



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Назва освітньої програми Ресторанні технології

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
професор кафедри менеджменту д.е.н., професор Балджи Марина Дмитрівна	067-559-57-64	baldgi@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «Економіка підприємства» спрямована на формування у студентів теоретичних знань щодо форм функціонування підприємств у сучасних бізнес-умовах, вироблення практичних навичок з розвитку підприємницьких структур на засадах інноваційних моделей господарювання, а також здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми підприємств.

Економіка підприємства – система знань, пов'язаних з процесом прийняття і розробки господарських рішень, яка вивчає ефективність виробництва, шляхи і методи досягнення підприємством найкращих результатів при найменших затратах.

Предметом вивчення «Економіки підприємства» є теоретичні основи, методи і способи раціонального поєднання, управління та ефективного використання всіх елементів процесів господарювання закладів ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем.

Об'єктом вивчення «Економіки підприємства» виступає саме підприємство, як первинна ланка економічної системи; при цьому розглядаються господарюючі суб'єкти реального сектору економіки незалежно від форм власності та розмірів. Підвищена увага приділяється

підприємствам харчової промисловості та закладам ресторанного господарства, оскільки економічний механізм їх функціонування є доволі складним і міститься в межах обраної галузі знань.

Метою навчальної дисципліни «Економіка підприємства» є формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарської діяльності підприємства, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку; системи показників, що її характеризують.

Основними завданнями виступають: теоретичні, методичні та прикладні аспекти ведення господарської діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Передумови для вивчення дисципліни. При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з економічної теорії.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Економіка підприємства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні компетентності

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Навчальна дисципліна «Економіка підприємства» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	60 / 10	90 / 160	4	7	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Теорії та моделі підприємств	5	1	2	2	5	1		4
Тема 2. Основи підприємництва	5	1	2	2	5	1		4
Тема 3. Види підприємств та їх організаційно-правові форми	5	1	2	2	5	1		4
Тема 4. Середовище господарювання підприємств	5	1	2	2	6			6
Тема 5. Ринок продукції (послуг) та маркетингова діяльність підприємства	5	1	2	2	7	1		6
Тема 6. Товарна політика підприємства	5	1	2	2	7		1	6
Тема 7. Цінова політика підприємства	5	1	2	2	7		1	6
Тема 8. Структура підприємства	5	1	2	2	5	1		4
Тема 9. Основи управління підприємством	5	1	2	2	7	1		6
Тема 10. Організаційні структури управління підприємством	5	1	2	2	6			6
Тема 11. Прогнозування та планування діяльності підприємства	5	1	2	2	6			6
Тема 12. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці	5	1	2	2	4			4
Тема 13. Інтелектуальний капітал підприємства	7	1	2	4	6			6
Тема 14. Основний капітал підприємства	7	1	2	4	7	1		6
Тема 15. Оборотний капітал підприємства	7	1	2	4	7	1		6
Тема 16. Реальні інвестиції	7	1	2	4	7	1		6
Тема 17. Фінансові інвестиції	7	1	2	4	7	1		6
Тема 18. Інноваційна діяльність	7	1	2	4	4			4
Тема 19. Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства	7	1	2	4	7		1	6

Тема 20. Обґрунтування виробничої програми підприємств	7	1	2	4	7		1	6
Тема 21. Матеріально-технічне забезпечення та виробнича логістика	7	1	2	4	7		1	6
Тема 22. Організація операційної діяльності підприємства	7	1	2	4	7		1	6
Тема 23. Забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг) та підприємства	7	1	2	4	7		1	6
Тема 24. Витрати на виробництво та реалізацію продукції	7	1	2	4	7		1	6
Тема 25. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання	7	1	2	4	7		1	6
Тема 26. Інтегральна ефективність діяльності підприємств	7	1	2	4	7		1	6
Тема 27. Сучасні моделі розвитку підприємств	5	1	2	2	4			4
Тема 28. Трансформація та реструктуризація підприємств	5	1	2	2	4			4
Тема 29. Оптимізація бізнес-процесів підприємства	7	1	2	4	4			4
Тема 30. Економічна безпека та антикризова діяльність закладів ресторанного господарства в Одеській області та в Україні	5	1	2	2	4			4
Усього годин	180	30	60	90	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання освітньої компоненти, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації з вирішення задач, індивідуальних завдань тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Для вирішення задач курсу використовується програма Microsoft Excel.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни «Економіка підприємства» включено:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою, відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять, робота в малих групах.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<p>Тема 1. Теорії та моделі підприємств Підприємство як економічний суб'єкт. Роль підприємства у національній економічній системі. Предмет і об'єкт економіки підприємства. Підприємство як спосіб задоволення внутрішніх і зовнішніх економічних інтересів учасників. Напрями діяльності та функціональні моделі підприємств. Поняття місії та цілей діяльності підприємства. Вимоги до формування цілей. Основні напрями діяльності. Основні функціональні моделі підприємств: споживацька, компромісна та інноваційна. Еволюція теорій економіки підприємства. Сучасні наукові спрямування та концепції дослідження економіки підприємства.</p> <p>Тестування Самостійне завдання</p>	2	4
2	<p>Тема 2. Основи підприємництва Підприємництво як сучасна форма господарювання та особливий вид діяльності. Функції підприємницької діяльності. Сучасне визначення підприємництва. Суб'єкти та об'єкти підприємництва. Принципи здійснення, форми і моделі підприємницької діяльності. Принципи здійснення підприємництва. Індивідуальна і колективна форми підприємництва. Типи професійної підприємницької діяльності та їх особливості. Зв'язок підприємництва з основними фазами відтворювального циклу. Основні види та сфери підприємницької діяльності. Мале підприємництво в ринковій економіці. Заклади ресторанного господарства – провідні серед малого підприємництва. Соціально-економічна роль і значення підприємництва в структурі ринкової економіки. Підприємець як визначальна особистість у бізнесі ресторанного господарювання.</p> <p>Тестування Самостійне завдання</p>	2	4
3	<p>Тема 3. Види підприємств та їх організаційно-правові форми Правові засади функціонування підприємств. Класифікація підприємств та їх об'єднань. Організаційно-правові форми підприємства. Види підприємств за вітчизняним законодавством. Види господарських товариств та кооперативів. Франчайзинг: поняття, види, основні переваги та недоліки. Поняття</p>	2	4

	<p>віртуального підприємства. Можливості закладів ресторанного господарства в сучасних умовах в Одеській області та в Україні.</p> <p>Тестування Самостійне завдання</p>		
4	<p>Тема 4. Середовище господарювання підприємств</p> <p>Поняття та види середовища бізнесу. Необхідність і значення врахування впливу середовища на підприємство. Фактори макросередовища підприємства. Склад, форми і способи врахування дій інтегрованих і диференційованих чинників макросередовища на підприємстві. Загальні тенденції світового та регіонального соціально-економічного розвитку і перспективи участі України у міжнародних організаціях (СНД, ЄСП, ЄС, ВТО). Методичні засади оцінювання ступеня впливу чинників, які накладають обмеження, визначають можливості та передумови адаптації підприємств до сучасних змін зовнішнього середовища. Характеристика окремих складових мезо- та мікросередовища підприємства. Методичні підходи до оцінювання середовища функціонування підприємства. Сутність, мета та завдання моніторингу середовища функціонування підприємств ресторанного господарювання. Технологія здійснення PEST-аналізу. Формування профілю середовища діяльності фірми. Ринок: сутність, функції, форми та структура. Ринкова інфраструктура: сутність, значення та складові. Принципи поведінки суб'єктів господарювання на регіональному і національному ринках. Сучасний ринок продукції (послуг) та конкуренція.</p> <p>Робота в малих групах</p>	2	6
5	<p>Тема 5. Ринок продукції (послуг) та маркетингова діяльність підприємства</p> <p>Товар і товарний ринок: поняття та класифікація. Поняття товару. Класифікація товарів. Поняття та характерні ознаки послуги. Види послуг. Поняття оптового і роздрібного ринків. Вимірники (показники) обсягу продукції (послуг). Показники вимірювання обсягів продукції (послуг) підприємства. Номенклатура та асортимент продукції. Обсяги товарної, валової, чистої та реалізованої продукції. Поняття маркетингу, його концепції та різновиди. Система маркетингу та маркетингова діяльність підприємства. Попит: методи оцінювання та прогнозування. Аналіз стану і динаміки попиту на харчові продукти. Оцінювання обсягу споживання продукту. Поняття місткості ринку та особливості її визначення. Методи прогнозування попиту та особливості їх застосування. Впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Робота в малих групах</p>	2	6
6	<p>Тема 6. Товарна політика підприємства</p>	2	6

	Товарна політика підприємства: сутність та елементи. Складові товарної політики (асортиментна політика, брендинг та товарні стратегії). Зміст основних товарних стратегій (стратегія інновації, стратегія варіації, стратегія елімінування товару чи послуги). Поняття, види та особливості вибору диверсифікації продукції закладів ресторанного господарства. Життєвий цикл товару (продукту). Формування асортименту товарів та управління ним. Розроблення та управління асортиментною лінією продукції (робіт, послуг) підприємств ресторанного господарювання. Бренд: поняття, технологія створення та розвиток. Особливості розвитку бренду. Розроблення товарної марки та здійснення її правової охорони. Інструменти створення іміджу харчових продуктів на регіональному і національному ринках. Самостійна робота		
7	Тема 7. Цінова політика підприємства Ціни на продукцію (послуги): сутнісна характеристика та класифікація. Ціноутворення: сутність, чинники та методи. Загальні та специфічні чинники, що впливають на рівень цін. Основні методи встановлення цін на харчові продукти і послуги закладів ресторанного господарювання. Розроблення та обґрунтування цінової стратегії підприємства. Технологія розроблення та обґрунтування цінової стратегії підприємства. Визначення та різновиди цінової політики підприємства. Цінова політика в системі маркетингу. Види, цілі та завдання цінової політики. Вибір цінової політики з урахуванням особливостей маркетингової діяльності закладів ресторанного господарства. Самостійна робота	2	6
8	Тема 8. Структура підприємства Виробнича структура підприємства. Визначальні фактори та принципи побудови виробничих структур в закладах ресторанного господарства. Підприємства з комплексною та спеціалізованою структурами виробництва. Виробнича і соціальна інфраструктура підприємства. Функції елементів виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства. Система технічного обслуговування закладів ресторанного господарства: ремонтне господарство, інструментальне господарство, транспортне господарство, енергетичне господарство, складське господарство. Соціальна інфраструктура закладів ресторанного господарства: поняття, функції та основні елементи. Відтворення і розвиток виробничих та інфраструктурних об'єктів підприємства. Тестування Ситуаційні завдання	2	4
9	Тема 9. Основи управління підприємством	2	6

	<p>Сучасна система управління підприємством: суть та складові. Поділ праці на підприємстві та необхідність управління. Система управління як процес реалізації функцій управління та прийняття управлінських рішень. Система управління як сукупність сфер управлінської діяльності та органів управління підприємством. Функції управління закладом ресторанного господарства. Сутнісна характеристика планування, організації, мотивації та контролю як загальних функцій управління підприємством. Взаємозв'язок функцій управління в циклі менеджменту. Методи управління діяльністю закладом ресторанного господарства. Організаційні форми реалізації методів управління закладом ресторанного господарства.</p> <p>Тестування Ситуаційні завдання</p>		
10	<p>Тема 10. Організаційні структури управління підприємством</p> <p>Сутнісна характеристика організаційної структури управління підприємством. Поняття організаційної структури, її складові та параметри. Зв'язки між елементами організаційної структури. Фактори, що впливають на формування організаційних структур управління. Типи організаційних структур управління. Класифікація організаційних структур управління. Характеристика основних видів організаційних структур управління: лінійної, лінійно-штабної, функціональної, лінійно-функціональної, дивізійної, матричної та мережевої. Принципові схеми мережевих організацій різних типів. Основи проектування організаційної структури управління закладами ресторанного господарства.</p> <p>Тестування Самостійна робота</p>	2	6
11	<p>Тема 11. Прогнозування та планування діяльності підприємства</p> <p>Сутність та об'єкти прогнозування. Прогноз: поняття, зміст та мета прогнозу. Основні принципи прогнозування економічного розвитку підприємства. Методи економічного прогнозування: екстраполяції, моделювання, експертних оцінок. Основні напрями прогнозування на закладах ресторанного господарства. Сутність, основні принципи та різновиди макроекономічного програмування: кон'юнктурне та структурне. Планування як домінуюча функція управління підприємством. Характеристика технократичного та підприємницького стилів планування. Принципи планування. Основні види планів: стратегічний, тактичний та оперативний. Класифікація і сутність основних методів визначення планових показників. Стратегія розвитку (стратегічне планування) закладом ресторанного господарства. Місія і стратегічні цілі підприємства: вимоги,</p>	2	6

	<p>технологія розроблення та обґрунтування. Розроблення стратегії підприємства і характеристика методів її вибору. Ієрархія стратегій підприємства. Вибір генеральної та базової стратегії підприємства. Застосування матричного підходу для обґрунтування стратегії підприємства. Конкурентні стратегії підприємства. Функціональні стратегії підприємства: сутність, види та сфера застосування. Концепції стратегічного управління витратами (Strategic Cost Management – SCM) та життєвого циклу товару як основа розроблення функціональної стратегії підприємства. Тактичне планування діяльності закладами ресторанного господарства. Методичні принципи розроблення та основні параметри тактичних планів. Типові розділи тактичних планів підприємства. Планування бізнес-процесів підприємства: сутність та загальна технологія здійснення. Метод бюджетування при плануванні фінансових ефектів бізнес-процесів. Функції, класифікація, зміст, структура, загальні методичні принципи та логіка розроблення бізнес-планів. Оперативне планування поточної діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>Індивідуальне завдання</p>		
12	<p>Тема 12. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці</p> <p>Поняття, класифікація та структура персоналу. Категорії персоналу підприємств (керівники, спеціалісти, службовці, робітники). Поділ персоналу за професіями, спеціальностями і кваліфікацією. Виокремлення і характеристика робітників за рівнем кваліфікації. Особливості структури персоналу підприємств та організацій різних типів, розмірів і форм власності. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Планування персоналу: сутність, об'єкти аналізу та технологія здійснення. Чинники, які мають враховуватися у процесі розрахунків необхідної чисельності персоналу фірми. Визначення чисельності працівників управління, спеціалістів і службовців для підприємств різних розмірів, форм власності та сфер діяльності. Розрахунки чисельності окремих категорій робітників виробничих підприємств. Кадрова політика й система управління персоналом в закладах ресторанного господарства. Продуктивність праці персоналу. Чинниковий метод прогнозування рівня продуктивності персоналу на підприємстві. Динаміка і резерви підвищення продуктивності праці на підприємствах різних галузей економіки України за сучасних умов господарювання. Мотивація трудової діяльності. Фундаментальні принципи регулювання поведінки працівників. Алгоритм регулювання поведінки окремих категорій персоналу залежно від результативності діяльності. Оплата праці: сутність, функції, державна політика і основи організації. Основна заробітна плата і додаткова оплата праці. Основні функції заробітної плати</p>	2	4

	<p>(відтворювальна, стимулююча, регулююча, соціальна) та їх реалізація. Державна політика оплати праці. Механізм державного регулювання оплати праці та соціального захисту. Політика оплати праці підприємств, організацій та інших первинних суб'єктів господарювання. Договірне регулювання оплати праці найманого персоналу через укладання різнорівневих тарифних угод. Регулювання оплати праці на основі колективного договору. Основи організації оплати праці в закладах ресторанного господарства. Тарифно-посадова система (тарифно-кваліфікаційні довідники; кваліфікаційні довідники посад керівників, спеціалістів і службовців; тарифні сітки; схеми посадових окладів, або єдина тарифна сітка). Форми і системи оплати праці в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Ситуаційні завдання</p>		
13	<p>Тема 13. Інтелектуальний капітал підприємства</p> <p>Поняття інтелектуальної власності. Процес перетворення інтелектуальних продуктів в об'єкти інтелектуальної власності. Поняття і види нематеріальних ресурсів підприємства, їхній вплив на конкурентоспроможність його продукції на ринку. Характеристика об'єктів виробничої власності: винаходів, промислових зразків, корисних моделей, товарних знаків і знаків обслуговування. Інформація як особливий суспільний ресурс. Сучасні інформаційні технології і програмні продукти. Інші нематеріальні ресурси (ноу-хау, раціоналізаторські пропозиції, назва місця походження товару, гудвіл фірми). Нематеріальні активи. Необхідність здійснення вартісного оцінювання нематеріальних активів. Типовий алгоритм ідентифікації вартості нематеріального активу. Методичні підходи до оцінювання вартості нематеріальних активів. Оцінювання зношування (старіння) нематеріальних активів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Ситуаційні завдання</p>	4	6
14	<p>Тема 14. Основний капітал підприємства</p> <p>Сутність, класифікація та структура основного капіталу. Джерела формування основного капіталу. Технологічна, галузева та вікова структура основних засобів. Характеристика структури та стадій кругообігу основного капіталу. Види вартості основного капіталу. Необхідність та сфера застосування вартісного оцінювання основних засобів. Визначення та особливості розрахунку первісної, залишкової, відновної, балансової, ліквідаційної вартості, вартості, що амортизується, та середньорічної вартості основних засобів. Спрацювання необоротних активів та форми його усунення. Фізичне спрацювання: сутність, види та особливості оцінювання. Техніко-економічне спрацювання: поняття та</p>	4	6

	<p>способи кількісного оцінювання. Характеристика основних форм усунення спрацювання та особливості оцінювання їх ефективності. Форми простого та розширеного відтворення матеріальних необоротних активів. Амортизація необоротних активів. Система показників ефективності відтворення та використання основного капіталу підприємства. Характеристика та алгоритм розрахунку коефіцієнтів зносу, придатності, оновлення та вибуття, швидкості оновлення основного капіталу; фондівіддачі, фондомісткості, фондоозброєності та рентабельності основного капіталу; показники рівня використання основних засобів. Основні напрями інтенсифікації відтворення та підвищення ефективності використання необоротних активів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Рішення задач</p>		
15	<p>Тема 15. Оборотний капітал підприємства</p> <p>Оборотний капітал: сутність, структура, джерела формування. Класифікація оборотного капіталу: за характером фінансових джерел формування; за видами; за характером участі в операційному процесі; за періодом функціонування. Постійний і змінний оборотний капітал суб'єкта господарювання. Чинники, що впливають на обсяг, структуру та ефективність використання оборотного капіталу. Нормування оборотного капіталу. Методи розрахунку нормативів оборотних активів. Визначення нормативів оборотних активів за окремими елементами. Джерела фінансування оборотного капіталу. Кругообіг і показники використання оборотного капіталу. Поняття, особливості та етапи обороту оборотного капіталу. Показники ефективності використання оборотного капіталу. Джерела та шляхи підвищення ефективності використання оборотного капіталу в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Рішення задач</p>	4	6
16	<p>Тема 16. Реальні інвестиції</p> <p>Сутність, структура та класифікація інвестицій. Способи та форми здійснення реальних інвестицій. Класифікація інвестицій. Джерела формування реальних інвестицій. Структура потреби у коштах для здійснення капіталовкладення. Зміст та технологія планування інвестицій залежно від економічної ситуації на ринку й підприємстві. Характеристика елементів власних, позикових і залучених джерел формування інвестиційних ресурсів на підприємстві. Основні принципи обґрунтування вибору джерел формування інвестиційних ресурсів. Методичні засади оцінювання ефективності реальних інвестицій. Характеристика базових принципів оцінювання ефективності реальних інвестицій. Економічна інтерпретація та алгоритм розрахунку показників</p>	4	6

	<p>ефективності реальних інвестицій: чистого приведенного доходу (NPV), індексу рентабельності інвестицій (PI), терміну окупності інвестицій (PBP) та внутрішньої норми дохідності (IRR). Підходи до оцінювання ефективності реальних інвестицій: традиційний та підхід до оцінювання ефективності з погляду власного капіталу. Оцінювання ефективності інвестицій на основі концепції управління вартістю. Показники оцінювання ефективності інвестицій на основі принципів Value Based Management (VBM) в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Рішення задач</p>		
17	<p>Тема 17. Фінансові інвестиції</p> <p>Сутність, мотивація та особливості здійснення фінансових інвестицій. Загальна характеристика форм фінансового інвестування. Класифікація основних фінансових інструментів за ступенем прогнозованого передбачення інвестиційного доходу; за рівнем ризику, що пов'язаний з характером емітента; за рівнем ризику та ліквідності, що пов'язаний з терміном обороту; за рівнем ліквідності, що пов'язаний з характером випуску та обороту. Характеристика основних факторів, що визначають інвестиційні якості фінансових інструментів. Методичні підходи до оцінювання фінансових інвестицій. Моделі оцінювання окремих фінансових інструментів. Сутність портфельного інвестування. Портфель фінансових інвестицій фірми: поняття, призначення, види та структура. Параметри портфеля фінансових інвестицій. Технологія формування портфеля фінансових вкладень підприємства. Види стратегій управління портфелем цінних паперів.</p> <p>Рішення задач</p>	4	6
18	<p>Тема 18. Інноваційна діяльність</p> <p>Поняття і змістова характеристика інноваційних процесів. Новини і нововведення, їх сутність і первісні імпульси виникнення. Джерела новацій. Виокремлювані види інноваційних процесів (новин, нововведень): технічні, організаційні, економічні, соціальні, юридичні. Локальні та глобальні новини (нововведення). Взаємозв'язок окремих видів інноваційних процесів. Вплив новин (нововведень) на діяльність підприємства. Основні техніко-економічні показники-індикатори ефективності інновацій та їх розрахунок. Науково-технічний прогрес, його загальні та пріоритетні напрями. Сутнісне тлумачення науково-технічного прогресу (НТП). Загальні та пріоритетні напрями НТП. Організаційний прогрес (поступ). Організаційний прогрес (поступ) (ОП) як узагальнене явище використання організаційних, економічних, соціальних і юридичних нововведень. Особливості ОП, що відрізняють його від НТП.</p>	4	4

	<p>Напрями та об'єкти організаційного прогресу в навколишньому середовищі й на підприємстві; впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій в закладах харчових технологій. Оцінювання ефективності технічних та організаційних нововведень в закладах харчових технологій.</p> <p>Ситуаційні завдання</p>		
19	<p>Тема 19. Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства</p> <p>Поняття і значення техніко-технологічної бази (ТТБ) виробництва. Елементи техніко-технологічної бази, шляхи її формування і відтворення на підприємстві. Тенденції поступального розвитку ТТБ підприємств виробничої сфери. Організаційно-економічне управління технічним розвитком підприємства. Діагностика стану технічного розвитку підприємства: сутність, процедура та основні показники (технічна оснащеність праці, рівень технології, технічний рівень устаткування, рівень комп'ютеризації та автоматизації виробничих процесів і процесів управління). Особливості та основні етапи організаційно-економічного управління технічним розвитком підприємства. Лізинг як форма оновлення технічної бази виробництва (діяльності). Поняття, об'єкти та суб'єкти лізингу. Класифікація лізингових угод. Типовий зміст лізингових договорів. Поняття, структура та методологія визначення величини лізингових платежів. Облік витрат матеріальних ресурсів в закладах харчових технологій. Формування і використання виробничої потужності в закладах харчових технологій.</p> <p>Самостійна робота</p>	4	6
20	<p>Тема 20. Обґрунтування виробничої програми підприємств</p> <p>Виробнича програма в закладах харчових технологій, технологія її розроблення. Типова структура виробничої програми та характеристика її основних параметрів. Вихідна інформація для формування основних показників виробництва продукції (робіт, послуг). Технологія та етапи формування виробничої програми підприємства. Зміст і порядок розроблення виробничої програми підрозділів. Ресурсне обґрунтування виробничої програми підприємства. Крива виробничих можливостей підприємства. Технологія ресурсного (в розрізі виробничих потужностей, трудових, матеріальних та фінансових ресурсів) обґрунтування виробничої програми підприємства. Контроль виконання виробничої програми та її оптимізація. Моніторинг виконання виробничої програми. Сукупність сигнальних показників перебігу процесу виконання виробничої програми підприємства. Технологія коригування виробничих завдань в закладах харчових технологій. Моделі оптимізації основних параметрів виробничої програми та її ресурсного забезпечення.</p>	4	6

	Індивідуальна робота		
21	<p>Тема 21. Матеріально-технічне забезпечення та виробнича логістика</p> <p>Поняття, еволюція трактування сутності та завдань логістики у теорії та практиці господарювання. Роль логістики в формуванні доданої вартості продукту. Рівні та види логістики. Витратні фактори виробництва та частка в них логістичних операцій. Матеріальний потік та його різновиди. Матеріально-технічне забезпечення виробництва в закладах харчових технологій. Виробнича логістика та внутрішньовиробничі логістичні системи. Основні напрями оптимізації виробничого процесу в закладах харчових технологій.. Сучасні системи управління матеріальними потоками в закладах харчових технологій.</p> <p>Самостійна робота</p>	4	6
22	<p>Тема 22. Організація операційної діяльності підприємства</p> <p>Сутність, структура і принципи організації операційної діяльності. Принципи проектування та організації операційної діяльності. Типи і методи організації виробництва в закладах харчових технологій. Характеристика робочих місць за ознаками особливостей операцій та обладнання в різних типах виробництва. Вплив типів виробництва на його організаційну, технічну побудову та ефективність. Застосовувані методи організації виробництва. Особливості організації та основні параметри функціонування потокових ліній. Тенденції розвитку потокового виробництва в Україні та інших країнах світу. Комплексна підготовка виробництва. Об'єктивна необхідність оновлення номенклатури та асортименту продукції. Типові підсистеми комплексної підготовки виробництва на підприємстві: науково-дослідна, конструкторська технологічна та організаційна підготовка виробництва. Дослідно-експериментальне виробництво в закладах харчових технологій.</p> <p>Ситуаційні завдання</p>	4	6
23	<p>Тема 23. Забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг) та підприємства</p> <p>Якість і конкурентоспроможність продукції (послуг). Показники якості окремих видів і усієї сукупності продукції в закладах харчових технологій та їх характеристика. Методи оцінювання якості продукції. Технологія оцінювання рівня конкурентоспроможності продукції фірми. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг). Основні способи (чинники) підвищення якості та конкурентоспроможності продукції підприємства. Міжнародні системи управління якістю продукції: структура, технологія розроблення і впровадження, нормативно-організаційне забезпечення. Система TQM (тотальний менеджмент якості): цілі й основні принципи формування та</p>	4	6

	<p>функціонування. Інструментарій управління якістю. Сучасні концепції управління якістю. Стандартизація і сертифікація продукції (послуг). Міжнародні системи сертифікації та національні системи якості. Формування систем якості на підприємствах України. Економічна ефективність стандартизації та сертифікації продукції. Державний нагляд за якістю і внутрішньовиробничий технічний контроль. Матеріальна відповідальність за порушення вимог стандартів. Управління конкурентоспроможністю в закладах харчових технологій.</p> <p>Ситуаційні завдання</p>		
24	<p>Тема 24. Витрати на виробництво та реалізацію продукції</p> <p>Витрати як процес формування і використання ресурсів. Різновиди витрат: операційні, інвестиційні та фінансові. Класифікація витрат за об'єктами формування, методами обчислень на різні види продукції, реакцією на обсяг виробництва. Явні та неявні (альтернативні) витрати. Структура сукупних витрат підприємства за їх видами (елементами). Співвідношення прямих витрат підприємства за їх видами (елементами). Співвідношення прямих і непрямих, змінних і постійних витрат та їх практичне значення. Система управління витратами. Формування витрат центрів відповідальності та підприємства у цілому. Кошторис підприємства в цілому: його зміст та порядок розроблення. Визначення собівартості товарної продукції підприємства. Собівартість окремих виробів. Калькулювання і його роль в управлінні витратами в закладах харчових технологій. Собівартість окремих видів продукції за повними і неповними витратами. Розподіл загальновиробничих адміністративних витрат і витрат на збут в закладах харчових технологій.</p> <p>Рішення задач</p>	4	6
25	<p>Тема 25. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання</p> <p>Фінансова діяльність, її роль і місце в управлінні підприємствами різних сфер бізнесу. Основні джерела фінансування діяльності підприємств і обчислення вартості їх використання. Джерела формування доходу і прибутку підприємства. Складання фінансового плану підприємства (організації). Формування й використання прибутку. Система показників рентабельності в управлінні підприємством. Поняття та функції прибутку. Класифікація прибутку підприємства. Нормативний порядок визначення прибутку суб'єкта господарювання: бухгалтерський та податковий підходи. Технологія розподілу прибутку підприємства. Дивідендна політика компанії: сутність, типи, кількісні показники оцінювання. Методичні засади аналізу фінансово-економічного стану підприємства. Інформаційна база діагностики. Баланс підприємства:</p>	4	6

	<p>сутність, структура та технологія складання. Оцінювання фінансової стійкості, ліквідності, ділової активності та прибутковості: сутність, основні показники та способи їх обчислення. Методика обчислення рентабельності: продукції, продажу, виробничих фондів (виробництва); сукупних активів; власного (акціонерного) капіталу. Зростання прибутковості діяльності підприємства під впливом дії окремих чинників. Динаміка та шляхи підвищення рентабельності на підприємствах різних галузей економіки України. Моделі комплексної діагностики діяльності підприємства (модель аналізу Du Pont, ZVEI, коефіцієнтна модель (R-аналіз), об'єктно орієнтований аналіз, моделі рейтингового оцінювання). Порядок здійснення аналізу фінансово-економічного стану підприємств, що підлягають приватизації, готуються для продажу, отримання банківських кредитів та залучення інвестора.</p> <p>Рішення задач</p>		
26	<p>Тема 26. Інтегральна ефективність діяльності підприємств</p> <p>Економічна сутність і загальний методологічний підхід до вимірювання ефективності діяльності в закладах харчових технологій. Змістова характеристика видів ефективності: за наслідками, за місцем отримання ефекту, за ступенем збільшення ефекту, за метою визначення. Специфічні форми ефектів у діяльності підприємства. Критерії ефективності виробництва: продуктивність, економічність, якість, конкурентоспроможність, інноваційність тощо. Методики оцінювання ефективності діяльності підприємств. Система показників ефективності виробництва (узагальнююча); показники використання праці (персоналу), виробничих фондів, фінансових коштів. Концепція стратегічного оцінювання ефективності функціонування. Моделі діяльності підприємств за критерієм ефективності. Методичні підходи до оцінювання соціальної ефективності діяльності підприємства. Чинники підвищення ефективності виробництва.</p> <p>Рішення задач</p>	4	6
27	<p>Тема 27. Сучасні моделі розвитку підприємств</p> <p>Сутнісна характеристика, роль і значення розвитку підприємства. Видова класифікація процесів розвитку: за масштабом змін у соціально-економічній системі підприємства, за якістю змін; залежно від об'єкта змін; залежно від характеру змін; залежно від динаміки змін; залежно від рівня невизначеності процесів; залежно від основи змін; залежно від можливості управління змінами; залежно від корпоративної стратегії тощо. Еволюційна та революційна концепції розвитку підприємств. Концепції розвитку підприємств: «спрямованого розвитку підприємств», «життєвого циклу підприємств»,</p>	2	4

	<p>«циклічного розвитку підприємств». Теорія кризового розвитку та основні фази (розвиток через креативність, розвиток через спрямованість, розвиток через делегування, розвиток через координацію, розвиток через співробітництво). Етапи формування та обґрунтування стратегії розвитку підприємства. Основні горизонти розвитку підприємства: розвиток існуючих напрямів діяльності, створення нових напрямів діяльності, формування потенціалу розвитку. Методи стратегічного аналізу в управлінні розвитком підприємства. Методики оцінювання ефективності розвитку підприємств: індексна методика, методика вартості капіталу, методика збалансованих показників (Balanced Scorecard чи BSC). Основні моделі розвитку підприємства МакКінсі: оборонна модель, модель «втрата права на розвиток», модель «бізнес видихається», модель «захоплення винахідництвом майбутнього», модель «генерування ідей у разі відсутності нового бізнесу», модель «неспроможність реалізувати потенціал» та інші. Особливості управління в закладах харчових технологій за кожною моделлю розвитку. Основні кризові прояви, що супроводжують розвиток в закладах харчових технологій на різних фазах, горизонтах і моделях.</p> <p>Самостійне завдання</p>		
28	<p>Тема 28. Трансформація та реструктуризація підприємств</p> <p>Характеристика, принципи і методичні засади трансформації підприємств та об'єднань. Основні трансформаційні концепції: реінжиніринг бізнес-процесів; удосконалення бізнес-процесів; тотальне управління якістю; концепція «шість сігм»; збалансована система індикаторів ведення бізнесу; система «20 ключів»; управління, націлене на створення доданої вартості. Сутнісна характеристика і організаційні форми трансформації підприємств (організацій) та об'єднань: реструктуризація, санація, злиття, поглинання, диверсифікація, перепрофілювання, реформування (зміна форм власності), конверсія. Реструктуризація бізнесу: особливості, основні форми та види. Розроблення й реалізація програми (бізнес-проекту) трансформації різних організаційних утворень. Конверсія, диверсифікація та розукрупнення виробництва як дійові форми реструктуризації в закладах харчових технологій. Злиття, поглинання в процесах формування нових організаційних утворень. Основні види і форми реструктуризації. Набутий вітчизняний і зарубіжний досвід трансформації та реструктуризації різних суб'єктів господарювання. Програма реструктуризації: поняття, цілі, основні напрями заходів. Основні етапи здійснення реструктуризації підприємства. Принципова модель здійснення реструктуризації підприємства. Технологія розроблення, реалізації та коригування програми реструктуризації підприємства. Зміст окремих заходів програми</p>	2	4

	<p>реструктуризації в закладах харчових технологій. Санація як особливий різновид реструктуризації суб'єкта господарювання. Напрями та типові заходи оздоровлення суб'єктів господарювання. Бізнес-план фінансового оздоровлення та техніко-економічне обґрунтування санації в закладах харчових технологій.</p> <p>Робота в малих групах</p>		
29	<p>Тема 29. Оптимізація бізнес-процесів підприємства</p> <p>Процесний підхід до управління підприємством. Сутність, принципи, переваги та умови впровадження процесного підходу. Основні концепції процесного управління підприємством (MRP – планування ресурсів виробництва, TQM – тотальне управління якістю, BPR – реінжиніринг бізнес-процесів, KM – управління знаннями). Бізнес-процеси підприємства. Комплексний підхід до управління бізнес-процесами підприємства. Оптимізація бізнес-процесів. Основні підходи до вдосконалення бізнес-процесів: експрес-методика швидкого аналізу рішень; бенчмаркінг процесу; перепроєктування процесу; безперервні покращення; реінжиніринг бізнес-процесів. Оптимізація бізнес-процесів як різновид організаційних перетворень, її зв'язок з корпоративною системою контролінгу. Ресурсне забезпечення робіт з бізнес-інжинірингу. Організація роботи проектних груп та командування. Обґрунтування доцільності залучення зовнішніх консультантів в закладах харчових технологій. Проблеми реалізації проекту з реінжинірингу бізнес-процесів.</p> <p>Робота в малих групах</p>	4	4
30	<p>Тема 30. Економічна безпека та антикризова діяльність закладів ресторанного господарства в Одеській області та в Україні</p> <p>Сучасне розуміння економічної безпеки підприємств та її місце і роль у системі управління підприємством. Сутність, недоліки і переваги інформаційного, зовнішнього та ресурсно-функціонального підходів до вивчення економічної безпеки в закладах харчових технологій. Еволюція критеріїв економічної безпеки підприємства на різних етапах розвитку наукової думки. Синтез критеріїв економічної безпеки підприємства: індикаторна, ресурсна, функціональна і програмно-цільова технології конструювання. Методичні підходи до конструювання аналітичних показників оцінювання рівня економічної безпеки в закладах харчових технологій. Методи моніторингу економічної безпеки підприємства: метод «побічного продукту»; «нульовий метод»; метод «ключових індикаторів»; метод «тотального вивчення». Управління економічною безпекою в закладах харчових технологій в Одеській області та в Україні. Чотири способи розв'язання проблем формування економічної безпеки підприємства. Методи мінімізації втрат від реалізації загроз</p>	2	4

економічній безпеці в діяльності закладів харчових технологій.. Моделі балансування економічних інтересів у підприємницькій діяльності. Забезпечення окремих складових економічної безпеки підприємства: політико-правової, фінансової, інтелектуально-кадрової, техніко-технологічної, інформаційної, екологічної, силової в Одеській області та в Україні. Служба безпеки підприємства в закладах харчових технологій. Банкрутство підприємств як економічне явище. Ситуаційні завдання Тестування		
Усього	90	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійних робіт та індивідуального завдання; вирішення завдань; проведення консультацій та відпрацювань.		50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення екзамену.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; індивідуальне опитування; робота у малих групах; розв'язання ситуаційних завдань і рішення задач; самостійна робота; тестування; індивідуальне завдання; екзамен	

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять, тестування	25

Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Виконання ситуаційних завдань і задач за заданою тематикою	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік			50
Всього балів			100
Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.3. Підготовка індивідуального завдання	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка індивідуального завдання	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль - екзамен</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Економіка підприємства : підручник. Під заг. ред. Ковальської Л.Л. та Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
2. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О., Дерев'янка О.Г. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. посіб. К.: КНЕУ, 2019. 379 с.
3. Економічна безпека: забезпечення, управління, прогнозування: монографія. За редакцією проф. Балджи М.Д. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 272 с. URL: <http://surl.li/aokzg>

Допоміжна

4. Baldzhy M. Management of economic security of enterprises based on the integrated use of resource potential. Przedsiębiorczość i zarządzanie talentami - wybrane zagadnienia. Praca zbiorowa pod redakcją: Magdaleny Grabowskiej, Karoliny Kluth. Płock: Politechnika Warszawska Kolegium Nauk Ekonomicznych i Społecznych, 2018. 225 p. URL: <https://www.pw.plock.pl/Kolegium-NEiS/Publikacje-w-KNEiS/Przedsiębiorczosc-i-zarządzanie-talentami-wybrane-zagadnienia>
5. Балджи М.Д. Технологія форсайтингу під час визначення перспектив збалансованого розвитку підприємств харчової промисловості. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». 2021. Вип. 43. С. 27-32. URL: <http://ej-journal.kspu.edu/index.php/ej/issue/view/113/137>
6. Балджи М., Мрук М. Сучасні проблеми розвитку малого бізнесу в Україні. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – Науки: економіка, політологія, історія. 2019. № 3 (265). С. 52-72. URL: <http://n-visnik.oneu.edu.ua/collections/2019/266/pdf/52-72.pdf>

7. Baldzhy M., Nosachenko A. Increasing the competitiveness of Ukrainian and Bulgarian food industry enterprises. Крыла маса “Тызговията – научно знание и бизнес реалност”: сборник с доклади (8 жовтня 2021 р., м. Свіштов, Болгарія). С. 367-374.
8. Baldzhy, M., Nosachenko, O., Nezdoyminov, S. Forecast of the export of confectionery products of Ukraine to food markets. International Journal of Agricultural and Statistical Sciences, 2021, 17(1), 187–196. URL: https://connectjournals.com/achivestoc2.php?fulltext=3355401H_187-196.pdf&&bookmark=CJ-033252&&issue_id=01&&yaer=2021
9. Bashynska I., Baldzhy M., Ivanchenkova L., Skliar L., Nikoliuk O., Tkachuk G. Game Risk Management Methods for or Investment Portfolio Optimization International Journal of Recent Technology and Engineering. 2019. Volume 8. Issue-2. P. 3940-3943. URL: <http://dspace.onua.edu.ua/handle/11300/27206>
10. Гаватюк Л. С., Пілат А. К. Удосконалення системи управління рентабельністю як умова ефективного функціонування підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. 2020. № 2. С. 47-50.
11. Галузеве підприємництво: підручник. За ред. д.е.н., проф. І. В. Савельєвої. Суми: Університетська книга, 2022. 486 с. DOI: <https://doi.org/10.36059/978-617-521-024-6>
12. Григорова З.В., Кваско А.В. Сучасні методи управління витратами підприємств. Науковий погляд: економіка та управління. 2021. № 2 (72). С. 18-24.
13. Гудзь О.Є. Інноваційні моделі управління підприємств на основі інформаційно-комунікаційних технологій. «Економіка. Менеджмент. Бізнес». 2018. № 1 (2 3). С. 4-11.
14. Драган О.І., Тертична Л.І. Вплив сучасних змін у менеджменті персоналу на розвиток менеджменту продуктивності підприємства URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/46_2020_ukr/9.pdf
15. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посібник / За заг. ред. Н.В. Сментини. К.: ФОП Гуляєва, 2019. 390 с. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10004>
16. Єпіфанова І. Ю., Гладка Д. О. Сутність і складові інтелектуального капіталу підприємства. Вісник Хмельницького національного університету 2020. № 4. Том 1. С. 108-112.
17. Капінос Г. І., Ларіонова К. Л., Липчак М. І. Проблеми та перспективи впровадження концепції загального менеджменту якості (TQM) на вітчизняних підприємствах в умовах євроінтеграції. Вісник Хмельницького національного університету 2019. № 4. Том 1. С. 100-105.
18. Клименко І. С., Тарануха О. М., Журавель О. В. Інтелектуальний капітал і ринок інтелектуальної власності в умовах інформаційної економіки: проблеми ідентифікації та оцінки. Економіка та держава. 2021. № 5. С. 38-43.
19. Kuznetsova I., Baldghi M., Karpenko Y., Vidomenko I., Balabash O. Theoretical Bases of Monitoring in the Process of Management of Sustainable Development of the Enterprise. Business Information Management Association Conference (IBIMA), 10-11 April 2019, Granada, Spain. URL: <https://ibima.org/accepted-paper/theoretical-bases-of-monitoring-in-the-process-of-management-of-sustainable-development-of-the-enterprise/>
20. Мадяр Р. О., Гадьмаші В. Р., Далекорей С. М. Управління витратами в ланцюгах постачання як інструмент досягнення конкурентних переваг бізнесу в глобальному економічному просторі. Інвестиції: практика та досвід. 2021. №1. С. 66-70.
21. Марченко О. С., Ярмак О. В. Консалтинг економічної безпеки підприємств: концептуальні та прикладні основи системного підходу. Економічна теорія та право. 2021. №3 (46). С. 39–56.
22. Павлюк І. О. Управління прибутком підприємств в умовах сьогодення. Вінницький національний аграрний університет. у 2020. № 1. С. 84-88.
23. Підходи до вирішення проблем фінансування, безпеки, економічного та інформаційного розвитку суб'єктів господарювання в умовах пандемії: монографія. За ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Пороги, 2021. 376 с. Балджи М.Д., Марін Р., Носаченко О.А., Однолько

В.О. Інституціональний аналіз економічної поведінки суб'єктів господарювання. С. 169-201. URL: <https://drive.google.com/file/d/1gAxenCqOJvgZ-rxXBe6DGHBYNcQkjNAS/view>

24. Погорелов Ю. С. Розвиток підприємства: поняття та види. URL: <http://masters.donntu.edu.ua/2011/iem/bash-kevich/library/tez7.htm>

25. Радіонова Н. Й. Генезис категоріального апарату процесу управління витратами підприємства. Економічний простір. 2019. №136. С. 181-190.

26. Рєпіна І. М., Гончар А. В. Інтелектуальний капітал у процесах діджиталізації підприємницької діяльності. Вісник Хмельницького національного університету 2020. № 6. С. 63-68.

27. Садиков, М. А., Родченко В. Б., Завгородній А. В. Методологічні підходи щодо управління інвестиційним ризиком: теорія і практика. Український журнал прикладної економіки. 2021. Том 6. № 1. С. 75–84.

Нормативно-правові акти

28. Конституція України: Закон України від 28 черв. 1996 р. № 254к/96-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.

29. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>

30. Податковий Кодекс України. Редакція на 17.12.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>

31. Закон України «Про оплату праці» від 24.03.1995 р. №108/95-ВР зі змінами і доповненнями на 01.01.2020. URL: <https://www.profiwins.com.ua/ru/legislation/laws/95.html>

32. Закон України №755-IV «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців» від 15.05.2003 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>

33. Закон України «Про акціонерні товариства»: із змінами та доповненнями. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/t080514?an=979>

34. Закон України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності» : із змінами та доповненнями станом на 10.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2806-15#Text>

35. Закон України «Про цінні папери та фондовий ринок URL: <https://www.nssmc.gov.ua/documents/zakon-ukrani-pro-tsnn-paperi-ta-fondoviy-rinok>

Інформаційні ресурси

36. Офіційний сайт Державного комітету статистики. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 01.09.2023).

37. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 01.09.2023).

38. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.09.2023).

39. Офіційний сайт. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. URL: <https://www.kmu.gov.ua/> (дата звернення: 01.09.2023).