

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія фінансово-економічних та облікових дисциплін

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Вікторія СОВА

2025 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Економіка підприємств різних типів»**

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

**G Інженерія, виробництво та будівництво**

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна  
програма

**Харчові технології**

спеціальність

**G13 Харчові технології**

відділення

**Підприємництва**

(назва відділення)

Робоча програма

«Економіка підприємств різних типів»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

G Інженерія, виробництво та будівництво

спеціальністю

G13 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«29» серпня 2025 року, 12 с.

Розробник:

Валентина ВДОВИЧ к.е.н., спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії,  
викладач-методист

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії фінансово-економічних та  
облікових дисциплін

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії фінансово-економічних  
та облікових дисциплін

К. Лантух

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 року №1

Голова

Д. Костюк

## 1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників        | Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь                        | Характеристика навчальної дисципліни                       |
|--------------------------------|---|--|
|                                |   | денна форма здобуття освіти                                |
| Кількість кредитів – 5         | Галузь знань:<br>G Інженерія, виробництво та будівництво  | Обов'язкова  |
| Модулів – 3                    | Спеціальність:<br>G13 Харчові технології<br>Освітньо-професійна програма:<br>Харчові технології | Рік підготовки:  |
| Загальна кількість годин – 150 |   | 1-й  |
|                                | Тижневих годин для денної форми здобуття освіти:<br>аудиторних – 3<br>самостійної роботи – 4,5  | Освітньо-професійний ступінь:<br>фаховий молодший бакалавр |
| 2-й                            |   |  |
| Лекції:                        |   |  |
| 40 год.                        |   |  |
| Практичні, семінарські:        |   |  |
| 20 год.                        |   |  |
| Лабораторні:                   |   |  |
| 0 год.                         |   |  |
| Самостійна робота:             | 90 год.   |  |
|                                | Вид контролю:   |  |
|                                | Диференційований залік  |  |

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми навчання – 60/90

## 2. Мета навчальної дисципліни

Мета дисципліни - формування базових знань студентів щодо дії ринкового механізму в різних сферах економіки, вміння творчо підходити до вирішення різноманітних завдань (насамперед на рівні підприємств), прищеплення бажання оволодівати новими спеціальними знаннями, сприяння формуванню економічного мислення, адаптованого до вимог ринкової економіки.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

### **Спеціальні компетентності (СК):**

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

### **3. Передумови вивчення дисципліни**

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Правознавство», «Процеси та апарати харчових виробництв».

### **4. Очікувані результати навчання**

#### **Результати навчання (РН):**

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН21. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

### **5. Критерії оцінювання**

Критерії оцінювання знань здобувачів освіти наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

### **6. Засоби оцінювання**

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, індивідуальне, фронтальне опитування, тести, задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

### **7. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Підприємство та його виробничий потенціал**

##### **Тема 1. Підприємство в системі ринкових відносин**

Предмет, завдання науки та методи її вивчення. Зміст і порядок вивчення дисципліни, її зв'язок з іншими предметами навчального плану. Вимоги до економічних знань фахівців.

Поняття підприємства як первинної ланки виробничої сфери, законодавча база його функціонування. Цілі підприємства. Економічна та соціальна діяльність підприємства. Складові ланки підприємств та їх взаємодія. Види підприємств та їх об'єднань.

Організаційно-виробнича структура підприємств.

Основні виробничі та економічні показники діяльності підприємств. Їх суть і економічне значення для фінансового стану підприємства.

##### **Тема 2. Ресурсне забезпечення підприємств**

Теоретичні основи ресурсного забезпечення діяльності підприємств. Сутність ресурсного забезпечення підприємств та його вплив на досягнення результатів діяльності. Класифікація видів ресурсів підприємств, їх характеристика. Фактори формування. Нематеріальні ресурси як складова частина ресурсного потенціалу підприємства.

Державна підтримка та регулювання діяльності підприємств.

##### **Тема 2.1. Трудові ресурси підприємств громадського харчування**

Поняття, класифікація і структура персоналу підприємств громадського харчування. Трудові ресурси і робоча сила. Кадри підприємства. Рух трудових ресурсів на підприємстві. Показники працевзбезпечення і використання трудових ресурсів у ринкових умовах господарювання. Визначення чисельності персоналу. Управління персоналом підприємств громадського харчування.

## **Тема 2.2. Фінансові ресурси підприємств громадського харчування**

Економічна сутність фінансових ресурсів підприємств громадського харчування. Основні засоби підприємств. Оборотні засоби підприємств. Джерела формування, показники стану і руху фінансових ресурсів підприємств громадського харчування.

## **Модуль 2. Планування, організація виробництва та інновації на підприємстві**

### **Тема 3. Планування господарської діяльності підприємства**

Суть та основні етапи планування на підприємстві. Принципи, методи планування та система планів підприємства. Суть і системи тактичного і оперативного планування діяльності виробничих підрозділів і підприємства в цілому.

### **Тема 4. Економічний аналіз і його роль у плануванні**

Місце економічного аналізу в системі управління виробництвом. Метод економічного аналізу, його особливості, сукупність прийомів та способів. Застосовувані в економічному аналізі показники та ознаки їх класифікації.

### **Тема 5. Виробнича програма та товарообіг підприємств громадського харчування**

Сутність організації виробництва. Розміщення і спеціалізація виробництва. Структура виробництва в різних формах господарювання. Організація робочих місць. Напрями раціональної організації праці у підприємствах громадського харчування.

### **Тема 6. Формування потреб у сировині та покупних товарах підприємств громадського харчування**

Потреба у сировині і покупних товарах, методи їх аналізу та визначення. Взаємозв'язок потреб у покупних товарах від об'єму товарообігу і питомої ваги власної продукції в ньому. Матеріалознавство та основи технології виробництва товарів. Вплив сировини і матеріалів на споживні властивості товарів та їх асортимент.

## **Модуль 3. Витрати, результати та ефективність виробництва**

### **Тема 7. Витрати підприємств громадського харчування**

Класифікація витрат за економічними елементами. Грошова оцінка витрат. Собівартість продукції як грошовий вираз поточних витрат підприємств громадського харчування на виробництво і реалізацію одиниці продукції (робіт, послуг). Розрахунок собівартості відношенням витрат підприємства до обсягу виробленої продукції. Види собівартості залежно від характеру витрат, що включені до неї. Резерви і шляхи зниження собівартості продукції підприємств громадського харчування.

### **Тема 8. Продукція підприємств громадського харчування: сутність, різновиди, якість**

Валова продукція підприємств громадського харчування та її складові частини. Товарність продукції, її показники і шляхи підвищення товарності.

Поняття якості продукції та її категорії. Загально-зростаючі потреби на продукцію високої якості. Методи оцінювання якості продукції – органолептичний, лабораторний (вимірювальний), соціологічний, економіко-статистичний. Вплив якості продукції на кінцеві результати діяльності підприємств. Фактори формування і забезпечення якості продукції підприємств громадського харчування.

### **Тема 9. Результативність діяльності підприємств громадського харчування**

Економічний стан як результат взаємодії всіх елементів системи виробничих відносин підприємств громадського харчування. Показники, що характеризують економічний стан підприємства та методика їх розрахунку. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств громадського харчування.

### 8. Структура навчальної дисципліни

| Назви модулів і тем  | Кількість годин |              |    |      |    |
|--|-----------------|--------------|----|------|----|
|  | денна форма     |              |    |      |    |
|  | усього          | у тому числі |    |      |    |
| л  |                 | с            | п  | с.р. |    |
| <b>Модуль 1. Підприємство та його виробничий потенціал</b>                                   |                 |              |    |      |    |
| Тема 1. Підприємство в системі ринкових відносин   | 16              | 4            | 2  |      | 10 |
| Тема 2. Ресурсне забезпечення підприємств  | 14              | 2            | 2  |      | 10 |
| Тема 2.1. Трудові ресурси підприємств громадського харчування                                | 14              | 2            |    | 2    | 10 |
| Тема 2.2. Фінансові ресурси підприємств громадського харчування                              | 15              | 4            |    | 1    | 10 |
| Модульна контрольна робота 1   | 1               |              |    | 1    |    |
| Разом за модулем 1   | 60              | 12           | 4  | 4    | 40 |
| <b>Модуль 2. Планування та організація виробництва на підприємстві</b>                       |                 |              |    |      |    |
| Тема 3. Планування господарської діяльності підприємства                                     | 12              | 4            | 2  |      | 6  |
| Тема 4. Економічний аналіз і його роль у плануванні  | 11              | 4            | 2  |      | 5  |
| Тема 5. Виробнича програма та товарообіг підприємств громадського харчування                 | 12              | 4            |    | 2    | 6  |
| Тема 6. Формування потреб у сировині та покупних товарах підприємств громадського харчування | 9               | 4            |    | 1    | 4  |
| Модульна контрольна робота 2   | 1               |              |    | 1    |    |
| Разом за модулем 2   | 45              | 16           | 4  | 4    | 21 |
| <b>Модуль 3. Витрати, результати та ефективність виробництва</b>                             |                 |              |    |      |    |
| Тема 7. Витрати підприємств громадського харчування  | 14              | 4            |    |      | 10 |
| Тема 8. Продукція підприємств громадського харчування: сутність, різновиди, якість           | 16              | 4            | 2  |      | 10 |
| Тема 9. Результативність діяльності підприємств громадського харчування.                     | 14              | 4            |    | 1    | 9  |
| Модульна контрольна робота 3   | 1               |              |    | 1    |    |
| Разом за модулем 3   | 45              | 12           | 2  | 2    | 29 |
| Усього годин   | 150             | 40           | 10 | 10   | 90 |

### 9. Теми семінарських занять

| № з/п | Назва теми та зміст семінарських занять  | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| 1.    | Тема 1. Підприємство в сучасній системі господарювання<br>1. Предмет, завдання науки та методи її вивчення.<br>2. Поняття підприємства, його роль і умови ефективної роботи в ринковій економіці.<br>3. Економічні засади функціонування підприємств різних типів.<br>4. Мікро та макросередовище функціонування підприємств.<br>5. Банкрутство підприємств та їх санація. | 2               |
| 2.    | Тема 2. Ресурсне забезпечення підприємств<br>1. Поняття нематеріальних ресурсів, особливості їх використання.<br>2. Амортизація нематеріальних ресурсів.   | 2               |

|    |   |    |
|----|---|----|
|    | 3. Економічна ефективність використання нематеріальних ресурсів.  |    |
| 3. | Тема 3. Планування господарської діяльності підприємства<br>1. Економічна сутність планування господарської діяльності підприємства: принципи та методи.<br>2. Основні види планування діяльності, їх характеристика.<br>3. Суть і системи тактичного і оперативного планування діяльності підприємств.<br>4. Виробнича програма як основа для розробки планів діяльності підприємства.<br>5. Розробка стратегічних напрямів господарської діяльності підприємства: суть, основні етапи.  | 2  |
| 4. | Тема 4. Економічний аналіз і його роль у плануванні<br>1. Зміст і завдання економічного аналізу.<br>2. Система показників економічного аналізу діяльності підприємства.<br>3. Види економічного аналізу.<br>4. Місце економічного аналізу в управлінні підприємством.<br>5. Джерела інформаційного забезпечення економічного аналізу.   | 2  |
| 5. | Тема 7-8. Витрати та продукція підприємств громадського харчування: сутність, різновиди, якість<br>1. Витрати підприємств громадського харчування, їх склад.<br>2. Продукція підприємств громадського харчування, її склад і характеристика.<br>3. Якість продукції підприємств громадського харчування як необхідна передумова ефективного функціонування.<br>4. Товарообіг підприємств громадського харчування і фактори впливу на його обсяги і структуру.<br>5. Інвестиції як джерело розвитку підприємств громадського харчування. | 2  |
|    | Разом   | 10 |

### 10. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми та зміст практичних занять   | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1.    | Тема 2.1. Трудові ресурси підприємств громадського харчування<br>1. Розрахунок показників працевзабезпечення та використання трудових ресурсів, продуктивності праці.<br>2. Нарахування заробітної плати працівникам по окремих категоріях. | 2               |
| 2.    | Тема 2.2. Фінансові ресурси підприємств громадського харчування<br>1. Розрахунок прибутку та показників рентабельності.   | 1               |
|       | Модульна контрольна робота 1  | 1               |
| 3.    | Тема 5. Виробнича програма та товарообіг підприємств громадського харчування<br>1. Розрахунок мінімального обсягу товарообігу у підприємствах різних типів.   | 2               |
| 4.    | Тема 6. Формування потреб у сировині та покупних товарах підприємств громадського харчування<br>1. Розрахунок потреби сировини на необхідну кількість порцій страв у підприємстві громадського харчування                                   | 1               |
|       | Модульна контрольна робота 2  | 1               |
| 5.    | Тема 9. Результативність діяльності підприємств громадського харчування<br>1. Розрахунок вартості валової продукції, валового і чистого доходу  | 1               |

|  |  |    |
|--|--|----|
|  | продукції, валового і чистого доходу по видах продукції.<br>2. Визначення прибутку та рівня рентабельності по підприємству громадського харчування |    |
|  | Модульна контрольна робота 3   | 1  |
|  | Разом  | 10 |

### 11. Теми лабораторних занять

| № з/п | Назва теми та зміст лабораторних занять | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1     | Не передбачено навчальним планом        |                 |

### 12. Самостійна робота

| № з/п | Назва теми та зміст самостійної роботи  | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1.    | Тема 1. Підприємство в системі ринкових відносин<br>1. Елементи мікросередовища підприємств.<br>2. Складові макросередовища підприємств.<br>3. Банкрутство підприємств та їх ліквідація.  | 10              |
| 2.    | Тема 2. Ресурсне забезпечення підприємств<br>1. Основні функції матеріально-технічного забезпечення підприємства<br>2. Фактори впливу на визначення потреби в матеріальних ресурсах.<br>3. Вплив технічного прогресу на розвиток підприємства.  | 10              |
| 3.    | Тема 2.1. Трудові ресурси підприємств громадського харчування<br>1. Витрати на оплату праці, форми і методи оплати праці.<br>2. Джерела набору персоналу<br>3. Ефективність використання персоналу.   | 10              |
| 4.    | Тема 2.2. Фінансові ресурси підприємств громадського харчування<br>1. Шляхи поліпшення використання основних засобів, удосконалення їх структури.<br>2. Оптиміальне співвідношення обсягу основних та оборотних фондів.   | 10              |
| 5     | Тема 3. Планування господарської діяльності підприємства<br>1. Суть тактичного планування діяльності підприємств.<br>2. Оперативне планування на підприємстві.  | 6               |
| 6     | Тема 4. Економічний аналіз і його роль у плануванні<br>1. Характеристика і сфера використання найважливіших видів економічного аналізу.<br>2. Послідовність проведення економічного аналізу.<br>3. Показники якості продукції та методика їх розрахунку.<br>4. Види оформлення результатів економічного аналізу.  | 5               |
| 7     | Тема 5. Виробнича програма та товарообіг підприємств громадського харчування<br>1. Економічна ефективність розміщення виробництва та її показники.<br>2. Поняття концентрації виробництва і показників, що її характеризують.<br>3. Показники і умови оптимальних розмірів підприємств.<br>4. Суть товарообігу підприємств громадського харчування та шляхи його підвищення | 6               |
| 8     | Тема 6. Формування потреб у сировині та покупних товарах підприємств громадського харчування<br>1. Сутність та завдання матеріально-технічного забезпечення підприємств громадського харчування.<br>2. Напрями економії сировини як складової матеріально-технічних   | 4               |

|    |   |    |
|----|---|----|
|    | ресурсів.   |    |
| 9  | Тема 7. Витрати підприємств громадського харчування<br>1. Класифікація видів витрат і об'єктів аналізу.<br>2. Прямі та комплексні витрати.<br>3. Резерви зниження собівартості продукції.   | 10 |
| 10 | Тема 8. Продукція підприємств громадського харчування: сутність, різновиди, якість<br>1. Економічна сутність, роль та класифікація товарних запасів.<br>2. Структура ціни на продукцію і послуги в громадському харчуванні.<br>3. Основні шляхи підвищення якості, стандартизації і сертифікації продукції. | 10 |
| 11 | Тема 9. Результативність діяльності підприємств громадського харчування.<br>1. Оптимальний рівень рентабельності виробництва.<br>2. Основні шляхи підвищення рентабельності продукції, підвищення режиму економії.  | 9  |
|    | Разом   | 90 |

### 13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

### 14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації у PowerPoint, відеоролики, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

### 15. Заняття, що підлягають оцінюванню

| Модуль 1<br>30 |          |          |          |       | Модуль 2<br>40 |          |          |          |       | Модуль 3<br>30 |    |          |       | Семестр |
|----------------|----------|----------|----------|-------|----------------|----------|----------|----------|-------|----------------|----|----------|-------|---------|
| T1             | T2       | T<br>2.1 | T<br>2.2 | МКР 1 | T3             | T4       | T5       | T6       | МКР 2 | T7             | T8 | T9       | МКР 3 |         |
| СЗ<br>№1       | СЗ<br>№2 | ПЗ<br>№1 | ПЗ<br>№2 |       |                | СЗ<br>№3 | СЗ<br>№4 | ПЗ<br>№3 |       | ПЗ<br>№4       |    | СЗ<br>№5 |       |         |
| 6              | 5        | 5        | 5        | 9     | 7              | 7        | 7        | 7        | 12    | 11             |    | 10       | 9     |         |
|                |          |          |          |       |                |          |          |          |       |                |    |          |       | 100     |

### 16. Рекомендована література

#### ОСНОВНА

#### Законодавчі і нормативні акти

1. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV зі змінами та доповненнями <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/435-15>.

2. Податковий кодекс України від 2.12.2010 р. № 2756-VI зі змінами та доповненнями <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.

3. Господарський кодекс України: Закон України від 16.01.2003р. № 436-IV зі змінами та доповненнями. <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/436-15>

4. Земельний Кодекс України// Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, (зі змінами і доповненнями) №2367-УІ(2367-17) від 29.06.2010, ВВР

5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР зі змінами та доповненнями <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/108/95-вр>

6. Про оренду землі: Закон України від 06.10.1998 № 161-XIV із змінами та доповненнями <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/161-14>

7. Про фермерське господарство: Закон України від 19.06.2003 р. № 973-IV із змінами і доповненнями <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/973-15>

8. Про особисте селянське господарство: Закон України від 15.05.2003 р. № 742-IV із змінами і доповненнями <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/742-15>

9. Про цінні папери та фондовий ринок: Закон України від 23.02.2006 № 3480-IV із змінами і доповненнями <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3480-15>

10. Про товарну біржу: Закон України від 10.12.1991 № 1956-XII із змінами та доповненнями <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1956-12>

11. Про приватизацію державного і комунального майна: Закон України від 18.01.2018р. № 2269-VIII <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2269-19>

12. Про захист економічної конкуренції: Закон України від 11.01.2001 № 2210-III із змінами та доповненнями <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2210-14>

13. Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом: Закон України від 14.05.1992 № 2343-XII із змінами та доповненнями <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2343-12>

14. Про господарські товариства : Закон України від 19.09.1991 №1576 зі змінами та доповненнями <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>

15. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні: Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI із змінами і доповненнями <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>

#### **Підручники (навчальні посібники)**

16. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Л. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 512 с.

17. Економіка підприємства : підручник / за ред. Л. Л. Ковальської, І. В. Кривов'язюка. – Київ: Кондор, 2020. – 700 с.

18. Економіка підприємства: навч. посіб. / П. А. Фісуненко, Н. І. Верхоглядова, Н. О. Кононова [та ін.]. – Дніпро : ДДУВС, 2024. – 236 с.

19. Економіка підприємства / Л. Л. Лазебник, В. В. Гурочкіна, Л. В. Слюсарева [та ін.] ; за заг. ред. Л. Л. Лазебник. – Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. – 426 с.

#### **ДОПОМІЖНА**

20. Шандова Н. В., Мешкова-Кравченко Н. В., Латкіна С. А. Економіка підприємства : навч. посіб. – Херсон : ФОП Вишемирський, 2021. – 320 с.

#### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ**

21. Законодавство України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.zakon/rada.gov.ua](http://www.zakon/rada.gov.ua). Кабінет Міністрів України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua/>

22. Міністерство фінансів України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mof.gov.ua/uk/>

23. Міністерство економіки України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

24. Національний банк України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bank.gov.ua/>

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РІЗНИХ ТИПІВ»**

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 3-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль – 2,0 (60 год.) – 30 балів

2 модуль – 1,5 (45 год.) – 40 балів

3 модуль – 1,5 (45 год.) – 30 балів

Робочою програмою дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань здобувачів освіти: поточного, модульного, підсумкового.

### **1. Поточний контроль.**

Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей, доповнень на семінарських заняттях, письмового опитування, розв'язування задач, виконання тестів тощо.

За кожним елементом розділу, передбаченого робочою програмою, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, вправ, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на практичних/семінарських заняттях (з рефератом, з презентацією, в дискусії);
- перевірка розв'язання завдань (задачі, вправи, окремі розрахунки) тощо.

### **Критеріями оцінки є:**

#### **при усних відповідях:**

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

#### **при виконанні письмових завдань:**

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

### **На практичному/семінарському занятті оцінюються:**

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів зі економічної практики, новин вітчизняної економіки;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань, задач;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

### **Оцінювання самостійної роботи студента:**

Контроль самостійної роботи здобувачів освіти здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

### **2. Модульний контроль.**

Кожен модуль завершується виконанням здобувачами освіти модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль.

Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводяться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

### 3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

**Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою**

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна |
|------------------------|--------------------|
| 90-100                 | Відмінно           |
| 74-89                  | Добре              |
| 60-73                  | Задовільно         |
| 0-59                   | Незадовільно       |

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.