

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

**Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній
промисловості**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Технології продуктів бродіння, напоїв та
виноробства»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради *181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво
та технології» «23 » травня 2024 р. протокол №5*

Реєстраційний номер в навчальному відділі K19-17

1. Загальна інформація

Кафедра: [Економіки промисловості](#)

Замлинський Віктор Анатолійович,
професор, доктор економічних наук



[ПРОФАЙЛ](#)

Контакти:
Zam.agrariy@gmail.com
+38 0977115533

Освітній компонент викладається на 3_курсі у 6_семестрі

Кількість: кредитів – 6 годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	60	30	30
заочна	26	12	14
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна –154

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій та переробній промисловості» формує у здобувачів систему базових знань щодо основ підприємницької діяльності, розуміння концептуальних засад функціонування підприємств харчової і переробної галузі, навички з інвестиційної діяльності, розглядає інструментарій, що реалізує ці положення на рівні підприємства. Інвестиційна діяльність є одним з найбільш важливих аспектів функціонування підприємства. Інвестиції стимулюють відновлення наявної матеріально-технічної бази, нарощування обсягів виробництва, освоєння нових видів діяльності господарської діяльності, визначаючи процес економічного зростання в цілому. При здійсненні інвестиційної діяльності підприємство постійно зіштовхується з завданням ухвалення вірного інвестиційного рішення, що неможливе без врахування таких факторів: вид інвестиції, вартість інвестиційного проекту, множинність доступних проектів, обмеженість ресурсів, ризики, пов'язані з прийняттям інвестиційного рішення. Все це обумовлює необхідність вивчення теорії та практики інвестування в умовах невизначеності. Оволодіння компонентом спрямоване на підготовку висококваліфікованих і конкурентоспроможних на ринку праці фахівців шляхом формування системи знань і вмінь щодо аналізу, оцінювання та ефективного управління діяльністю підприємств в умовах динамічного та нестійкого ринкового середовища.

Освітній компонент «Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій та переробній промисловості» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Філософія сталого розвитку та основи права», «Основи наукових досліджень», «Теоретичні основи харчових технологій».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму підприємницької діяльності та інвестування; оволодіння практичними навиками економічної ефективності виробництва, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах харчової та переробної

промисловості. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу. Самостійна робота включає опрацювання конспекту лекцій та додаткової літератури, підготовку до практичних занять, виконання індивідуальних завдань.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій та переробній промисловості» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарт вищої освіти 181 «Харчові технології»](#) СВО «Бакалавр» та освітньо-професійній програмі «*Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблем технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

K11. Здатність спілкуватись державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан та динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ			
1	Сутність підприємництва, роль та принципи підприємницької діяльності в економічній системі. Методи, методологія та методика вивчення дисципліни. Історія розвитку підприємництва. Функції, суб'єкти та об'єкти підприємницької діяльності. Виникнення та еволюція поняття «підприємництво».	2	1
2	Підприємство як суб'єкт господарювання. Теорії (концепції) підприємства. Підприємницька діяльність, її принципи, форми і типи. Нормативно-правові засади забезпечення підприємництва в Україні. Зовнішнє середовище підприємницької діяльності. Ринок і його види. Технологічні уклади та умови розвитку підприємництва. Ліцензування підприємницької діяльності.	2	1
3	Організація виробничого процесу на підприємстві. Виробничі процеси на підприємстві, їх структура, класифікація і принципи організації. Виробнича структура підприємства, її види і характеристика. Виробнича програма підприємства. Виробнича потужність підприємства, розрахунок і показники рівня її використання.	2	1
4	Структура підприємства. Функції та методи управління діяльністю підприємства. Моделі та способи підприємницької діяльності. Коворкінг. Аутсорсинг. Організаційні структури управління підприємством. Принципи управління підприємством.	2	1
5	Підприємницькі ризики. Причини підприємницьких ризиків. Сутність та основні види підприємницьких ризиків. Аналіз ризиків. Управління підприємницькими ризиками. Механізм зменшення підприємницьких ризиків. Конкуренція та конкурентоспроможність у підприємстві. Особисті якості підприємця. Етика і культура підприємницької діяльності. Роль підприємництва у досягненні цілей сталого розвитку.	2	1
6	Механізм створення власної справи. Умови та принципи заснування власної справи. Основні етапи створення власної справи. Ідеї та цілі заснування власної справи. Вибір виду діяльності та організаційної форми. бізнесу. Початковий капітал та джерела його формування. Найменування та торговельна марка. Засновницькі документи та їх підготовка. Бізнес-планування. Структура бізнес-плану та порядок його формування. Виробничий, юридичний та фінансовий плани.	2	1
7	Ресурсне забезпечення виробничої діяльності підприємства Склад економічних ресурсів підприємства. Трудові ресурси і персонал підприємства, продуктивність його праці. Поняття і класифікація персоналу підприємства. Показники, що характеризують стан і рух персоналу підприємства. Продуктивність праці як показник рівня використання персоналу підприємства.	2	1

8	Фінансові ресурси підприємства та процес інвестування. Вибір джерел фінансування підприємницької діяльності. Внутрішні та зовнішні джерела фінансування бізнесу. Кредитування та його роль у розвитку підприємництва. Особливості надання кредитів суб'єктам підприємництва. Управління фінансами суб'єктів підприємництва.	2	1
9	Матеріальні ресурси підприємства. Основні і оборотні засоби підприємства. Перенесення вартості ресурсів у собівартість створеного продукту. Знос, амортизація, інвентаризація. Нематеріальні ресурси підприємства.	2	1
10	Поняття та класифікація витрат (калькуляція, собівартість). Аналіз і контроль підприємницької діяльності. Податкова політика та державне регулювання в сфері оподаткування. Документування підприємницької діяльності. Звітність суб'єкта підприємництва. Фінансові результати та економічна ефективність діяльності підприємства.	2	1
Змістовний модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ			
11	Економічна сутність та методологічні основи інвестування. Суб'єкти й об'єкти інвестиційної діяльності. Класифікація інвестицій. Обґрунтування доцільності інвестування. Головні інвестиційні цілі. Основні поняття інвестиційної діяльності. Форми інвестиційної діяльності. Принципи інвестиційної діяльності. Порівняння часу інвестування і часу отримання прибутку. Фактори, що впливають на обсяг інвестицій. Чинники, що зумовлюють необхідність в іноземних інвестиціях. Проблеми іноземного інвестування в Україні.	2	1
12	Інвестиційний ринок та його структура. Функції інвестиційного ринку. Кон'юнктура інвестиційного ринку. Елементи інфраструктури інвестиційного ринку. Інвестиційний клімат та фактори, що його утворюють. Інвестиційна привабливість об'єктів ринку інвестицій. Особливості сучасного інвестиційного клімату в Україні.	2	-
13	Інноваційна форма інвестицій. Поняття інновацій та їх види. Інноваційний процес. Стадії інноваційного процесу. Об'єкти і суб'єкти інноваційної діяльності. Інноваційні підприємства харчової і переробної галузі (технопарки; технополіси; інноваційні бізнес-інкубатори, інноваційні центри).	2	-
14	Венчурне фінансування інноваційної діяльності. Венчурний капітал. Джерела та умови венчурного фінансування підприємств харчової і переробної промисловості.	2	-
15	Інвестиційні проекти. Планування інвестиційної діяльності на підприємстві. Прогнозування інвестиційної діяльності (стратегічне планування інвестиційної діяльності). Оперативне планування інвестиційної діяльності (бюджетування). Стратегія прийняття інвестиційних рішень на підприємстві. Способи реалізації інвестиційних проектів. Матеріально-технічне забезпечення інвестиційного процесу. Закупівля ресурсів і послуг на конкурсній основі.	2	1
Всього за ОК:		30	12

5.2 Перелік практичних завдань

№ з/п	Назва практичного/семінарського заняття	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Виникнення, розвиток та сутність підприємництва. Правові засади здійснення підприємницької діяльності в Україні Підприємство як основна організаційна структура підприємницької діяльності Облік, контроль і оподаткування підприємницької діяльності. Підприємницький ризик та управління ним. Конкуренція та конкурентоспроможність у підприємстві. Етика і культура підприємницької діяльності. Роль підприємництва у досягненні цілей сталого розвитку	2	1
2	Загальні поняття циклічності економічного розвитку та принципи підприємницької діяльності. Інфраструктура підприємств харчової і переробної промисловості. Історія інноваційно-інвестиційного розвитку підприємництва. Зовнішнє і внутрішнє середовище підприємницької діяльності. Технологічні уклади та умови інвестиційно-інноваційного розвитку підприємництва.	2	1
3	Система державного регулювання підприємництва. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності та особливості правового регулювання господарських відносин. Особливості та умови державної реєстрації і припинення підприємницької діяльності.	2	1
4	Організація власного бізнесу. Від генерування ідей для бізнесу до обґрунтування продукту. Бізнес-план. Джерела фінансування підприємницької діяльності.	2	1
5	Роль харчової та переробної промисловості в економіці України. Внутрішні фактори, які негативно впливають на сектор харчової та переробної промисловості України. Розвиток сектору з урахуванням екологічних аспектів.	2	1
6	Організаційно-правові форми підприємницької діяльності. Установчі документи. Порядок реєстрації. Механізм створення власної справи. Етапи. Вибір ідеї та створення команди однодумців. Джерела формування початкового капіталу. Порядок ліквідації та призупинення підприємницької діяльності	2	1
7	Ресурсне забезпечення підприємства. Поняття та склад економічних ресурсів підприємства. Витрати і ціни на продукцію.	2	1
8	Витрати за елементами та статтями калькуляції, розрахунок собівартості продукції. Аналіз та контроль підприємницької діяльності. Оподаткування підприємницької діяльності.	2	1
9	Ризики підприємницької діяльності та їх аналіз. Управління підприємницькими ризиками.	2	-
10	Поняття інвестиційного проекту та його форми. Техніко-економічне обґрунтування, бізнес-план, інвестиційна пропозиція, рекламний проспект. Основні риси та особливості розробки інвестиційних проектів. Класифікація інвестиційних проектів. Тактичні та стратегічні інвестиційні проекти. Життєвий цикл інвестиційного проекту та його фази. Аналіз інвестиційного проекту. Технічний аналіз.	2	1
11	Сектор харчової і переробної промисловості України: глобальна перспектива. Глобальні тенденції у секторі харчової і переробної промисловості. Бачення та стратегічні цілі. Концентрація на пріоритетних продуктах. Пріоритети у контексті продуктів та ринків.	2	1

12	Джерела та умови венчурного фінансування підприємств харчової і переробної промисловості Венчурний капітал. Стратегія створення привабливого для інвесторів іміджу. Види партнерських відносин. Етика бізнесу та партнерські відносини.	2	1
13	Держава як суб'єкт інвестиційної діяльності. Умови, за яких держава виступає в ролі інвестора. Державне регулювання інвестиційної діяльності. Форми державного регулювання інвестиційної діяльності. Інвестиційна привабливість сектору харчової та переробної Промисловості. Інвестиції у сільськогосподарське виробництво.	2	1
14	Фінансове забезпечення інвестиційного процесу. Поняття інвестиційних ресурсів. Властивості інвестиційних ресурсів. Постачальники та споживачі інвестиційних ресурсів. Джерела внутрішнього фінансування інвестицій та способи їх формування. Зовнішнє фінансування інвестицій та способи залучення його джерел.	2	1
15	Фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової і переробної галузі. Залежність інноваційного потенціалу від циркулярності і соціальної відповідальності підприємства.	2	1
Всього за ОК:		30	14

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Годин	
		денна	денна
	<i>Опрацювати матеріал і надати стислі відповіді на такі питання:</i>		
1	Виробнича підприємницька діяльність на прикладі лідерів галузі в Україні\за кордоном.	10	12
2	Поняття категорії ресурси підприємства. Підприємство як суб'єкт господарювання. Види підприємств. Виробнича структура підприємства, її види і характеристика	10	14
3	Виробничі процеси на підприємстві, їх структура, класифікація і принципи організації. Планування підприємницької діяльності.	10	14
4	Інвестування підприємницької діяльності на прикладі реалізованих проектів.	10	12
5	Поняття, розроблення та обґрунтування інвестиційної стратегії Інвестиційна стратегія підприємства, розрахунок потреб у інвестуванні, контрольні показники ефективності.	10	12
6	Венчурне фінансування інноваційної діяльності. Венчурний капітал. Джерела та умови венчурного фінансування підприємств харчової і переробної промисловості	10	14
7	Власний бізнес. Генерування ідей для бізнесу. Стійкий економічний розвиток підприємства. Механізм створення власної справи	10	12
8	Бізнес-план. Джерела фінансування підприємницької діяльності	10	12
9	Виробнича потужність підприємства Основні виробничі засоби. Оборотні кошти підприємств.	10	14
10	Персонал підприємства. Продуктивність праці як показник рівня використання персоналу підприємства. Нормування та оплата праці на підприємстві	10	12
11	Загальна характеристика продукції (робіт, послуг) підприємств Витрати підприємства. Собівартість продукції і її види. Ціни на продукцію	10	14
12	Суть економічної ефективності виробництва: критерії і показники розрахунку. Показники оцінки фінансового стану підприємства.	10	12
Всього за ОК:		120	154

6. Система оцінювання та вимоги

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

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист індивідуальних завдань;;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ		
Лекційний курс*	-	-
Практичні роботи*	6	4
Самостійна робота*	4	2
МКР	15	15
Доповідь*	10	14
Всього за змістовний модуль 1	35,0	35,0
Змістовний модуль 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ		
Лекційний курс*	-	-
Практичні роботи*	10	8
Самостійна робота*	10	12
МКР	15	15
Всього за змістовний модуль 2	35,0	35,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*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

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Практичні заняття (оцінювання однієї роботи) для денної форми навчання

<i>1,0 – 1,1 бали</i>	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<i>0,8 -0,9 бали</i>	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<i>0,6 – 0,8 балів</i>	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<i>0,3 –0,5 балів</i>	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<i>0-0,2 балів</i>	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочної форми навчання

<i>1,5 –1,7 бали</i>	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<i>1,1 – 1,4 балів</i>	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<i>0,8 – 1,0 балів</i>	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<i>0,4 – 0,7 балів</i>	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<i>0-0,3 бали</i>	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (в цілому) для денної та заочної форми навчання

11,6-14,0 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	<i>відмінно</i>
8,7 – 11,5 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	<i>дуже добре</i>
5,8 –8,6 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	<i>добре</i>
2,9 – 5,7 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
0 – 2,8 балів	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	<i>незадовільно</i>

Критерії оцінювання до модульної контрольної роботи для денної та заочної форми навчання

Модульна контрольна робота складається з відповідей на 2 теоретичних питання та розв'язання тестів.

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	10	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 5 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестів	5	За кожний правильно розв'язаний тест нараховується 0,5 бала.
	Разом	15	

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання для денної та заочної форми навчання

Розподіл балів за відповіді на одне теоретичне питання	Критерії оцінювання відповідей
4,0 – 5,0	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмiє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
3,0 – 3,9	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
2,0 – 3,8	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
0 – 1,9	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточності у формулюваннях та відсутності термінології

Підготовка доповідей з презентаціями для денної форми навчання

8 - 10 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
5,9–7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,8 – 5,8 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
1,7– 3,7 бали	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0- 1,6 бали	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями для заочної форми навчання

11,2 - 14 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
8,3–11,1 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
5,5 – 8,2 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,6 – 5,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0- 2,5 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	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: *аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань*

Самостійна робота: *робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування).*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості [Текст]: навч. посіб. / Т. В. Свистун, Н. Й. Басюркіна, С. Ю. Вігуржинська; за ред. Т. В. Свистун; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Дніпро: Середняк Т.К., 2021. — 248 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 239-247.
2. Економіка підприємства [Електронний ресурс]: підручник / І. Г. Волинець, Л. С. Громко, В. Л. Загоруйко та ін.; за заг. ред. Л. Г. Ліпич; Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки. — Луцьк: Вежа-Друк, 2021. — 768 с.
3. Економіка та бізнес-інновації [Електронний ресурс] = Economics and Business Innovation: підручник / Л. Г. Мельник, О. І. Карінцева, Ю. М. Завдов'єва та ін.; за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. — Суми : Унів. книга, 2023. — 702 с.
4. Економіка розвитку: європейський досвід упровадження досягнень Industries 3.0, 4.0 та 5.0. [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Л. Г. Мельник, Ю. М. Дерев'яно, О. А. Лукаш та ін.; за ред. : Л. Г. Мельника, Ю. М. Завдов'євої; Сум. держ. ун-т. — Суми : Унів. кн., 2022. — 608 с.
5. Основи підприємницької діяльності: конспект лекцій [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студентів ден. та заоч. форм навчання першого бакалавр. рівня вищ. освіти спец. 051 "Економіка" освіт.-проф. програми "Економіка бізнес-підприємства" / С. В. Поліщук, О. П. Кавтиш; Нац. техн. ун-т "Київ. політехн. ін-т ім. Ігоря Сікорського". — Електр- мереж. навч. вид. — Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. — 153 с.
6. Людський потенціал підприємницької діяльності [Електронний ресурс] = Human potential of entrepreneurial activity: навч. посіб. / В. П. Мікловда, Н. Ю. Кубіній, Л. Юрковічова та ін.; за заг. ред. Н. Ю. Кубіній; Ужгород. нац. ун-т. — Ужгород, 2021. — 172 с. — укр., англ. мовами.

Додаткові:

1. Економіка підприємства: підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В.. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 620 с.
2. Захарченко В.І. Економіка підприємства. Практикум. К.: Видавництво «Центр навчальної літератури», 2019. 144 с.
3. Економічне управління підприємством: навч. посіб. Н.М.Євдокимова, Л.П. Батенко, В.А. Верба та ін.; за заг. ред. Н.М. Євдокимової. К.: КНЕУ, 2018. 327 с.
4. Краснокутська Н.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка: навч. Посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 352 с.
5. Business Economics / Caroline Banton // Updated March 20, 2022. URL <https://www.investopedia.com/terms/b/business-economics.asp#:~:text=Key%20Takeaways-Business%20economics%20is%20a%20field%20of%20applied%20economics%20that%20studies,factors%2C%20distribution%2C%20and%20consumption.>
6. 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.
7. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О. Болтянська.- Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с.
8. Станіславик О., Замлинський В. Сталість розвитку підприємства в стратегічному управлінні. MODELING THE DEVELOPMENT OF THE ECONOMIC SYSTEMS, (1), 37–44. <https://doi.org/10.31891/mdes/2023-7-5>
9. Замлинський В. А. Структурні перетворення галузі тваринництва в контексті глобальної продовольчої безпеки/ Економіка АПК - 2019. - № 4 (294) - С.22-29 <http://eaprk.org.ua/contents/2019/04/22>
10. Замлинський В. А. Реноваційні механізми інтенсифікації підприємств агропродовольчого сектору / Проблеми і перспективи економіки і управління – 2019.- № 1(17) – С.50-60
11. Замлинський В. А., Жук Н. Л., Осик С. В., Мартіянова М. П. Сучасна бізнес-діагностика:

цифрова зрілість та відновлення екосистем. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2023. Том 8. № 3. С. 18 – 25. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2023-3-2>

Електронні ресурси

1. Бібліотека ОНТУ. URL: <http://www.library.ontu.edu.ua/>
2. Економіка харчової промисловості. Food industry economics: наук. журн. — Одеса: ОНТУ, 2020-2024. <https://fie.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>
3. Економіка АПК. Ekonomika APK: міжнар. наук.-виробн. журн. — Київ : Нац. наук. центр "Ін-т аграрної економіки", <https://eaprk.com.ua/uk>.
4. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. – Режим доступу: www.kmu.gov.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. – Режим доступу: www.minfin.gov.ua.
6. Офіційний сайт Національного банку України. – Режим доступу: www.bank.gov.ua.
7. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України. – Режим доступу: www.me.gov.ua.
8. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. Вернадського. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua.
9. Офіційний сайт Державної служби статистики України. Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
10. Законодавство України. – Режим доступу: www.zakon/rada.gov.ua.
11. Веб-сторінка міністерства освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/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/

Віктор ЗАМЛИНСЬКИЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри економіки промисловості
Протокол від «31» січня 2024 р. №9

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Олександр ПАВЛОВ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології продуктів бродіння,
напоїв та виноробства»
к.т.н., доцент
кафедри технології вина та
сенсорного аналізу

/ПІДПИСАНО/

Тетяна АФАНАСЬЄВА