

**Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу**

**Циклова комісія викладачів професійної-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання технологічного профілю**

СИЛАБУС
навчальної дисципліни

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РІЗНИХ ТИПІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Спеціальність: 181 Харчові технології
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти: фаховий молодший бакалавр

Мова навчання: українська

Розробник: Стасів Ірина Ярославівна, викладач I категорії
Контактний телефон: +380972753587

Розглянуто й схвалено на засіданні циклової комісії викладачів
професійної-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю

Протокол № 01 від 30 серпня 2021 р.

Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

1. **Анотація дисципліни:** «Економіка підприємств різних типів» є дисципліною, обов'язковою складовою навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчових технологій.

Предметом економіки підприємств різних типів є вивчення факторів виробничого середовища, економічні відносини у суспільстві, реалії у яких здійснюється трудова діяльність людини, а також системи правових заходів щодо дотримання і виконання всіх законів економіки і правознавства. Також передбачено ознайомлення студентів з основними поняттями сучасного стану ринкової економіки та підприємництва, базовими економічними моделями, за допомогою яких аналізуються результати прийняття економічними суб'єктами економічних рішень, умовами рівноваги на різноманітних типах ринків, проблемами загальної рівноваги та добробуту, економічних взаємозв'язків між підприємствами, суспільством в сучасних умовах.

Мета дисципліни: здобути глибокі теоретичні знання та набути практичні навички з розробки та впровадження інноваційних технологій для задоволення потреб суспільства у спеціалістах з глибокою економічною підготовкою, яка є невід'ємною частиною професійної освіти, здатних до творчої праці, професійного розвитку, освоєння та впровадження інформаційних технологій, людей високої освіченості та моралі. В результаті вивчення дисципліни учні повинні орієнтуватися в сучасному соціально-економічному становищі, оцінити результати роботи підприємства, вміти аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності підприємства, збільшити рентабельність та прибуток підприємства. Студенти повинні оволодіти знаннями теоретичних та методологічних основ економіки підприємства; розуміти матеріальні та нематеріальні активи підприємства, продуктивність праці, собівартість продукції, прибуток, рентабельність та інші показники ефективності роботи підприємств; вивчити методичні та методологічні основи моделювання економічної ефективності впровадження нового обладнання та технології, заходів з підвищення конкурентоспроможності продукції, удосконалення організації праці і управління, менеджменту; розвинути творчість у підході до підготовки і прийняття управлінських рішень, розробки планів розвитку підприємства, аналізі й узагальненню результатів виробничо-господарської і комерційно-фінансової діяльності.

2. **Завдання дисципліни:** оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних методів аналітики, управління економічними процесами у галузі технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

Навчальний план і програма курсу «Економіка підприємств різних типів» розроблені виключно для учнів професійних закладів освіти з врахуванням більш високого рівня підготовки учнів (молодших спеціалістів). Вони націлені на те, щоб можна було забезпечити:

- засвоєння матеріалу тем з основних положень економічної науки, закономірностей та механізму функціонування ринкової економіки, фінансів і грошового обігу, менеджменту і маркетингу, світового ринку і міжнародної валютної системи;

- розвиток економічного мислення учнів, формування в них уявлення про економічні відносини, підприємницьку діяльність і нові форми господарювання;

- формування вміння самостійно набувати, засвоювати та практично застосовувати економічні знання, спостерігати та пояснювати сучасні економічні та ринкові процеси;

- одною з основних складових змісту економічної підготовки студентів в училищі є поглиблення її практичної спрямованості в оволодінні механізмом економічного аналізу економічних процесів на базі сучасної інформаційної та комп'ютерної техніки.

3. Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі **результати навчання**:

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;

- володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій;

- розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проєкти економічного спрямування;

- розробляти та впроваджувати економічні рішення на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки;

- вміти творчо аналізувати переваги, недоліки існуючих економічних теорій, рішень і способів впровадження їх в життя та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення; впроваджувати нові інструменти, компоненти і методи;

У результаті вивчення курсу «Економіка підприємств різних типів» учень повинен

знати:

як працює підприємство в економічній системі сучасного суспільства, планування діяльності підприємств, складання бізнес-плану, форми та системи оплати праці, організацію преміювання персоналу, ресурсне забезпечення діяльності підприємства, інвестиційні ресурси підприємства, фінансово-кредитну політику держави, кредитування підприємств, систему оподаткування підприємств, виробництва та товарообіг підприємств ресторанного бізнесу, товарні запаси та товарне забезпечення підприємств ресторанного бізнесу, витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу, фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств, дохід підприємств ресторанного бізнесу,

прибуток та рентабельність підприємств, оцінку фінансово-економічного стану підприємства.

Вміти: аналізувати продуктивність праці і чисельності працівників, розраховувати планову чисельність робітників, розраховувати виробничу потужність кухні та пропускну спроможність обіднього залу, розраховувати планову потребу оборотних коштів, розраховувати ефективність основних засобів і оборотних коштів, аналізувати та розраховувати товарообіг підприємства ресторанного бізнесу, аналізувати товарні запаси та товарооборотність, розраховувати норми і нормативи товарних запасів, аналізувати надходження товарів та сировини, розраховувати потреби в сировині та товарах, складати продуктовий баланс, аналізувати та розраховувати витрати виробництва та обігу, аналізувати та розраховувати валовий дохід підприємства, аналізувати та розраховувати прибуток та рентабельність підприємства.

4. **Пререквізити:** процеси та апарати харчових виробництв; технічне креслення; основи електротехніки, технологія виробництва кулінарної продукції; організація виробництва в закладах ресторанного господарства; організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства; основи стандартизації та контролю якості харчової продукції; товарознавство харчових продуктів; устаткування закладів ресторанного господарства.

Формат проведення дисципліни: очна серія лекцій, практичних і семінарських занять. Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації. Навчальний курс включає самостійну роботу студентів. Під час сесії формат очний.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання не передбачено. Технічне й програмне забезпечення (обладнання) Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання (матеріально-технічна база підприємств) для: - комунікації та опитувань; - виконання домашніх завдань; - виконання завдань самостійної роботи; - проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль). Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності.

Політика курсу

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.
- Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були

розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.

- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

- Студент, який спізнився, вважається таким, що пропустив заняття з неповажної причини з виставленням 0 балів за заняття, і при цьому має право бути присутнім на занятті.

- За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни студент отримує за заняття 0 балів і зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

- Ліквідація заборгованості відбувається протягом 1 тижня після встановленого терміну. При цьому оцінка знижується на 10 %.

- Здобувачі вищої освіти мають право скласти екзамен автоматично, у випадку, якщо впродовж семестру такі здобувачі набрали 90-100 балів.

- Здобувачам вищої освіти після аудиторних занять надається право підвищувати свій рейтинг лише під час складання іспитів (підсумкового оцінювання) за графіком екзаменаційної сесії.

- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

- Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування

5. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів та змістових модулів	Кількість годин				
	В тому числі				
	Усього	Лекції	Практик заняття	Семінар.	Самост. роботи
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Підприємство та ресурсне забезпечення його діяльності.	36	18	4	6	8
Змістовний модуль 1.1. Підприємство, як суб'єкт господарювання.	10	6		2	2
Змістовний модуль 1.2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства.	26	12	4	4	6
Модуль 2. Виробництво, якість і конкурентоспроможність	20	14		6	

продукції.					
Змістовний модуль 2.1. Виробництво та товарообіг підприємств ресторанного бізнесу.	12	8		4	
Змістовний модуль 2.2. Товарні запаси та товарне забезпечення підприємств ресторанного бізнесу.	8	6		2	
Модуль 3. Результати, витрати та ефективність виробництва.	34	18	4	5	7
Змістовний модуль 3.1. Витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу.	16	8	2	2	4
Змістовний модуль 3.2. Результати та ефективність виробництва.	18	10	2	3	3
Разом:	90	50	8	17	15

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми заняття	Кількість годин
	Модуль 1. Підприємство та ресурсне забезпечення його діяльності.	18
	Змістовний модуль 1.1. Підприємство, як суб'єкт господарювання.	6
1	Суть та види підприємницької діяльності. Поняття підприємства. Класифікація підприємств за різними ознаками. Виробнича, посередницька та фінансова діяльність підприємств.	2
2	Організаційно-правові форми підприємств. Форми об'єднань підприємств. Установчі документи.	2
3	Виробнича, посередницька та фінансова діяльність ЗРГ.	2
	Змістовний модуль 1.2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства.	12
4	Поняття і класифікація основних фондів (ОФ) підприємства.	2

	Виробнича структура ОФ. Облік і оцінка ОФ.	
5	Поняття і склад нематеріальних ресурсів підприємства.	2
6	Поняття, класифікація та структура персоналу.	2
7	Форми підготовки, перепідготовки, підвищення кваліфікації персоналу.	2
8	Застосовувані форми та системи оплати праці. Доплати і надбавки до заробітної плати.	2
9	Формування та використання виробничої потужності підприємства. Інвестиційні ресурси: Поняття, склад і структура інвестицій.	2
	Модуль 2. Виробництво, якість і конкурентоспроможність продукції.	14
	Змістовний модуль 2.1. Виробництво та товарообіг підприємств ресторанного бізнесу.	8
10	Загальна характеристика продукції: Поняття та класифікація продукції. Вимірники обсягу продукції.	2
11	Товарообіг підприємств ресторанного бізнесу: Зміст, склад і види.	2
12	Виробнича програма підприємства: Складання виробничої програми.	2
13	Планування товарообігу підприємств ресторанного бізнесу.	2
	Змістовний модуль 2.2. Товарні запаси та товарне забезпечення підприємств ресторанного бізнесу.	6
14	Товарні запаси, їх види, призначення, вимірники. Фактори, які впливають на розмір товарних запасів.	2
15	Аналіз та планування потреби та забезпечення підприємств сировиною та товарами.	2
16	Матеріально-технічне і товарне забезпечення – матеріальна основа виробництва та продажу товарів підприємств ресторанного бізнесу.	2
	Модуль 3. Результати, витрати та ефективність виробництва.	18
	Змістовний модуль 3.1. Витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу.	8
17	Витрати виробництва та собівартість продукції: Загальна характеристика витрат підприємств.	2
18	Система ціноутворення: Загальна характеристика ціни.	2

19	Види цін. Собівартість – основа ефективної роботи ЗРГ	2
20	Структура продажної ціни на продукцію підприємств ресторанного бізнесу.	2
	Змістовний модуль 3.2. Результати та ефективність виробництва.	10
21	Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств: Дохід підприємств ресторанного бізнесу, сутність та фактори, які впливають на його розмір.	2
22	Сутність, показники і джерела прибутку. Напрямки використання прибутку.	2
23	Аналіз прибутку і рентабельності підприємства.	2
24	Реструктуризація і санація підприємства.	2
25	Стадії та види банкрутства. Ліквідація збанкрутілого підприємства.	2

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовний модуль 1.1. Підприємство, як суб'єкт господарювання.	2
1	Бізнес-план.	2
	Змістовний модуль 1.2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства.	4
2	Об'єкти інтелектуальної власності.	
3	Гендерна політика щодо персоналу. Харасмент. Персонал з інклюзії.	
	Змістовний модуль 2.1. Виробництво та товарообіг підприємств ресторанного бізнесу.	4
4	Управління якістю. Конкурентоспроможність послуг.	2
5	Маркетинг у ЗРГ.	2
	Змістовний модуль 2.2. Товарні запаси та товарне забезпечення підприємств ресторанного бізнесу.	2
6	Товарні запаси ЗРГ і його особливості складування	2
	Змістовний модуль 3.1. Витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу.	2
7	Цінова і нецінова конкуренція у ЗРГ	2
	Змістовний модуль 3.2. Результати та ефективність виробництва.	3
8	Недопущення фірми до банкрутства. Відповідальність підприємств-банкрутів	2
9	Історії успішних підприємств.	1
	Всього:	17

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовний модуль 1.2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства.	4
1	Визначення середньорічної вартості ОФ. Визначення основних показників ефективності використання ОФ.	2
2	Розрахунок чисельності працівників. Розрахунок показників руху персоналу.	2
	Змістовний модуль 3.1. Витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу.	2
3	Визначення собівартості та реалізаційної ціни продукції.	
	Змістовний модуль 3.2. Результати та ефективність виробництва	2
4	Визначення прибутку підприємства.	2
	Всього:	8

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовний модуль 1.1. Підприємство, як суб'єкт господарювання	2
1	Особливості підприємництва в сфері послуг (торгівля, ресторанне господарств).	2
	Змістовний модуль 1.2. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	6
2	Особливості кадрів в різних галузях народного господарства.	2
3	Особливості та структура основних фондів підприємств ресторанного господарства	2
4	Напрямки поліпшення використання ОФ.	2
	Змістовний модуль 3.1. Витрати та ціноутворення на підприємствах ресторанного бізнесу.	4
5	Основні джерела і шляхи зниження собівартості.	2
6	Особливості формування ціни в умовах ринку.	2
	Змістовний модуль 3.2. Результати та ефективність виробництва	3
7	Шляхи збільшення прибутку підприємства.	2
8	Шляхи покращення фінансово-економічного стану підприємства.	1
	Всього:	15

Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Не передбачені навчальним планом	

6. Методи навчання

Лекції, семінари, практичні заняття та самостійна робота

7. Методи контролю

Дисципліна має чотири змістовних модулі, який охоплює матеріал усіх тем
Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

Лабораторних занять – 25 балів

Самостійної роботи – 25 балів

Модульного контролю (тестування) – 20 балів

Підсумковий контроль (залік) – 30 балів

Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей студентів з дисципліни «Економічна теорія»

Бали	Критерії оцінювання
10-12	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Студент активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
7-9	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Студент виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Студент активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
4-6	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; Студент у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом

	викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
1-3	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Студент виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

Критерії оцінювання екзамену

Кількість балів «10-12» виставляється студенту, який повністю оволодів програмним матеріалом, точно й повно виконав практичні завдання; виявив творчу самостійність, знання спеціальної літератури, тверді переконання та вміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки; на семінарських, практичних заняттях показав достатній рівень розвитку умінь і навичок точного застосування знань.

Кількість балів «7-9» виставляється за тих же умов. Відмінність у знаннях студенту полягає в дещо обмеженому й звуженому прояві тих же якостей, які слугують критерієм відмінної оцінки – творча самостійність, знання літератури тощо. Але вже немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, можуть допускатися окремі помилки, що легко виправляються самим студентом під час бесіди.

Кількість балів «4-6» виставляється за повне знання програми та за виконання завдань. У цьому випадку студент може й не виявити самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто «завчив», однак навчальний матеріал він загалом знає. Має певне уявлення про вимоги практики, може знайти нові приклади або умови застосування знань на практиці. Знає літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними вміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.

Кількість балів «1-3» виставляється, якщо студент не має повних знань. Завдання не виконані або виконані невірно. Уміннями й навичками студент не володіє. Навчальної літератури зовсім не знає.

9. Методичне забезпечення

1. Навчальна програма дисципліни
2. Плани занять
3. Конспекти лекцій
4. Методичні рекомендації для самостійної/практичної роботи студентів

5. Завдання для поточного контролю знань

Методичне забезпечення

1. Опорні конспекти лекцій
2. Презентації лекцій
3. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт
4. Методичні рекомендації для самостійного вивчення

Рекомендована література

1. Економіка підприємства: Підручник/ За заг. ред. С.Ф.Покропивного.- Вид.3-тє без змін.- К.: КНЕУ, 2006.-528с.
2. Економічна теорія : Вступ, макроекономіка, мікроекономіка. Навчальний посібник / За ред. З.Г.Ватаманюка та О.З. Ватаманюка. – Львів: «Інтелект-Захід», 2008. –540 с.
3. Національна економіка . Навчальний посібник / В.Ф. Савченко. – К. : Знання, 2011. – 309с.
4. Національна економіка . Навчальний посібник / А. Ф. Мельник, А.Ю. Васіна, Т.Л. Желюк, Т.М. Попович ; за ред. А. Ф. Мельник – К. : Знання, 2011. – 463с.
5. Регіональна економіка : підручник / за ред.. Є.П. Качана. – К. : Знання, 2011. – 670с.
6. Колесников О.В. Ціноутворення : 4-те вид. перероб. Та доп. Навч. Посіб. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 156с.
7. Марцин В.С. Економіка торгівлі : Підручник . – 2-ге видання, випр. і доп. – К. «Знання» , 2008. – 603с.
8. Економіка підприємства. Практикум:(навчальний посібник)/О.В.Калініченко, О.Д.Плотник.- К. : Кондор, 2012.-600 с.
9. Захарченко В.І., Меркулов М.М., Ширяєва Л.В. Економіка підприємства: практикум. Навч. посіб.-К.: Центр учбової літератури, 2012.-144с.
10. Ануфрієва О. Л. Підприємницька діяльність : навч. посіб. / О. Л. Ануфрієва, Т. Г. Пальчевська, Г. М. Лагоцька / за наук. ред. О. Л. Ануфрієвої. – Івано-Франківськ : Лілея-НВ, 2014. – 304 с
11. Балущак Г. Ф. Навички для кар'єри : навч. посіб. / Г. Ф. Балущак, Т. М. Мар'єнко, Г. В. Хромей / за наук. ред. В. Л. Нікітюка. – Івано-Франківськ : Лілея-НВ, 2015. – 160 с.
12. Кондратюк І. В. Професійні продажі : навч. посіб. / І. В. Кондратюк, М. Я. Малініна / за наук. ред. М. Г. Бойко. – Івано-Франківськ : Лілея-НВ, 2015. – 192

13. Податковий кодекс України.
14. Бюджетний кодекс України.
15. Цивільний кодекс України.
16. Господарський кодекс України.
17. Митний кодекс України.
18. Кодекс України з процедур банкрутства

Інформаційні ресурси

1. Верховна Рада України <http://www.rada.kiev.ua>
2. Кабінет міністрів України <http://www.kmu.gov.ua>
3. Міністерство економіки України <http://www.me.gov.ua>
4. Державна податкова адміністрація <http://www.sta.gov.ua>
5. Міністерство фінансів України <http://www.minfin.gov.ua>
6. Законодавство України <http://www.zakon/rada.gov.ua>
7. Український бізнес-портал. <http://www.ubp.com.ua>
8. Діловий щотижневик КОНТРАКТИ

<http://www.kontrakty.com.ua>

9. Інтернет-портал Газети Бізнес <http://www.business.kiev.ua>
10. Економічна та фінансова література
 - а) [http:// readbook.com.ua](http://readbook.com.ua)
 - б) <http:// studentbook.com.ua>
 - в) <http://www.vuzlib.net>
 - г) <http://buklib.net>