МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ БІЗНЕСУ І ФІНАНСІВ

Кафедра економіки, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для самостійної роботи з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв»

здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 181 «Харчові технології» (G13 «Харчові технології»)

м. Кам’янець-Подільський – 2026

Волощук Ю.О.
Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (G13 «Харчові технології»). Волощук Ю.О. Кам.-Под.: ЗВО «Подільський державний університет», 2026. 30 с. 1,25 д.а.

Рецензенти:

Вініченко Ігор Іванович - д-р екон. наук, проф., завідувач кафедри економіки (Дніпровський державний аграрно-економічний університет)

Чикуркова Алла Дмитрівна - д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри менеджменту, публічного управління та адміністрування (ЗВО «Подільський державний університет»).

.

Затверджено на засіданні науково-методичної комісії навчально-наукового інституту бізнесу і фінансів Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» протокол № 6 від "12" червня 2026 р.

Рекомендовано до друку науково-методичною радою Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»: протокол № 6 від "24" червня 2026 р...

Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (G13 «Харчові технології»). Розглянуто зміст тематичного плану дисципліни, питання до кожної теми, відомості щодо підготовки до контролю знань з дисципліни. Подано питання для підсумкового контролю, список рекомендованої літератури. Вказівки орієнтовано на активізацію виконавчого етапу навчальної діяльності студентів.

© Волощук Ю.О., 2026
© ЗВО «Подільський державний університет», 2026

ВСТУП

Дисципліна «Економіка і управління харчових виробництв» є обов'язковою для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (G13 «Харчові технології») освітньої програми «Харчові технології та інженерія».

Метою дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» є формування у майбутніх фахівців наукових знань та набуття практичних навичок в сфері економіки, організації виробничої та підприємницької діяльності за умов ринкових економічних відносин, формування вмінь ефективного використання ресурсного і виробничо-господарського потенціалу підприємств харчової промисловості, забезпечення розширеного відтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку.

Завданнями дисципліни є засвоєння теоретичних основ економіки та управління підприємствами харчової промисловості, опанування знань щодо специфіки організації та функціонування харчових виробництв, набуття умінь аналізувати витрати, собівартість, ціноутворення та фінансові результати, оволодіння сучасними методами планування, прогнозування та управління ресурсами, формування практичних навичок прийняття управлінських рішень, спрямованих на підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств, а також усвідомлення важливості сталого розвитку, якості та безпечності харчових продуктів у системі економічного та управлінського забезпечення галузі.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. ПІДПРИЄМСТВО ЯК СУБ'ЄКТ ГОСПОДАРЮВАННЯ. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ПІДПРИЄМСТВ.

План

1. Поняття підприємства, цілі та напрямки його діяльності
2. Правові основи функціонування підприємств
3. Порядок створення та реєстрації підприємства
4. Класифікація підприємств
5. Форми об'єднання підприємств, їх характеристика
6. Сучасний стан та проблеми галузі харчових технологій у контексті діяльності підприємств

Контрольні питання:

1. Що означає термін «економіка»?
2. Які є підприємства за сферами діяльності?
3. В чому полягає завдання організації?
4. Назвіть предмет організації виробництва.
5. Що є об'єктом вивчення даної дисципліни?
6. Що означає термін «конкурентна позиція»?
7. Які чинники визначають організаційно-правові форми підприємств?
8. Яке значення підприємства як основної ланки економіки?
9. Які елементи зовнішнього середовища функціонування підприємства?
10. Які типи підприємств знаєте?
11. Правові основи функціонування підприємств.
12. Класифікація підприємств та їх характеристика.
13. Предмет і метод дисципліни.
14. Специфічні методи дослідження економіки аграрних підприємств.
15. Організаційно-правові форми підприємств.
16. Види підприємств та принципи їх формування
17. Добровільні та інституціональні об'єднання підприємств (організацій)
18. Які основні види підприємств діють в галузі харчової промисловості?
19. Які особливості функціонування підприємств харчової промисловості в умовах ринкової економіки?
20. Які основні проблеми та виклики розвитку підприємств галузі харчових технологій на сучасному етапі?

ТЕМА 2. ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

План:

1. Планування як функція управління, його принципи і методи
2. Система планів підприємства, їх взаємозв'язок та порядок розробки
3. Стратегічне планування на підприємстві
4. Бізнес-план та його характеристика. Особливості бізнес-планування на підприємствах харчової промисловості.

Контрольні питання:

1. У чому полягає сутність планування як центральної функції управління підприємством та яку роль воно відіграє в умовах ринкової економіки?
2. Яка мета планування діяльності підприємства і як вона пов'язана з мінливістю зовнішнього середовища?
3. Поясніть, чому процес планування має бути тісно пов'язаний з іншими управлінськими функціями (аналізом, контролем, мотивацією).
4. Охарактеризуйте основні методи планування та наведіть приклади умов, за яких доцільно застосовувати окремі з них.
5. Які принципи планування забезпечують його ефективність та гнучкість в умовах конкурентного ринку?
6. У чому полягає сутність системи планів підприємства та які її основні елементи?
7. Чим відрізняються директивні та індикативні плани за змістом, характером і сферою застосування?
8. Дайте характеристику перспективних, середньострокових і поточних планів підприємства та поясніть їх взаємозв'язок.
9. Який порядок розробки поточного плану підприємства та які основні етапи цього процесу?
10. Розкрийте зміст і значення оперативно-виробничого планування, його складові та роль у забезпеченні ритмічної роботи підприємства.
11. У чому полягає сутність стратегічного планування та яке його місце в загальній системі планів підприємства?
12. Розкрийте основні функції стратегічного планування та поясніть їх значення для розвитку підприємства.
13. Що таке стратегія підприємства і яку роль у її формуванні відіграє місія?
14. Охарактеризуйте базові стратегії підприємства (зростання, стабілізації, скорочення) та умови їх застосування.

15. Яке призначення функціональних стратегій і як вони пов'язані із загальною стратегією підприємства?
16. У чому полягає сутність бізнес-плану та які його відмінності від поточного плану підприємства?
17. Які внутрішні та зовнішні цілі переслідує розробка бізнес-плану в умовах ринкової економіки?
18. Охарактеризуйте основні етапи бізнес-планування та джерела інформації для розробки бізнес-плану.
19. Яка структура бізнес-плану і яку роль відіграє резюме?
20. Які особливості бізнес-планування притаманні підприємствам харчової промисловості в умовах сучасних викликів?

ТЕМА 3. ПЕРСОНАЛ ПІДПРИЄМСТВА, ПРОДУКТИВНІСТЬ, МОТИВАЦІЯ ТА ОПЛАТА ПРАЦІ

План

1. Персонал підприємства, його склад та структура
2. Розрахунок чисельності працюючих на підприємстві
3. Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. Мотивація праці.
4. Поняття, види і шляхи росту заробітної плати
5. Форми і системи оплати праці Тарифна система, її елементи.

Контрольні питання

1. Що розуміють під персоналом підприємства?
2. Які основні категорії персоналу підприємства виокремлюють?
3. У чому полягає різниця між виробничим і невиробничим персоналом?
4. Що таке структура персоналу підприємства та які її види існують?
5. Які чинники впливають на формування чисельності персоналу підприємства?
6. У чому полягає економічне значення планування чисельності працівників?
7. Які методи використовуються для розрахунку чисельності працюючих на підприємстві?
8. Що таке продуктивність праці та яке її значення для діяльності підприємства?
9. Які показники застосовуються для вимірювання продуктивності праці?
10. Які методи оцінювання продуктивності праці використовуються на підприємствах?

11. Які основні чинники впливають на рівень продуктивності праці?
12. Що розуміють під мотивацією праці та яка її роль в управлінні персоналом?
13. Які основні форми та методи мотивації праці застосовуються на підприємстві?
14. Що таке заробітна плата та які функції вона виконує?
15. Які види заробітної плати виокремлюють у практиці господарювання?
16. Які основні чинники визначають рівень заробітної плати працівників?
17. Які основні шляхи зростання заробітної плати на підприємстві?
18. Які форми і системи оплати праці застосовуються на підприємствах?
19. Що таке тарифна система оплати праці та яке її призначення?
20. Які елементи входять до складу тарифної системи оплати праці?

ТЕМА 4. КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

План:

1. Сутність та види капіталу підприємства
2. Поняття, класифікація і структура основних фондів підприємства
3. Види та показники зношування основних фондів
4. Амортизація основних фондів
5. Показники ефективності відтворення і використання основних фондів
6. Поняття, матеріальний склад і структура оборотних фондів підприємства
7. Показники використання та нормування витрат матеріальних ресурсів
8. Поняття і види нематеріальних ресурсів підприємства, їх характеристика

Контрольні питання:

1. Що розуміють під капіталом підприємства та яке його економічне значення?
2. Які основні види капіталу підприємства виділяють у харчовій промисловості?
3. У чому полягає відмінність між власним і залученим капіталом підприємства?
4. Яка роль капіталу у забезпеченні безперервності виробничого процесу на харчових підприємствах?
5. Що таке основні фонди підприємства та які їх характерні ознаки?
6. Які класифікаційні ознаки основних фондів застосовуються у харчовій промисловості?

7. Яка структура основних фондів харчового підприємства та які чинники її формують?
8. Які види основних фондів за функціональним призначенням виділяють на підприємстві?
9. Які особливості активної та пасивної частин основних фондів харчових підприємств?
10. Що розуміють під зношуванням основних фондів?
11. Які види фізичного зношування основних фондів існують?
12. У чому полягає моральне зношування основних фондів та його наслідки для підприємства?
13. Які показники використовують для оцінювання рівня зношування основних фондів?
14. Що таке амортизація основних фондів та яке її економічне призначення?
15. Які методи нарахування амортизації застосовуються на підприємствах харчової промисловості?
16. основних фондів?
17. У чому полягає економічний зміст фондовіддачі та фондомісткості?
18. Які чинники впливають на рівень ефективності використання основних фондів харчового підприємства?
19. Що розуміють під відтворенням основних фондів та які його форми існують?
20. Що таке оборотні фонди підприємства та яка їх роль у виробничому процесі?
21. Який матеріальний склад оборотних фондів харчових підприємств?
22. Яка структура оборотних фондів і від чого вона залежить?
23. У чому полягає відмінність між оборотними фондами та фондами обігу?
24. Які показники використовують для оцінювання ефективності використання оборотних фондів?
25. Що таке нормування витрат матеріальних ресурсів на підприємстві?
26. Які види норм витрат матеріальних ресурсів застосовуються у харчовій промисловості?
27. Яке значення має раціональне використання матеріальних ресурсів для собівартості продукції?
28. Що розуміють під нематеріальними ресурсами підприємства?
29. Які види нематеріальних ресурсів характерні для підприємств харчової промисловості?

30. Яке значення нематеріальних ресурсів у підвищенні конкурентоспроможності харчових підприємств?

ТЕМА 5. ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВА ТА СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

План:

1. Витрати виробництва
2. Сутність та види собівартості
3. Об'єкти, методи і особливості обчислення собівартості продукції

Контрольні питання:

1. Що розуміють під витратами виробництва та яке їх економічне значення?
2. Які основні класифікаційні ознаки витрат підприємства?
3. У чому полягає відмінність між виробничими та невиробничими витратами?
4. Які витрати належать до змінних і постійних та як вони впливають на обсяг виробництва?
5. Що таке прямі та непрямі витрати і як вони враховуються у процесі калькулювання?
6. Які елементи витрат включаються до складу виробничих витрат підприємства?
7. Яка роль витрат виробництва у формуванні фінансових результатів підприємства?
8. Що таке собівартість продукції та яке її значення для діяльності підприємства?
9. Які основні види собівартості продукції розрізняють за обсягом витрат?
10. У чому полягає відмінність між виробничою та повною собівартістю продукції?
11. Що таке планова, фактична та нормативна собівартість продукції?
12. Які чинники впливають на рівень собівартості продукції підприємства?
13. Яке значення має зниження собівартості для підвищення конкурентоспроможності підприємства?
14. Що розуміють під об'єктами обчислення собівартості продукції?
15. Які основні методи калькулювання собівартості продукції застосовуються на підприємствах?

16. Які переваги та недоліки різних методів калькулювання собівартості продукції в управлінні витратами підприємства?
17. Яку роль відіграє калькулювання собівартості у прийнятті управлінських рішень на підприємстві?
18. У чому полягає нормативний метод обчислення собівартості продукції?
19. Які особливості обчислення собівартості продукції в харчовій промисловості?
20. Яке значення має правильний вибір методу калькулювання для управління витратами підприємства?

ТЕМА 6. ЦІНИ ТА ЦІНОУТВОРЕННЯ

План:

1. Економічний зміст і функції цін. Мета і методи ціноутворення за умов ринку.
2. Вплив співвідношення валютних курсів на динаміку цін
3. Ціноутворення і ціни на продукцію
4. Державне регулювання цін. Принципи ціноутворення.

Контрольні питання:

1. У чому полягає економічний зміст ціни як економічної категорії?
2. Які основні функції ціни в ринковій економіці?
3. Яку роль відіграє ціна в системі управління підприємством?
4. Що розуміють під ціноутворенням у ринкових умовах господарювання?
5. Які основні цілі ціноутворення підприємства в умовах конкуренції?
6. Назвіть та охарактеризуйте основні методи ціноутворення.
7. У чому полягає сутність витратного методу ціноутворення?
8. Як формується ціна з урахуванням попиту та пропозиції?
9. Яким чином конкуренція впливає на рівень та динаміку цін?
10. Що таке валютний курс і як він впливає на формування цін?
11. Який вплив має зміна валютних курсів на ціни імпортної та експортної продукції?
12. Як коливання валютних курсів відображаються на собівартості продукції підприємства?
13. Які особливості ціноутворення на продукцію харчової промисловості?
14. Що таке оптова, відпускна та роздрібна ціна, у чому їх відмінність?
15. Які чинники формування цін на продукцію підприємства?
16. У чому полягає сутність державного регулювання цін?

17. Які форми та методи державного впливу на ціноутворення застосовуються в Україні?
18. Які принципи ціноутворення лежать в основі ефективної цінової політики?
19. Як поєднуються ринкові механізми та державне регулювання цін?
20. Яке значення має правильне ціноутворення для фінансової стабільності підприємства?

ТЕМА 7. ІННОВАЦІЙНА ТА ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

План:

1. Економічна сутність інновацій та інноваційного процесу
2. Об'єкти, суб'єкти та інфраструктура інноваційної діяльності
3. Економічна сутність інвестицій
4. Класифікація інвестицій
5. Особливості інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості в сучасних умовах

Контрольні питання:

1. У чому полягає економічна сутність інновацій як фактора розвитку підприємства?
2. Що розуміють під інноваційним процесом та які його основні етапи?
3. Які відмінності між інноваціями та нововведеннями?
4. Які основні види інновацій виділяють у сучасній економіці?
5. Хто належить до суб'єктів інноваційної діяльності?
6. Що є об'єктами інноваційної діяльності підприємства?
7. Яку роль відіграє інноваційна інфраструктура у розвитку підприємств?
8. Назвіть основні елементи інноваційної інфраструктури.
9. У чому полягає економічна сутність інвестицій?
10. Які функції виконують інвестиції в розвитку підприємства?
11. Які існують основні ознаки класифікації інвестицій?
12. Охарактеризуйте реальні та фінансові інвестиції.
13. У чому полягає відмінність між внутрішніми та зовнішніми інвестиціями?
14. Які джерела фінансування інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств?
15. Які фактори впливають на інвестиційну привабливість підприємства?
16. У чому полягає взаємозв'язок інноваційної та інвестиційної діяльності?

17. Які особливості інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості?
18. Які ризики притаманні інноваційно-інвестиційним проєктам у харчовій галузі?
19. Яку роль відіграють державні програми та грантова підтримка у розвитку інновацій харчових підприємств?
20. Чому інноваційно-інвестиційна діяльність є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості?

ТЕМА 8. ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ І ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ

План:

1. Поняття ефекту та ефективності виробництва
2. Система показників економічної ефективності виробництва
3. Поняття доходу та прибутку як основних показників виробничо-господарської діяльності
4. Сутність та показники рентабельності виробництва. Резерви підвищення ефективності діяльності.

Контрольні питання:

1. У чому полягає сутність понять «ефект» та «економічна ефективність виробництва»?
2. Яка різниця між економічним ефектом і економічною ефективністю?
3. Які основні види ефекту виділяють у виробничо-господарській діяльності підприємства?
4. Що розуміють під системою показників економічної ефективності виробництва?
5. Які загальні та часткові показники економічної ефективності застосовуються на підприємстві?
6. Яке значення має продуктивність праці у формуванні ефективності виробництва?
7. Яку роль відіграють матеріальні, трудові та фінансові ресурси в оцінці ефективності діяльності підприємства?
8. У чому полягає економічний зміст доходу підприємства?
9. Які основні види доходів формуються в процесі діяльності підприємства?
10. Що таке прибуток підприємства та які його основні функції?

11. Які чинники впливають на формування прибутку підприємства?
12. Які існують види прибутку та в чому полягають їх відмінності?
13. У чому полягає сутність рентабельності як показника ефективності виробництва?
14. Які основні показники рентабельності використовуються для оцінки діяльності підприємства?
15. Як визначається рівень рентабельності продукції, виробництва та капіталу?
16. Які внутрішні резерви підвищення ефективності діяльності підприємства?
17. Яку роль відіграє зниження собівартості продукції у зростанні ефективності виробництва?
18. Як впливають інновації та інвестиції на фінансово-економічні результати підприємства?
19. Які зовнішні фактори визначають рівень ефективності діяльності підприємства?
20. Чому аналіз фінансово-економічних результатів є основою управлінських рішень на підприємстві?

ТЕМА 9. ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ СКЛАД СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ

План:

1. Сутність менеджменту та його функції
2. Типи організаційних структур управління підприємством
3. Методи менеджменту
4. Процес організації управління та його складові

Контрольні питання:

1. У чому полягає сутність менеджменту як системи управління підприємством?
2. Які основні функції менеджменту та як вони взаємопов’язані між собою?
3. Яке значення має планування в системі управління підприємством?
4. У чому полягає функція організації та її роль у досягненні цілей підприємства?
5. Як здійснюється мотивація персоналу в процесі управління?
6. Яку роль відіграє контроль у системі менеджменту підприємства?
7. Що розуміють під організаційною структурою управління підприємством?

8. Які основні типи організаційних структур управління використовуються на підприємствах?
9. У чому полягають переваги та недоліки лінійної організаційної структури управління?
10. Які особливості функціональної та лінійно-функціональної структур управління?
11. У яких умовах доцільним є застосування дивізіональної структури управління?
12. Яка сутність матричної організаційної структури та її переваги для сучасних підприємств?
13. Що розуміють під методами менеджменту та яке їх значення в управлінні підприємством?
14. Які основні групи методів менеджменту та в чому полягає їх зміст?
15. Як економічні методи менеджменту впливають на результати діяльності підприємства?
16. Яку роль відіграють організаційно-розпорядчі методи в процесі управління?
17. У чому полягає сутність соціально-психологічних методів менеджменту?
18. Що таке процес організації управління та які його основні етапи?
19. Які складові процесу організації управління на підприємстві?
20. Як ефективна система управління впливає на конкурентоспроможність і розвиток підприємства?

ТЕМА 10. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

План:

1. Система контролю якості продукції
2. Державне регулювання у сфері безпечності та якості харчових продуктів в Україні
3. Методологія управління безпечністю харчових продуктів
4. Організаційна структура управління якістю та формування культури харчової безпеки
5. Економіка якості: аналіз витрат, ефективність та вплив на конкурентоспроможність

Контрольні питання:

1. У чому полягає сутність системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості?
2. Які основні цілі та завдання системи контролю якості харчової продукції?
3. Які види контролю якості застосовуються на різних етапах виробництва харчових продуктів?
4. Яке значення має вхідний, операційний та вихідний контроль якості продукції?
5. У чому полягає роль держави у регулюванні безпечності та якості харчових продуктів в Україні?
6. Які основні нормативно-правові акти регулюють сферу безпечності харчових продуктів в Україні?
7. Яке значення має законодавство України у гармонізації з вимогами Європейського Союзу у сфері харчової безпеки?
8. У чому полягає сутність методології управління безпечністю харчових продуктів?
9. Які основні принципи системи HACCP та їх роль у забезпеченні безпечності харчових продуктів?
10. Яке місце стандарту ISO 22000 у системі управління безпечністю харчових продуктів?
11. Що розуміють під точками контролю у виробничому процесі?
12. Які етапи впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві?
13. У чому полягає роль керівництва підприємства у формуванні системи управління якістю?
14. Що таке організаційна структура управління якістю та які її основні елементи?
15. Яке значення має формування культури харчової безпеки на підприємстві?
16. У чому полягає економічний зміст поняття «економіка якості»?
17. Які види витрат на якість виділяють у харчовій промисловості?
18. Як система управління якістю впливає на ефективність діяльності підприємства?
19. Яким чином забезпечення якості та безпечності продукції підвищує конкурентоспроможність підприємства?
20. Чому інвестиції у систему якості є стратегічним фактором сталого розвитку підприємств харчової промисловості?

ТЕМА 11. ЕФЕКТИВНІСТЬ МЕНЕДЖМЕНТУ

План:

1. Концепції визначення ефективності менеджменту
2. Підходи до оцінки ефективності менеджменту в організації
3. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту
4. Напрями підвищення ефективності управління організацією
5. Сутність та різновиди відповідальності та етики у менеджменті.

Контрольні питання:

1. Дайте характеристику поняття «ефективність менеджменту»?
2. Які основні підходи використовуються для визначення ефективності менеджменту?
3. У чому відмінність між результативністю та ефективністю управління?
4. Які концепції оцінювання ефективності менеджменту сформувалися в сучасній теорії управління?
5. Які критерії використовуються для оцінки ефективності менеджменту в організації?
6. Які кількісні та якісні показники застосовуються для оцінювання ефективності управлінських рішень?
7. У чому полягає економічна ефективність менеджменту та які її основні показники?
8. Як організаційна ефективність менеджменту впливає на досягнення цілей підприємства?
9. Що розуміють під соціальною ефективністю менеджменту та як вона проявляється в діяльності організації?
10. Яким чином узгоджуються економічні, організаційні та соціальні аспекти ефективності менеджменту?
11. Яка роль менеджера у забезпеченні ефективного функціонування організації?
12. Які фактори внутрішнього середовища впливають на ефективність менеджменту?
13. Як зовнішнє середовище організації впливає на ефективність управлінської діяльності?
14. Які напрями підвищення ефективності менеджменту в сучасних організаціях?
15. Яку роль відіграють інновації та цифрові технології у підвищенні ефективності управління?

16. У чому полягає сутність управлінської відповідальності в менеджменті?
17. Які види відповідальності менеджерів виокремлюють у процесі управління?
18. Що таке етика менеджменту та яке її значення для ефективності управління?
19. Як дотримання етичних норм впливає на репутацію та довгострокову ефективність організації?
20. Яким чином поєднання професійної компетентності, відповідальності та етики сприяє підвищенню ефективності менеджменту?

ТЕМА 12. ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ВИРОБНИЦТВАМИ

План:

1. Концептуальні засади Індустрії 4.0 у харчовій промисловості
2. Штучний інтелект в харчовій галузі
3. Цифрові двійники, індустріальний Інтернет речей, технології Блокчейн в менеджменті галузі
4. Цифрова трансформація харчової галузі України

Контрольні питання:

1. У чому полягає сутність цифрової трансформації харчових виробництв?
2. Які ключові принципи та концепції Індустрії 4.0 застосовуються у харчовій промисловості?
3. Чим Індустрія 4.0 відрізняється від попередніх етапів індустріального розвитку?
4. Які передумови та чинники зумовлюють цифровізацію управління харчовими підприємствами?
5. Яку роль відіграють дані та аналітика в системі цифрового управління виробництвом?
6. Що таке штучний інтелект (ШІ) і як він застосовується в харчовій галузі?
7. Які управлінські функції на підприємствах харчової промисловості можна автоматизувати за допомогою ШІ?
8. Як цифрові двійники сприяють підвищенню ефективності харчових виробництв?

9. Що таке Індустріальний Інтернет речей (IIoT) і які його переваги для харчових підприємств?
10. Які можливості надає технологія Блокчейн для управління харчовими ланцюгами постачання?
11. Які основні етапи цифрової трансформації підприємства харчової промисловості?
12. У чому полягає роль цифрових технологій у забезпеченні безпечності та якості харчових продуктів?
13. Як цифровізація впливає на виробничу логістику та планування на харчових підприємствах?
14. Які показники ефективності діяльності харчових підприємств можна контролювати за допомогою цифрових систем?
15. Які ризики та обмеження існують при впровадженні цифрових технологій на харчових підприємствах?
16. Як цифрові технології сприяють підвищенню конкурентоспроможності харчових підприємств?
17. Які приклади застосування штучного інтелекту у харчовій промисловості України відомі на сьогодні?
18. Які стандарти та регуляторні вимоги слід враховувати при впровадженні цифрових технологій у харчовому виробництві?
19. Які зміни в управлінських процесах відбуваються під впливом цифрової трансформації?
20. Як цифровізація впливає на інноваційний розвиток харчових підприємств та впровадження нових технологій?

ТЕМИ 13. КОРПОРАТИВНА СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА СТАЛИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

План:

1. Економічна сутність корпоративної соціальної відповідальності.
2. Принципи, види і функції соціальної відповідальності.
3. Моделі корпоративної соціальної відповідальності
4. Корпоративна соціальна відповідальність в контексті концепції сталого розвитку

Контрольні питання:

1. Що означає термін «корпоративна соціальна відповідальність» (КСВ)?
2. Яка економічна сутність корпоративної соціальної відповідальності?

3. Які основні принципи КСВ застосовуються на підприємствах харчової промисловості?
4. Які види соціальної відповідальності існують у підприємств?
5. Які функції виконує соціальна відповідальність підприємства?
6. У чому полягає відмінність між добровільною та обов'язковою соціальною відповідальністю?
7. Які моделі корпоративної соціальної відповідальності застосовуються у світовій практиці?
8. Які особливості реалізації КСВ у харчовій промисловості України?
9. Які переваги підприємство отримує від впровадження КСВ?
10. Яким чином КСВ впливає на репутацію підприємства та його конкурентоспроможність?
11. Як корпоративна соціальна відповідальність пов'язана із концепцією сталого розвитку?
12. Які основні принципи сталого розвитку важливі для харчових підприємств?
13. У чому полягає взаємозв'язок між екологічною, економічною та соціальною відповідальністю підприємства?
14. Які заходи КСВ спрямовані на захист прав працівників?
15. Як підприємства оцінюють ефективність реалізації програм соціальної відповідальності?
16. Які стандарти та міжнародні ініціативи регулюють КСВ у харчовій промисловості?
17. Яку роль відіграє корпоративна культура у реалізації соціальної відповідальності підприємства?
18. Які приклади соціальних ініціатив харчових підприємств в Україні можна навести?
19. Як впровадження КСВ впливає на залучення інвестицій і партнерів?
20. Які перспективи розвитку корпоративної соціальної відповідальності у контексті глобалізації та екологічних викликів?

ЗАСОБИ, ФОРМИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання (поточний, семестровий (підсумковий))

Оцінювання результатів навчання здійснюється на принципах: об'єктивності, систематичності та системності, плановості, єдності вимог, відкритості, прозорості, економічності, доступності та зрозумілості методики оцінювання, урахування індивідуальних можливостей здобувачів освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.

Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.

У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів.

Семестровий контроль з дисципліни проводиться у формі **екзамену** в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою навчальної дисципліни, і в терміни, встановлені робочим навчальним планом, індивідуальним навчальним планом здобувача.

Розділ 1								Розділ 2					**Поточний контроль**	**Екзамен**	**Підсумкова оцінка**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	60	40	100
4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4			

Т1, Т2,… - теми розділів.

Критерії оцінювання знань на семінарських (практичних) заняттях

Самостійна робота оцінюється під час семінарських (практичних) занять*.

Високий рівень 5-4 балів	Здобувач володіє не лише базовими знаннями, а й розуміє взаємозв'язки між різними темами, може аналізувати, синтезувати та оцінювати інформацію. Усі аудиторні завдання виконані бездоганно, без помилок. Здобувач здатен застосовувати знання у нестандартних ситуаціях, знаходити та презентувати власні рішення.

	* Здобувач демонструє глибокі знання теми, аргументовано відповідає на запитання, активно бере участь у дискусіях та впевнено розв'язує всі завдання, робить власні висновки. Усі завдання виконані самостійно, структуровано і творчо, із використанням додаткових джерел
Достатній рівень 3 бали	Здобувач демонструє хороше засвоєння матеріалу, але з деякими незначними недоліками. Добре засвоїв основний матеріал, проте його знання можуть бути недостатньо глибокими. Можливі незначні неточності в термінології або формулюваннях. Практичні завдання виконано правильно, але є незначні помилки. * Здобувач добре орієнтується в матеріалі, надає чіткі відповіді на більшість запитань, бере участь у дискусії та правильно виконує тестові завдання. Робота має незначні неточності, потребує доопрацювання, але загалом відповідає вимогам
Середній рівень 2 бали	На цьому рівні здобувач володіє матеріалом на мінімально достатньому рівні. Його знання є базовими, без глибини. Засвоїв лише основні поняття і факти. Матеріал є фрагментарним, а розуміння – поверховим. Практичні завдання виконані лише частково або з суттєвими помилками. Здобувач відчуває труднощі з практичним застосуванням знань. * Знання теми фрагментарні, відповіді частково правильні, участь у дискусії пасивна, здобувач лише констатує факти, відсутній аналіз. Завдання виконані частково або з помилками, що свідчить про недостатнє опрацювання матеріалу.
Низький рівень 1 бал	Здобувач володіє лише окремими елементами матеріалу. Його відповіді є неповними та неточними. Завдання виконані не повністю або не виконані взагалі. Відсутні практичні уміння. * Здобувач демонструє слабке розуміння теми, відповіді неповні чи некоректні, участь у дискусії мінімальна. Виконані завдання містять значні помилки, є неповними.
Незадовільний рівень 0 балів	На цьому рівні здобувач не засвоїв матеріал і не виконав жодних вимог освітнього компонента. Відсутність будь-яких знань із дисципліни. Здобувач не може назвати основні поняття чи терміни. Всі завдання, включно з практичними, не виконані. * Завдання не виконані або здобувач не брав участі у роботі. Відсутні будь-які ознаки самостійного опрацювання матеріалу

Критерії оцінювання екзамену

На семестровий контроль у формі екзамену виділяється 40 балів.

Відмінно 36-40 балів	Здобувач вищої освіти виявляє глибокі фундаментальні теоретичні знання, повно викладає вивчений матеріал, виявляє розуміння предмета висловлювання, розуміє можливість різних тлумачень однієї і тієї ж проблеми, вміє оцінювати аргументи для її доведення, формулює своє бачення проблеми, виявляє розуміння матеріалу, може обґрунтовувати свої судження, застосовувати знання на практиці у нестандартних ситуаціях, наводити необхідні приклади, викладає матеріал логічно, послідовно.
Добре 30-35 балів	Якщо відповідь здобувача вищої освіти відповідає тим самим вимогам, що і для оцінки «відмінно», але при цьому він допускає 1-2 помилки, які й сам виправляє або 1-2 недоліки в послідовності викладу матеріалу. Здобувач вищої освіти вміє наводити власні приклади на підтвердження нових думок, може застосовувати вивчений матеріал у стандартних та дещо змінених ситуаціях.
Задовільно 24-29 балів	Якщо здобувач вищої освіти виявляє знання і розуміння основних положень предмета, але викладає матеріал неповно і допускає неточності у визначенні понять; не вміє досить глибоко і доказово обґрунтовувати свої судження і наводити приклади; не в змозі захистити проєкт побудови системи роботи з певних тем дисципліни; викладає матеріал непослідовно.
Незадовільно 1-23 бали	Якщо здобувач вищої освіти виявляє незнання більшої частини вивченого матеріалу, не володіє методичним апаратом, допускає помилки у формулюванні понять, які спотворюють їх зміст, не вміє самостійно побудувати систему вивчення певних тем, хаотично і невпевнено викладає матеріал.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю (форма семестрового контролю – екзамен). Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.

Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS представлено у формі таблиці:

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за національною шкалою		**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Екзамен	**Залік**	Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	Зараховано	A	Здобувач вищої освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
82 – 89	Добре		B	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
75 – 81			C	Здобувач вищої освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
67 – 74	Задовільно		D	Здобувач вищої освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти суттєві помилки.
60 – 66			E	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
35 – 59	Незадовільно	Не зараховано	FX	Здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
1 – 34			F	Здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Зараховано» та оцінки ECTS «A», «B», «C», «D», «E» проставляються екзаменаторами у відомість обліку успішності та залікову книжку здобувача (індивідуальний навчальний план). Національні оцінки «Незадовільно», «Не зараховано» та оцінки ECTS «FX», «F» заносяться лише у відомість обліку успішності.

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60 % від максимально можливої кількості балів.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Поняття підприємства та його основні функції.
2. Види підприємств харчової промисловості.
3. Організаційно-правові форми підприємств в Україні.
4. Особливості діяльності приватних, державних і комунальних підприємств.
5. Основні напрями діяльності підприємств харчової галузі.
6. Роль підприємства як суб'єкта господарювання в економіці.
7. Сутність і значення планування виробничої діяльності.
8. Принципи та методи планування виробництва.
9. Види планування: стратегічне, тактичне, оперативне.
10. Етапи планування виробничої програми.
11. Виробнича програма підприємства та її показники.
12. Особливості планування у харчовій промисловості.
13. Персонал підприємства як фактор виробництва.
14. Показники продуктивності праці.
15. Сучасні методи мотивації персоналу.
16. Системи матеріальної та нематеріальної мотивації.
17. Форми та системи оплати праці.
18. Фактори, що впливають на ефективність управління персоналом.
19. Поняття та структура капіталу підприємства.
20. Види капіталу: власний і позиковий.
21. Джерела формування капіталу підприємства.
22. Оптимізація структури капіталу.
23. Оцінювання вартості та ефективності використання капіталу.
24. Сучасні тенденції формування капіталу у харчовій промисловості.
25. Класифікація витрат підприємства.
26. Сутність собівартості продукції.
27. Методи калькулювання собівартості.
28. Вплив витрат на фінансові результати підприємства.
29. Управління витратами у харчовій промисловості.
30. Контроль витрат як фактор підвищення ефективності.
31. Сутність та функції ціни.
32. Методи ціноутворення у харчовій промисловості.
33. Вплив витрат, попиту та конкуренції на ціну.
34. Державне регулювання цін на продовольчі товари.
35. Стратегії ціноутворення підприємств.
36. Гнучке ціноутворення як інструмент конкурентоспроможності.

37. Сутність інвестиційної діяльності підприємства.
38. Види інвестицій у харчовій промисловості.
39. Джерела фінансування інвестицій.
40. Сутність і значення інновацій.
41. Напрями інновацій у харчовій промисловості.
42. Ефективність інвестиційної та інноваційної діяльності.
43. Показники фінансово-економічних результатів діяльності підприємства.
44. Фактори, що впливають на прибутковість підприємства.
45. Рентабельність підприємства.
46. Методи аналізу фінансового стану підприємства.
47. Визначення ефективності діяльності підприємств.
48. Вплив технологій на результати діяльності підприємства.
49. Міжнародні стандарти управління якістю у харчовій промисловості.
50. Принципи побудови системи якості.
51. Сутність концепції НАССР.
52. Етапи впровадження системи якості.
53. Значення сертифікації для підприємства.
54. Управління якістю як фактор конкурентоспроможності.
55. Сутність цифрової трансформації підприємства.
56. Сучасні цифрові технології у харчовій промисловості.
57. Автоматизація виробничих процесів.
58. Роль Big Data та штучного інтелекту в управлінні.
59. Ризики та бар'єри цифровізації.
60. Приклади цифрової трансформації у харчовій галузі.
61. Основні функції управління підприємством.
62. Взаємозв'язок функцій планування, організації, мотивації та контролю.
63. Підходи до структурування управлінських функцій.
64. Реалізація функцій управління у харчових підприємствах.
65. Застосування сучасних технологій у системі управління.
66. Аналітичні функції управління у прийнятті рішень.
67. Сутність корпоративної соціальної відповідальності (КСВ).
68. Напрями КСВ у харчовій промисловості.
69. Вплив КСВ на імідж та конкурентоспроможність підприємства.
70. Концепція сталого розвитку та її реалізація на підприємствах.
71. Інструменти впровадження принципів сталого розвитку.
72. Приклади практик КСВ у харчових підприємствах України.
73. Поняття ефективності менеджменту.
74. Показники та критерії ефективності управління.

75. Роль менеджера у забезпеченні ефективності діяльності.
76. Методи оцінювання ефективності управлінських рішень.
77. Фактори, що визначають ефективність менеджменту.
78. Вплив інновацій та цифровізації на ефективність управління.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

1. Андрійчук В.Г. Економіка підприємств агропромислового комплексу : підручник. Київ : КНЕУ, 2015. 783 с.
2. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
3. Ватаманюк О. Бізнес-економіка: навчальний посібник. Видавництво Львівського національного університету імені Івана Франка, 2018, 324 с.
4. Водянка Л.Д., Никифорак В.А. Планування та контроль у підприємницькій діяльності : навчально-методичний посібник. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т, 2018. 200 с.
5. Економіка і бізнес: підручник / за ред. д.е.н., проф. Л. Г. Мельника; д.е.н., проф. О. І. Карінцевої. Суми: Університетська книга, 2021. 316 с.
6. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 768 с.
7. Інновації: навч. посібник / Л. Водянка, В. Підгірна, Л. Сибирка, В. Кифяк. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. 364 с.
8. Рульєв В.А., Буткевич С. О., Мостенська Т. Л. Управління персоналом : навч. посіб. Київ : Кондор, 2020. 420 с.

Допоміжна:

9. Дем'яненко С. І., Кудлай В. Г. Менеджмент агропромислових формувань : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2014. 262 с.
10. Петренко К. В., Скоробогатова Н. Є. Економіка і організація виробництва : навч. посібник для здобувачів ступеня бакалавра за технічними та інженерними спеціальностями. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019.177 с.
11. Кравчук Н. Я., Ляшенко І. М. Економіка та організація виробництва : навч. посіб. Тернопіль : ТНЕУ, 2017. 398 с.
12. Рогач С. М., Суліма Н. М., Гуцул Т. А. Економіка підприємства (в схемах і таблицях) : навч. посібник. Київ, ЦП «Комп'ринт», 2017. 508 с.
13. Шпикуляк О. Г., Малік М. И. Інституціональний аналіз розвитку підприємництва в аграрному секторі економіки: методичний аспект. Економіка АПК. 2019. № 6. С. 73-82.

Інформаційні ресурси

1. Податковий Кодекс України : затверджено постановою Верховної Ради України із змінами та доповненнями. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text.

2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 "Основні засоби", затверджене наказом Міністерства фінансів України : від 27.04.2000 р. № 92 : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00#Text
3. Державна служба статистики України. https://www.ukrstat.gov.ua/.
4. Закон України "Про оплату праці" від 24.03.1995 р. № 108/95-ВР із останніми змінами від 06.12.2016 р. URL : zakon.rada.gov.ua/go/108/95-вр.
5. Цивільний кодекс України: Закон України від 16.01.2003 № 435-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text.
6. Верховна Рада України. URL: http://rada.gov.ua
7. Законодавство України. URL: http://zakon.rada.gov.ua
8. Кабінет Міністрів України. URL: https://www.kmu.gov.ua/ua
9. Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України. URL: https://me.gov.ua/?lang=uk-UA
10. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. Наукові ресурси. URL: http://nbuv.gov.ua/node/1539
11. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. URL: http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/205
12. Економіка і управління харчових виробництв. Дистанційний навчальний курс в системі Moodle. Укл. Волощук Ю.О. URL : http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3538

ДЛЯ НОТАТОК

Навчальне видання

Волощук Ю.О.

Методичні вказівки
для самостійної роботи з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (G13 «Харчові технології»)

Редактор: Волощук Ю.О.

Підписано до друку _____. 2026 р.
Формат 60х90/16 Ризографія. Авт. арк. 1,25.
Обл.-вид. арк. _____ Наклад _____ прим. Зам. _____.

Підготовлено до друку та видрукувано
у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»
32300, Кам’янець-Подільський, вул. Шевченка, 12