

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ЕКОНОМІКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань № 05 «*Соціальні і поведінкові науки*»

Код та найменування спеціальності № 051 «*Економіка*»

Кваліфікація *доктор філософії з економіки*

Ступінь вищої освіти *доктор філософії*

Затверджено на засіданні Методичної Ради зі спеціальності № 051 «*Економіка*»  
«31» 08 2023 р. протокол № 2.

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

108-051-2023А

**Кафедра:** [Економіка промисловості](#)  
**Викладач:** Кулаковська Тетяна Анатоліївна, професор  
кафедри економіки промисловості, доктор  
економічних наук, професор



[Профайл](#)

**Контакти:**  
[Tetiana.Kula@ukr.net](mailto:Tetiana.Kula@ukr.net)  
(093) 596-47-21

**Освітній компонент викладається на 2 курсі у 1 семестрі**

**Кількість: кредитів - 6, годин – 180**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>практичні</b>
<b>денна</b>	54	26	28
<b>заочна</b>	36	16	20
<b>Самостійна робота, годин</b>	<b>Денна – 126</b>		<b>Заочна – 144</b>

[Розклад занять](#)

## **2. Анотація освітнього компоненту**

Освітній компонент «Економіка харчової промисловості» є однією з фундаментальних дисциплін економічного циклу, яка дозволяє розкрити закономірності функціонування галузі національного господарства – харчової промисловості в умовах мінливого зовнішнього середовища та визначити ефективність використання ресурсного потенціалу підприємств галузі.

## **3. Мета освітнього компоненту**

**Мета:** надання знань з основних розділів економіки галузі, організації та результативності господарювання на рівні галузі національного господарства – харчової промисловості.

**Завдання:** вивчення теорії та методологічних засад засвоєння практичних навичок управління підприємствами харчової промисловості у конкурентному середовищі, формування вмінь ефективного використання ресурсного і виробничо- господарського потенціалу, забезпечення розширеного самовідтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку.

У результаті вивчення освітнього компоненту «Економіка харчової промисловості» студент повинен

**знати:** основні питання функціонування підприємств харчової промисловості; характеристику ресурсного потенціалу, необхідного для забезпечення життєдіяльності підприємств харчової промисловості та показники їх використання; інноваційні процеси; економічні аспекти процесів розвитку та перетворень в діяльності підприємств харчової промисловості.

**вміти:** здійснювати оцінку діяльності підприємств харчової промисловості; орієнтуватись у процесах організації виробництва та його оновлення; набути навичок розрахунково-аналітичної роботи у ході обґрунтування прогностичних та планових показників діяльності підприємств харчової промисловості; формувати маркетингову стратегію та обирати відповідну тактику її реалізації.

## **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Наукові основи економіки» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які

визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 051 «Економіка»](#) та [освітньо-науковій програмі «Економіка» третього \(освітньо-наукового\) рівня вищої освіти докторів філософії з економіки](#).

### Інтегральна компетентність

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми у сфері економіки, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.

### Загальні компетентності:

ЗК02. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК05. Здатність розв'язувати комплексні проблеми економіки на основі системного наукового світогляду та загального культурного кругозору із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК01. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання в економіці та дотичних до неї міждисциплінарних напрямках і можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях з економіки та суміжних галузей.

СК05. Здатність виявляти, поглиблено аналізувати та вирішувати проблеми дослідницького характеру у сфері економіки з врахуванням економічних ризиків та можливих соціально-економічних наслідків, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних досліджень, у тому числі з питань європейської та євроатлантичної інтеграції.

### Програмні результати навчання:

РН01. Мати передові концептуальні та методологічні знання з економіки, управління соціально-економічними системами і на межі предметних галузей, а також дослідницькі навички, достатні для проведення фундаментальних і прикладних досліджень на рівні світових досягнень з відповідного напрямку.

РН03. Розробляти та досліджувати фундаментальні та прикладні моделі соціально-економічних процесів і систем, ефективно використовувати їх для отримання нових знань та/або створення інноваційних продуктів у економіці та дотичних міждисциплінарних напрямках.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1. Перелік лекційних завдань

№ лекції денна / заочна	Назва змістового модуля, назва теми лекції та її короткий зміст	Кількість годин	
		денна	заочна
1	2	3	
<b>МОДУЛЬ 1. ЕКОНОМІКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>			
<b>Змістовий модуль 1. ФАКТОРИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>			
1/1	<b>Тема 1. Харчова промисловість як галузь національного господарства</b> Роль харчової промисловості у національному господарстві України. Структура харчової промисловості України. Сучасний стан та показники розвитку харчової промисловості України. Сутність підприємництва та його роль в економіці країни. Принципи здійснення, види, типи та форми підприємницької діяльності. Характеристика основних типів підприємницької діяльності. Форми співробітництва партнерів у бізнесі. Підприємницькі договори та їх характеристика. Форми міжнародної підприємницької діяльності. Поняття ринкової системи, її структура та функції. Сутнісна характеристика зовнішнього	2	1

	середовища підприємства. Елементи мікросередовища та їх вплив на діяльність підприємства. Класифікація та характеристика основних компонентів макросередовища.		
2-3/1-2	<p><b>Тема 2. Продукція підприємств харчової промисловості</b></p> <p>Поняття продукції підприємства, класифікація за ступенем готовності. Програма діяльності підприємства та підходи до її розробки. Натуральні (обсяги виробництва, товарообігу тощо) та вартісні (товарна, валова, реалізована, чиста, умовно-чиста продукція тощо) показники виробничої програми та їх взаємозв'язок.</p> <p>Ресурсне обґрунтування програми діяльності підприємства. Формування виробничої потужності підприємства та методичні принципи її розрахунку. Напрями покращення використання виробничої потужності підприємства.</p> <p>Сутнісна характеристика якості продукції. Система показників якості. Методи оцінки якості продукції. Напрями забезпечення якості. Стандартизація і сертифікація продукції підприємства.</p>	4	3
4-6/3-4	<p><b>Тема 3. Основний та оборотний капітал підприємств харчової промисловості</b></p> <p>Загальна характеристика капіталу і виробничих фондів. Матеріальні активи. Основні і оборотні виробничі фонди.</p> <p>Економічна сутність та класифікація основних фондів. Види вартісної оцінки основних фондів. Знос основних фондів: види, показники і способи усунення. Амортизація основних фондів та методи її нарахування. Відтворення основних фондів: сутність, види та напрями. Показники стану та руху основних фондів. Показники оцінки використання основних фондів підприємства.</p> <p>Оборотний капітал підприємства: сутність та функціонально-елементний склад. Нормовані та ненормовані оборотні кошти. Методи нормування оборотних коштів. Нормативи оборотних коштів. Кругообіг оборотних коштів. Джерела формування обігових коштів. Показники ефективності використання оборотних коштів. Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів.</p>	6	4
<b>Всього за ЗМ 1</b>		<b>12</b>	<b>8</b>
<b>Змістовний модуль 2. РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>			
7-8/5-6	<p><b>Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці на підприємствах харчової промисловості</b></p> <p>Сутнісна характеристика персоналу та його категорій (керівників, спеціалістів, службовців, робітників). Поділ персоналу за професіями і кваліфікацією. Структура персоналу. Система показників для оцінки чисельності, стану і руху робочої сили на підприємстві. Розрахунок планової чисельності робітників на підприємстві. Обґрунтування планової чисельності інших груп персоналу. Кадрова політика підприємства: елементи та напрями розробки.</p> <p>Продуктивність праці персоналу: сутність і методи вимірювання. Характеристика показників виробітку і трудомісткості. Чинники зростання продуктивності праці. Методи планування продуктивності праці.</p> <p>Сутність мотивації праці, її елементи, види і методи. Заробітна плата: сутність, функції і види. Основна заробітна плата й додаткова оплата праці. Регулювання оплати праці. Генеральна тарифна угода й колективний договір. Тарифна система. Форми й системи оплати праці. Організація преміювання персоналу підприємства. Сучасні системи</p>	4	3

	оплати праці.		
9-10/6-7	<p><b>Тема 5. Витрати на виробництво і реалізацію продукції харчової промисловості. Ціни і ціноутворення на підприємствах харчової промисловості</b></p> <p>Загальна характеристика витрат на виробництво і реалізацію продукції. Поняття собівартості продукції. Класифікація витрат на виробництво. Порядок віднесення поточних витрат виробництва на собівартість продукції (послуг). Кошторис витрат на виробництво. Калькулювання витрат. Об'єкти калькулювання і калькуляційні одиниці. Типова номенклатура калькуляційних статей витрат. Підходи до регулювання поточних витрат на підприємствах. Чинники зниження поточних витрат. Управління витратами на підприємстві.</p> <p>Сутність ціни, її функції. Класифікація та види цін. Елементний склад ціни у різних сферах економіки. Методи ціноутворення на продукцію підприємства. Регулювання цін. Цінова політика підприємства: сутність, принципи та особливості формування.</p> <p>Оподаткування результатів діяльності підприємства. Система оподаткування: принципи оподаткування, податки та збори. Загальнодержавні та місцеві податки та збори, прямі та непрямі податки та збори.</p>	4	3
11-13/ 8	<p><b>Тема 6. Фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості</b></p> <p>Сутнісна характеристика доходів підприємства та джерел їх утворення. Сутність фінансово-економічного результату діяльності підприємства. Класифікація фінансових результатів. Порядок утворення чистого прибутку підприємства згідно з чинним законодавством. Джерела формування та структура використання прибутку підприємства. Система показників рентабельності та методика їх визначення. Фінансовий стан підприємства та показники його оцінки.</p> <p>Ефективність як економічна категорія. Ефективність господарської діяльності підприємства (економічна і соціальна; локальна, галузева та народногосподарська; абсолютна і порівняльна та ін.). Система показників ефективності виробництва: праці, капіталу тощо. Чинники зростання ефективності виробництва.</p>	6	2
<b>Всього за ЗМ 2</b>		<b>14</b>	<b>8</b>
<b>Усього годин</b>		<b>26</b>	<b>16</b>

## 5.2. Перелік практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
1-2 / 1	Тема 1. Харчова промисловість як галузь національного господарства	4	2
3-4 / 2-3	Тема 2. Продукція промислового підприємства	4	2
5-7 / 4-5	Тема 3. Основний та оборотний капітал	6	2
<b>Всього за МК 1</b>		<b>14</b>	<b>10</b>
8-9 / 6-7	Тема 4. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці	4	4
10-11 / 8-9	Тема 5. Витрати на виробництво і реалізацію продукції. Ціни і ціноутворення	4	4
12-14 / 10	Тема 6. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	6	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
<b>Всього за МК 2</b>		<b>14</b>	<b>10</b>
<b>Всього</b>		<b>28</b>	<b>20</b>

### 5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№	Назва самостійної роботи	Кількість годин за змістовими модулями для форм навчання	
		денної	заочної
1.	Опрацювання теоретичного (лекційного) матеріалу і надання письмових відповідей на контрольні питання конспекту лекцій за темами 1-6	66	84
2.	Виконання двох індивідуальних робіт:	60	60
	IP 1 «Калькулювання продукції підприємств харчової промисловості»	30	30
	IP 2 «Оцінка ефективності інвестиційних проєктів в харчовій промисловості»	30	30
<b>Всього СРС</b>		<b>126</b>	<b>144</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах поточного і підсумкового контролів.

Формами поточного контролю є:

- *письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;*
- *виконання і захист індивідуальних завдань;*
- *усне опитування.*

Підсумковий контроль – *диф. залік.*

Здобувач має право отримати диф.залік, якщо він виконав протягом семестру всі види навчальної роботи без порушення встановлених термінів та отримав позитивну (за національною шкалою) підсумкову рейтингову оцінку.

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. ФАКТОРИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>		
Лекційний курс	6	4
Практичні заняття	7	5
Самостійна робота	17	21
Тестування	20	20
Всього за змістовний модуль 1	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Змістовний модуль 2. РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>		
Лекційний курс	7	4
Практичні заняття	7	5
Самостійна робота	16	21
Тестування	20	20
Всього за змістовний модуль 2	<b>50</b>	<b>50</b>
Всього	<b>100</b>	<b>100</b>

Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Критерії оцінювання лекційних та практичних занять (за одне заняття).

Теоретична підготовленість перевіряється і оцінюється за результатами усної або письмової бесіди на лекціях та відповіді на питання практичних занять, що складені у відповідності до змісту навчальної програми.

<b>1,0 – 0,91</b>	Здобувач у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, розв'язує задачі, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки	відмінно
<b>0,9 – 0,8</b>	Здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, розв'язує задачі з незначними помилками. При висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки	дуже добре
<b>0,7– 0,6</b>	Здобувач відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.	добре
<b>0,5– 0,4</b>	Здобувач доволі фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає окремі питання ОК, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.	достатньо
<b>0,3-0</b>	Здобувач не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.	незадовільно

**Самостійна робота (опрацювання однієї теми та надання письмових відповідей: денна та заочна форми навчання – 3 теми у 1 модулі; 3 тем у 2 модулі)**

<b>2,0 – 1,7 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>1,6 - 1,4 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>1,3– 0,9 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>0,8– 0,3 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>0,2 – 0 балів</b>	<i>Самостійна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Самостійна робота (виконання індивідуальних робіт: денна форма навчання – 2 роботи (по 1 роботі у модулі))**

<b>5 – 4,5 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>4,4 – 3,5 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре

<b>3,4 – 2,5 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>2,4 – 1,1 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>1,0 – 0 балів</b>	<i>Самостійна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Самостійна робота (виконання індивідуальних робіт: заочна форма навчання – 2 роботи (по 1 роботі у модулі))**

<b>15 – 13 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>12 – 10 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>9 – 7 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>6 – 2 балів</b>	<i>Самостійна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>1 – 0 балів</b>	<i>Самостійна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Тестування (під час модульного контролю)**

<b>20 – 16</b>	<i>100 - 81 % правильних відповідей</i>	відмінно
<b>15 – 10</b>	<i>80 – 64 % правильних відповідей</i>	дуже добре
<b>9 – 5</b>	<i>63 – 55 % правильних відповідей</i>	добре
<b>4 – 2</b>	<i>54 – 43 % правильних відповідей</i>	достатньо
<b>1 – 0</b>	<i>42 – 0% правильних відповідей</i>	незадовільно

**7. Засоби діагностики успішності навчання**

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія. Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

**Практичні заняття:** виконання практичних робіт з наступним захистом результатів досліджень.

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, робота з інтернет-ресурсами, реферування, конспектування, науково-пошукова робота здобувачів.

**8. Інформаційні ресурси**

**Базові:**

1. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні [Текст] : монографія / Н. Й. Басюркіна, С. Ю. Вігуржинська, С. А. Горбаченко та ін. ; за ред. Н. Й. Басюркіної ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Київ : ФОП Гуляєва В.М., 2019. 167 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1282354>

2. Войт Д.С. Економічний розвиток регіонів в умовах соціалізації: особливості функціонування та завдання управління [Текст] : монографія / Д. С. Войт ; Міжнар. ун-т бізнесу і права. Херсон: Швець В.М., 2020. 360 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library->



[w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2014287](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2014287)

3. Войт Д.С. Управління економічним розвитком регіонів в умовах соціалізації [Текст] : дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 "Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка" : захищена 21.10.20 / Д. С. Войт ; наук. консультант І. О. Іртищева ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : ОНАХТ, 2020. 412 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1431586>

4. Дідух С.М. Інклюзивний розвиток агропродовольчих вертикально-інтегрованих компаній України [Текст]: монографія / С. М. Дідух ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Астропринт, 2020. 332 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1680966>

**Додаткові:**

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>
4. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
5. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).
6. Офіційний сайт –законодавча база «Ліга». URL: [www.liga.com.ua](http://www.liga.com.ua).

### **9. Політика освітнього компоненту**

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач *ПІДПИСАНО* Тетяна КУЛАКОВСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Економіки промисловості

Протокол від «30»\_08\_2023 р. №\_2\_

Завідувач кафедри *ПІДПИСАНО* Олександр ПАВЛОВ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Економіка підприємства»

д.е.н., професор кафедри економіки промисловості *ПІДПИСАНО* Олександр ПАВЛОВ