
11. Копитко М. І. Управління інноваціями: Навч. посіб. для самостійного вивчення дисципліни у схемах і таблицях / М. І. Копитко. Львів : ЛьвДУВС, 2019. 292 с.

12. Мармоза А. Т. Теорія статистики, 2-ге видання. Підручник / А. Т. Мармоза. К. : ЦУЛ, 2019.

13. Панченко В.А., Панченко О.П. Теоретичне обґрунтування побудови матричної організаційної структури управління підприємством в умовах впровадження інновацій. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. № 65, 2021. С. 97 – 103. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1205-2021-65-13>

14. Панченко В.А., Панченко О.П. Методико-прикладні засади управління конкурентними позиціями підприємницького сектора України. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2022. Том 7. № 3. С. 69-74.

[http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2022/12/ujae\\_2022\\_r03\\_a9.pdf](http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2022/12/ujae_2022_r03_a9.pdf).

15. Панченко В.А., Панченко О.П. Управління кадровим потенціалом торгового підприємства в умовах кризового стану. Вчені записки Університету «КРОК» №2 (54), 2019. С. 145 – 152. DOI: <https://doi.org/10.31732/2663-2209-2019-53-145-152>.

16. Підприємництво. Торгівля. Біржова діяльність: наук.- допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. К., 2021. 120 с.

17. Семенова К. Д. Бізнес-статистика: Підручник / К. Д. Семенова, К. І. Тарасова. К : ФОП Гуляєва В. М., 2018. 210 с.

18. Юрко І. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: Навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

19. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : Навч. посіб. / Н. М. Яркіна. – Вид. 2-ге перероб. і доп. К. : Видавництво Ліра-К, 2017. 600 с.

## 5.2. Методичне забезпечення

1. Панченко О.П. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни Економіка підприємства – ЦДУ ім. В. Винниченка, 2023. 38 с.

2. Панченко О.П. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з дисципліни Економіка підприємства ЦДУ ім. В. Винниченка, 2023. 51 с.

## 5.3. Інформаційні ресурси (перелік інформаційних ресурсів)

1. Офіційний сайт Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>

2. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

3. Офіційний сайт Міністерства фінансів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mof.gov.ua/uk>

4. Офіційний сайт Державної податкової служби України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tax.gov.ua/>

5. Офіційний сайт Рахункової палати України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rp.gov.ua/home/>

## **6. ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Політика щодо академічної добросовісності формується на основі дотримання принципів академічної добросовісності відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», «Про авторське право і суміжні права», «Про видавничу справу», з урахуванням норм Положення «Про академічну свободу та академічну добросовісність в Центральноукраїнському державному університеті імені Володимира Винниченка».

### ***Примітки:***

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом закладу вищої освіти і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролю.
2. Розробляється викладачем. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри і затверджується завідувачем кафедри.
3. Формат бланка – A4 (210×297 мм).