

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія фінансово-облікових дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

 Людмила ІЛЛЯШЕНКО

27 серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РІЗНИХ ТИПІВ

**підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузь знань G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО
спеціальність G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

мова навчання: українська

статус дисципліни: обов'язкова

Чернігів – 2025 рік

Робоча програма з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології – 25 серпня 2025 р. – 13 с.

Розробник: Ірина МУЗИЧКО
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії фінансово-облікових дисциплін.

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії



Галина ПОПОВА

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова
Змістових модулів - 3	Спеціальність: G13 Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин - 90		2 ПЗСО 3 БСО
		Семестр
		4 ПЗСО 6 БСО
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6 самостійної роботи здобувача фахової передвищої освіти – 5,25	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції
		28 год.
		Практичні, семінарські
		20 год.
		Самостійна робота
		42 год.
		Вид контролю:
		залік

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування системи спеціальних знань і практичних навичок аналізу та планування показників господарської діяльності закладу ресторанного господарства з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

Передумови вивчення дисципліни «Економіка підприємств різних типів»: для опанування дисципліни використовуються знання з дисципліни "Організація ресторанного господарства".

Завдання навчальної дисципліни: вивчення теорії і практики діяльності закладу ресторанного господарства, управління ним у конкурентному середовищі; формування вмінь ефективного використання ресурсного і господарського потенціалу; забезпечення розширеного самовідтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку підприємства.

На основі вивчення дисципліни «Економіка підприємств різних типів» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні *компетентності*:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Здатність працювати в команді.

СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.

СК 12. Здатність використовувати цифрові технології та спеціалізоване програмне забезпечення для планування, контролю та аналізу технологічних процесів у закладах ресторанного господарства

3. Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію при виробництві харчової продукції.

РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів

РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН 20. Застосовувати базові і структуровані знання з економіки та підприємництва у професійній діяльності.

РН 25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати: мету функціонування та основні напрямки діяльності підприємства; класифікацію та характеристики видів закладів ресторанного господарства; характеристику і структуру персоналу; суть основних засобів, показники стану й ефективності їх використання; способи визначення потреби в оборотних коштах; показники стану і використання оборотних коштів; характеристики методів планування діяльності підприємства; суть стратегічного планування; форми і системи оплати праці; економічну сутність витрат, їх класифікацію, методику планування витрат; порядок формування, розподілу та використання валового доходу та прибутку; форми здійснення та джерела інвестування.

вміти: визначати та аналізувати показники виробничої програми ресторанного господарства; складати оперативні плани та вносити пропозиції щодо перспективних планів діяльності; визначати потреби в матеріально-технічному забезпеченні підприємства; визначати та планувати чисельність працівників, робочий час та фонд заробітної плати; здійснювати економічний аналіз діяльності за певний звітний період, використовуючи планові та звітні показники, стандартні методики та інструментарії аналітичної роботи; аналізувати ефективність використання трудових, матеріальних і фінансових ресурсів; аналізувати продуктивність праці і розробляти заходи щодо її підвищення; контролювати забезпеченість закладу ресторанного господарства необхідними трудовими, матеріальними ресурсами та їх ефективне використання; обчислювати ціни на товари та продукцію власного виробництва; розраховувати доходи від різних видів діяльності; визначати прибуток і рентабельність підприємства.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Підприємство в системі господарювання. Ринок і продукція

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання (РН 7, РН 20, РН 25)

Ринок в системі господарського механізму, поняття і складові елементи ринку. Види ринків. Формування ринкової інфраструктури. Передумови та умови функціонування ринкової економіки.

Поняття підприємства, цілі й напрямки його діяльності. Правове регулювання діяльності підприємств в Україні. Класифікація підприємств.

Характеристика суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування.

Тема 2. Планування діяльності підприємства (РН 17, РН 20, РН 25)

Поняття і принципи планування. Методи планування. Система планів підприємства, їх взаємозв'язок. Зміст плану закладу ресторанного господарства. Формулювання стратегії розвитку підприємства. Базові стратегії підприємства. Суть і основні процедури стратегічного планування на підприємстві.

Бізнес-план підприємства, його значення і зміст.

Система оперативно-виробничого планування на підприємстві.

Тема 3. Виробнича програма і товарообіг ресторанного господарства (РН 11, РН 13, РН 20)

Сутність, склад, структура і характеристика товарообігу ресторанного господарства. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції й товарообігу закладів ресторанного господарства. Аналіз товарообігу і виробничої програми ресторанного господарства. Планування виробничої програми і товарообігу ресторанного господарства. Виробнича потужність кухні, її розрахунок. Шляхи підвищення коефіцієнту використання виробничої потужності кухні. Пропускна спроможність торговельної зали, її розрахунок. Шляхи підвищення коефіцієнту пропускної спроможності зали.

Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності закладу ресторанного господарства

Тема 4. Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства (РН 11, РН 13, РН 20)

Товарні запаси, їх види, призначення, вимірники, фактори, які впливають на величину товарних запасів. Товарооборотність, її економічне значення, методи розрахунку і шляхи прискорення. Аналіз товарних запасів та сировини. Аналіз товарооборотності. Нормування товарних запасів в умовах ринку. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства.

Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.

Тема 5. Основні засоби закладів ресторанного господарства (РН 7, РН-11, РН 20)

Економічна сутність основних засобів ресторанного господарства. Класифікація основних засобів. Вартісна оцінка основних засобів. Спрацювання, амортизація та відтворення основних засобів.

Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів ресторанного господарства. Аналіз основних засобів ресторанного господарства.

Тема 6. Інвестиційна та інноваційна діяльність (РН 7, РН 13, РН 20)

Інвестиційна діяльність закладу ресторанного господарства: сутність, форми здійснення, джерела фінансування. Поняття, склад і структура інвестицій. Оцінка

ефективності виробничих і фінансових інвестицій. Чинники підвищення ефективності використання капітальних вкладень та фінансових інвестицій.

Інноваційна діяльність підприємства. Види інновацій. Технологічні та продуктові інновації в ресторанному господарстві. Штучний інтелект у бізнесі.

Тема 7. Персонал, продуктивність та оплата праці (РН 7, РН 11, РН 17, РН 20, РН 25)

Поняття, класифікація та структура персоналу. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Кадрова політика й система управління персоналом. Продуктивність праці, показники та методи її вимірювання. Мотивація трудової діяльності. Поняття і види заробітної плати. Функції заробітної плати. Тарифна система як основа організації оплати праці, її елементи. Форми оплати праці. Системи оплати праці. Система участі в прибутках. Склад фонду заробітної плати підприємства, джерела його формування.

Змістовий модуль 3. Витрати і результати діяльності підприємства

Тема 8. Витрати закладів ресторанного господарства (РН 7, РН 11, РН 20)

Поняття і характеристика витрат ресторанного господарства. Класифікація витрат. Фактори, які впливають на рівень витрат ресторанного господарства. Аналіз витрат ресторанного господарства. Планування витрат виробництва та обігу ресторанного господарства. Собівартість продукції ресторанного господарства та її планування.

Тема 9. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства (РН 7, РН 13, РН 20)

Сутність та види доходів закладів ресторанного господарства. Націнка на продукцію і товари. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві, цінова політика підприємств.

Валовий дохід закладу ресторанного господарства, джерела його формування. Чинники, що впливають на величину валового доходу. Аналіз валового доходу ресторанного господарства і факторів, що впливають на його величину. Планування валового доходу ресторанного господарства.

Економічна сутність прибутку ресторанного господарства. Розподіл та використання прибутку підприємства. Аналіз прибутку і рентабельності ресторанного господарства. Звіт про прибутки й збитки. Планування прибутку і рентабельності ресторанного господарства.

Тема 10. Реструктуризація та санація підприємства. Банкрутство та ліквідація підприємств (РН 7, РН 20)

Загальна характеристика процесу реструктуризації підприємств. Ефективність реструктуризації підприємств. Санація суб'єктів господарювання. Банкрутство підприємств як економічне явище. Методичні основи визначення ймовірності банкрутства суб'єктів господарювання. Ліквідація збанкрутілих підприємств.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		л	п/с	с.р.
Змістовий модуль 1. Підприємство в системі господарювання. Ринок і продукція				
1. Підприємство як суб'єкт господарювання	6	2		4
2. Планування діяльності підприємства	8	2	2	4
3. Виробнича програма і товарообіг ресторанного господарства	10	4	2	4
Разом за змістовим модулем 1	24	8	4	12
Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства				
4. Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	10	4	2	4
5. Основні засоби закладів ресторанного господарства	8	2	2	4
6. Інвестиційна та інноваційна діяльність	8	2	2	4
7. Персонал, продуктивність та оплата праці	12	4	4	4
Разом за змістовим модулем 2	38	12	10	16
Змістовий модуль 3. Витрати і результати діяльності підприємства				
8. Витрати закладів ресторанного господарства	8	2	2	4
9. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства	8	2	2	4
10. Реструктуризація та санація підприємства. Банкрутство та ліквідація підприємств	12	4	2	6
Разом за змістовим модулем 3	28	8	6	14
Разом годин за дисципліну	90	28	20	42

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Виробнича програма і товарообіг ресторанного господарства	2
2	Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	2
3	Основні засоби закладів ресторанного господарства	2
4	Персонал, продуктивність та оплата праці	4
5	Витрати закладів ресторанного господарства	2
6	Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства	2
	Разом	14

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підприємство як суб'єкт господарювання. Планування діяльності підприємства	2
2	Інвестиційна та інноваційна діяльність	2
3	Реструктуризація та санація підприємства. Банкрутство та ліквідація підприємств	2
	Разом	6

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підприємство як суб'єкт господарювання	4
2	Планування діяльності підприємства	4
3	Виробнича програма і товарообіг ресторанного господарства	4
4	Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства	4
5	Основні засоби закладів ресторанного господарства	4
6	Інвестиційна та інноваційна діяльність	4
7	Персонал, продуктивність та оплата праці	4
8	Витрати закладів ресторанного господарства	4
9	Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства	4
10	Реструктуризація та санація підприємства. Банкрутство та ліквідація підприємств	6
	Разом	42

9. Перелік питань до заліку

1. Розкрийте поняття і складові елементи ринку. Охарактеризуйте види ринків.
2. Охарактеризуйте ринок кулінарної продукції, його особливості.
3. Розкрийте поняття і принципи планування.
4. Охарактеризуйте систему планів підприємства, висвітліть їх взаємозв'язок.
5. Розкрийте зміст плану закладу ресторанного господарства.
6. Розкрийте суть і основні процедури стратегічного планування на підприємстві.
7. Охарактеризуйте фактори, що впливають на розмір товарних запасів.
8. Охарактеризуйте товарообіг закладів ресторанного господарства, назвіть його складові частини.
9. Визначте вихідні дані складання виробничої програми закладу ресторанного господарства.
10. Охарактеризуйте продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині й товарах.
11. Визначте поняття та характерні риси підприємства, охарактеризуйте основні види діяльності підприємств.
12. Охарактеризуйте види підприємств за формою власності, приналежністю капіталу, організаційно-правовими формами.
13. Охарактеризуйте види підприємств ресторанного господарства.
14. Розкрийте поняття господарського товариства. Охарактеризуйте види господарських товариств.
15. Охарактеризуйте товарообіг, його види. Розкрийте соціально-економічне значення товарообігу.
16. Визначте поняття виробничої програми закладу ресторанного господарства. Охарактеризуйте показники виробничої програми.
17. Розкрийте поняття, наведіть класифікацію та структуру персоналу закладу ресторанного господарства.
18. Охарактеризуйте показники продуктивності праці в закладах ресторанного господарства. Проаналізуйте фактори, що впливають на продуктивність праці.
19. Розкрийте поняття і методи мотивації трудової діяльності.

20. Охарактеризуйте поняття і види заробітної плати. Розкрийте функції заробітної плати.
21. Охарактеризуйте тарифну систему як основу організації оплати праці, її елементи.
22. Дайте характеристику форм та систем оплати праці.
23. Назвіть мету створення товарних запасів у закладах ресторанного господарства, охарактеризуйте їх види.
24. Визначте показники, якими вимірюються товарні запаси.
25. Визначте порядок розрахунку товарооборотності. Дайте характеристику показникам товарооборотності.
26. Дайте характеристику понять знос, амортизація та відтворення основних засобів.
27. Дайте характеристику основних засобів закладу ресторанного господарства. Назвіть джерела фінансування основних засобів.
28. Охарактеризуйте оборотні активи підприємства. Назвіть джерела формування оборотних активів.
29. Визначте показники оборотності оборотних активів. Назвіть напрямки прискорення оборотності оборотних активів підприємств ресторанного господарства
30. Дайте характеристику інвестицій. Визначте види інвестицій.
31. Розкрийте поняття інвестицій, інвестиційної діяльності, суб'єктів та об'єктів інвестиційної діяльності.
32. Охарактеризуйте форми фінансового інвестування.
33. Розкрийте економічну сутність і класифікацію витрат підприємства.
34. Охарактеризуйте вихідні дані для планування витрат. Назвіть фактори, що впливають на суму та рівень витрат.
35. Розкрийте фактори, що впливають на суму та рівень витрат ЗРГ. Які вихідні дані використовуються для планування витрат?
36. Визначте поняття і дайте характеристику витрат ресторанного господарства залежно від функцій ЗРГ.
37. Розкрийте економічний зміст і функції цін. Види цін.
38. Визначте особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.
39. Дайте характеристику елементів роздрібної ціни на продукцію закладів ресторанного господарства.
40. Розкрийте сутність та види доходів закладів ресторанного господарства
41. Розкрийте економічне значення валового доходу. Визначте показники, якими він вимірюється.
42. Дайте визначення валового доходу закладу ресторанного господарства. Проаналізуйте фактори, що визначають розмір валового доходу.
43. Визначте поняття прибутку, охарактеризуйте його види. Розкрийте порядок розрахунку суми прибутку та рівня рентабельності підприємства.
44. Проаналізуйте фактори, що визначають розмір прибутку закладів ресторанного господарства.
45. Висвітліть послідовність розподілу та використання прибутку підприємства.

10. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, лабораторні дослідження, навчальні практикуми).
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача

освіти.

3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, самоконтроль, самооцінка.

4. Інноваційні методи: проблемне навчання, перевернуте навчання, кейс-метод, електронні освітні платформи.

11. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль;
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: залік.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

12. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти 3 року навчання на основі повної середньої освіти та 4 року навчання на основі базової середньої освіти оцінюються за 4-бальною шкалою.

На семінарських (практичних) заняттях здобувачі освіти отримують оцінку:

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«незадовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, відтворюють частину навчального матеріалу, за допомогою викладача виконують елементарні завдання.
«задовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
«добре»	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності та незначні помилки.
«відмінно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

Під час заліку навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

Система оцінювання різнорівневих завдань для здобувачів освіти (тести, самоконтроль):

- перший рівень – середній (3 бали). Здобувач освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний виконувати завдання за зразком, володіє елементарними вміннями навчальної діяльності;
- другий рівень — достатній (4 бали). Здобувач освіти знає істотні ознаки понять, явищ, зв'язки між ними, вміє пояснити основні закономірності, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням). Відповідь здобувача освіти правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй бракує власних суджень;
- третій рівень – високий (5 балів). Знання здобувача освіти є глибокими, міцними, системними; здобувач освіти вміє застосовувати їх для виконання творчих завдань, його навчальна діяльність позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні ситуації, явища і факти, виявляти й відстоювати особисту позицію.

13. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

14. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

4. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ірина Музичко. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

15. Рекомендована література

базова

1. Кодекс України з процедур банкрутства від 18 жовтня 2018 року № 2597-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2597-19#Text>
2. Про акціонерні товариства: Закон України від 27 липня 2022 року № 2465-IX URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2465-20#Text>
3. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>
4. Про затвердження Інструкції зі статистики заробітної плати: Держкомстат України; Наказ, Інструкція від 13.01.2004 №5 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0114-04>
5. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
6. Про інноваційну діяльність: Закон України від 4 липня 2002 року №40-IV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
7. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/108/95-%D0%B2%D1%80#Text>
8. Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об'єднань юридичних осіб: Закон України від 09.01.2025 № 4196-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4196-20#Text>
9. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні: Закон України від 8 вересня 2011 року № 3715-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>
10. Про режим іноземного інвестування: Закон України від 19.03.1996 р. № 93/96 - ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/93/96-%D0%B2%D1%80#Text>
11. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 6 лютого 2018 року № 2275-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19>
12. Про ціни і ціноутворення: Закон України від 21 червня 2012 року № 5007-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>
13. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 768 с. URL: <http://surl.li/dfuisr>
14. 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. URL: <http://surl.li/vmsbei>
15. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андреева, Л.О.Болтянська.- Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с. URL: <http://feb.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Lisak-O.I.-Andryeyeva-L.O.-Boltianska-L.O.-Ekonomika-pidpriyemstva-Navchalnij-posibnik.pdf>
16. Лойко В.В., Макаровська Т.П. Економіка підприємства: [навч. посібн.] / В.В. Лойко, Т.П. Макаровська – К.: КНУТД, 2015. – 267 с. URL: <http://surl.li/avzhij>
17. Рогач С.М., Суліма Н.М., Гуцул Т.А. Економіка підприємства (в схемах і таблицях): Навч. посібник. – К.: «ЦП «КОМПРИНТ», 2017. – 508 с. URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u310/ekonomika_pidpriemstva_posibnik.pdf

допоміжна:

1. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
2. Марусяк Н.Л. Фінанси підприємств: навч. посіб.: 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 176 с. URL: <http://surl.li/gkjgtz>

14. Інформаційні ресурси

1. Міністерство економіки – <https://me.gov.ua/>
2. Міністерство фінансів – <https://mof.gov.ua/>
3. Державна податкова служба – <https://tax.gov.ua/>
4. Державна служба статистики України – <https://www.ukrstat.gov.ua/>