



Тернопільський національний технічний  
університет імені Івана Пулюя



Каф. економічної  
кібернетики

## Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах

### СИЛАБУС

#### 1. Освітні програми, для яких дисципліна є обов'язковою:

#	Рівень освіти	Галузь знань	Спеціальність	Освітня програма	Курс(и)	Семестр(и)
1	магістр	18. Виробництво та технології	181. Харчові технології (магістр)	«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»	1	2

#### 2. Дисципліна пропонується як вибіркова для усіх рівнів вищої освіти і усіх освітніх програм.

#### 3. Інформація про автора курсу

Прізвище, ім'я та по батькові	Дмитрів Дмитро Володимирович
Науковий ступінь	канд. техн. наук
Вчене звання	доцент
Посилання на сторінку викладача(ів) на офіційній веб-сторінці університету	<a href="http://library.tntu.edu.ua/personaliji/a/d/dmytriv-dmytro-volodymyrovych/">http://library.tntu.edu.ua/personaliji/a/d/dmytriv-dmytro-volodymyrovych/</a>
E-mail (в домені tntu.edu.ua)	dmitryv_d@tntu.edu.ua

#### 4. Інформація про навчальну дисципліну

Розподіл аудиторних годин	Лекції: 28 Практичні заняття: 14
---------------------------	-------------------------------------

#### 4. Інформація про навчальну дисципліну

	Лабораторні заняття: 0 Кількість годин самостійної роботи: 78 Кількість кредитів ECTS: 4,0
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Вид підсумкового контролю</b>	залік
<b>Посилання на електронний навчальний курс у СЕН університету ATutor</b>	<a href="https://dl.tntu.edu.ua/bounce.php?course=4349">https://dl.tntu.edu.ua/bounce.php?course=4349</a>

#### 5. Програма навчальної дисципліни

##### Опис навчальної дисципліни, її мета, предмет вивчення та результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни полягає в наступному: набуття студентами знань та навиків по теорії і практиці ефективного господарювання і використання виробничого потенціалу харчового виробництва; економічного аналізу наслідків взаємодії усіх видів ресурсів; оцінці економічної ефективності харчового виробництва; практичних навичок прийняття ефективних господарсько-управлінських рішень в умовах сучасних умов економіки.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у магістрів:

– інтегральних компетентностей:

здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

– загальних компетентностей (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті

– спеціальних (фахові, предметні) компетентностей (СК):

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

У результаті вивчення дисципліни повинні бути забезпечені обов'язкові програмні результати навчання:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

##### Місце дисципліни в структурно-логічній схемі навчання за освітньою програмою

##### Перелік дисциплін, або знань та умінь, володіння якими необхідні студенту (вимоги до рівня підготовки) для успішного засвоєння дисципліни

Базові знання з курсу економіки та менеджменту, що вивчались студентами на бакалаврському рівні.

##### Перелік дисциплін які базуються на результатах навчання з даної дисципліни

Магістерська робота

## Зміст навчальної дисципліни

### Лекційний курс (формулювання тем)

- Тема 1. Сутність та основні поняття ефективності.
- Тема 2. Особливості господарювання харчового виробництва
- Тема 3. Ефективність системи управління харчовим виробництвом
- Тема 4. Обґрунтування виробничої програми
- Тема 5. Ефективність використання праці
- Тема 6. Ефективність використання оборотних фондів
- Тема 7. Ефективність використання основних засобів.
- Тема 8. Підвищення якості і конкурентоспроможності продукції
- Тема 9. Оцінка ефективності та необхідність інновацій
- Тема 10. Оцінка ефективності інвестування
- Тема 11. Загальні показники ефективності діяльності підприємств харчової промисловості

### Практичні заняття (теми)

- Практична робота №1. Оцінка ринку розвитку харчового виробництва
- Практична робота № 2 Виробнича програма та виробнича потужність
- Практична робота № 3 Продуктивність праці
- Практична робота №4. Оборотні фонди харчового виробництва
- Практична робота №5. Основні засоби харчового виробництва.
- Практична робота №6. Витрати виробництва, підвищення якості та сортності харчової продукції.
- Практична робота №7. Інвестування харчового виробництва та його рентабельність

### Самостійна робота студента/аспіранта

- Підготовка до практичної роботи №1.
- Індивідуальне завдання
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 1,2. 9 год
- Підготовка до практичної роботи №2.
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 3,4. 4 год
- Підготовка до практичної роботи №3.
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 5. 4 год
- Підготовка до практичної роботи №4.
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 6. 4 год
- Підготовка до практичної роботи №5.
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 7. 5 год
- Підготовка до практичної роботи №6.
- Індивідуальне завдання
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 8,9. 10 год
- Підготовка до практичних робіт №7.
- Опрацювання лекційного матеріалу за темою 10,11. 6 год
- Підготовка до тестового опитування по М1. 18 год.
- Підготовка до тестового опитування по М2. 18 год.

### Навчальні матеріали та ресурси

Навчально-методичне забезпечення

1. Дмитрів Д.В., Гац Л.Є. Конспект лекцій з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Д.В. Дмитрів, Гац Л.Є. – Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 56 с.
2. Дмитрів Д.В., Гац Л.Є. Методичні рекомендації для виконання практичних занять з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Д.В. Дмитрів, Л.Є. Гац Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 26 с.

3. Дмитрів Д.В., Дмитрів О.Р. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Д.В. Дмитрів; Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 16с.

Рекомендована література

Базова

1. Купчак П. М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів [Текст] / П.М.Купчак – К. : Рада по вивч. прод. сил України НАН України, 2008. – 152 с.
2. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Т.Л. Мостенська, І.А. Бойко, І.М. Болотіна та інші. — К.: Кондор, 2011. — 723 с.
3. Мостенська Т.Л. О 641 Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л. Мостенська. – К. Кондор – Видавництво, 2012. – 492 с.
4. Скопенко Н.С., Мостенська Т.Л. Інтеграційні процеси в харчовій промисловості України: сучасна концепція розвитку: монографія/ Скопенко Н.С., Мостенська Т.Л. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 394с.
5. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор - Видавництво, 2016. – 378 с.

Допоміжна

1. Хопчан М.І., Літковець Ю.В., Хопчан В.М.Управління ефективністю фірми Навчальний посібник для студентів спеціальності 7.03050401 Економіка підприємства. Тернопіль ТНЕУ 2011. – 190 с.
2. Олексюк, О. І. Економіка результативності діяльності підприємства: монографія / О. І. Олексюк. – К.: КНЕУ, 2008. – 362 с.
3. Говорушко Т.А., Климаш Н.І. Г-57 Управління ефективністю діяльності підприємств на основі вартісноорієнтованого підходу: монографія / Т.А. Говорушко, Н.І. Климаш. – К.: Логос, 2013. – 204 с.
4. Прус Л. Р. Управління потенціалом підприємства : навч. пос. / Л.Р. Прус. - Хмельницький : Метод. - ред. центр ПВНЗ «УЕП», 2010. - 483 с.
5. Дмитрів Д.В. Опорний конспект лекцій «Управління інноваційними проектами в молочній промисловості» для студентів спеціальності 7.05170108 «Технології зберігання, консервування та переробки молока», Тернопіль, ТНТУ - 58 с.

Інформаційні ресурси

1. <https://dl.tntu.edu.ua/tools/index.php> ЕНК Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах – ID 4349
2. <http://uk.wikipedia.org/wiki>
3. <http://www.august.in.ua/>
4. <http://znaimo.com.ua>
5. <http://pidruchniki.ws/#>
6. <http://www.twirpx.com>
7. <http://zrda.org/articles/458.html>

## 6. Політика та контроль навчальної дисципліни (освітнього компонента)

### Політика навчальної дисципліни

Політика контролю: Використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання: поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів виконаних самостійних робіт; студентські презентації та виступи на наукових заходах; бесіди та обговорення проблемних питань, методи дискусійного характеру (дискусії), ректорська контрольна робота; робота в проблемних групах, тренінгові завдання, індивідуальні консультації

Політика щодо консультування Консультації протягом семестру проводяться згідно затвердженого на кафедрі графіка на початку навчального семестру

Політика щодо академічної доброчесності Списування під час контрольних робіт та іспитів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування – за умов дистанційної форми навчання

Політика щодо відвідування Відвідування занять є обов'язковим компонентом навчального процесу. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу та деканатом

## Види контролю та рейтингова система оцінювання результатів навчання

Оцінювання за 100-бальною шкалою

Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Тестування модуль 1 - 15 балів

Практичні заняття - 20 балів

Тестування модуль 2 - 20 балів

Практичні заняття - 20 балів

Підсумковий контроль 25 балів

Таблиця відповідності рейтингових балів оцінкам за університетською шкалою:

Шкала оцінок		
ВНЗ (100-бальна)	Національна (4-бальна)	ECTS
90-100	Відмінно	A
82-89	Добре	B
75-81		C
67-74	Задовільно	D
60-66		E
35-59	Незадовільно	FX
1-34		F

Затверджено рішенням кафедри \_\_\_\_\_ Економічної кібернетики

(протокол №   1   від «   26   » серпня   2021   року).