

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор / декан

“ _____ ” _____ 2024 року

**Робоча програма
навчальної дисципліни
«Економіка і управління харчових виробництв»
обов'язкова**

Освітньо-професійна програма:	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність:	181 Харчові технології
Галузь знань:	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти:	перший (бакалаврський)
Факультет:	кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Мова навчання:	українська
Розробник:	Н.П. Стахова, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом, к.е.н., доцент

Чернівці – 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» затвердженої наказом ректора Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича від вересня 2024 р. № .

Розробник: Стахова Наталія Петрівна, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом, к.е.н., доцент

Погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» та затверджено на засіданні кафедри кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № ____ від “ ____ ” _____ 20__ року

Завідувач кафедри _____

Схвалено методичною радою інституту / факультету

Протокол № ____ від “ ____ ” _____ 20__ року

Голова методичної ради інституту/навчально-наукового інституту _____

1. Мета навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Економіка і управління харчових виробництв» є обов'язковою при підготовці фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «Бакалавр», включає засвоєння теоретичних положень і набуття практичних навичок з 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.

Мета навчальної дисципліни - формування у майбутніх фахівців наукових знань та умінь з основних розділів прикладної економіки, організації та результативності господарювання та ефективності сільськогосподарського виробництва на рівні основної ланки суспільного виробництва за умов багатокладності економіки і розвитку ринкових відносин.

3. Результати навчання. Відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» вивчення дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» сприяє формуванню таких *компетентностей і програмних результатів навчання*:

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 та фахові компетентності

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні (фахові) компетентності:

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

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

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

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

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

Програмні результати навчання:

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	6	3	90	15	15		-	60	-	залік

3.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у т.ч.				усього	у тому числі			
		Л	П	інд.р.	с.р.		Л	П	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Основи управління підприємствами харчової промисловості										
Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання та об'єкт ринкових відносин. Види підприємств та планування діяльності	13	2	2	-	9					
Тема 2. Персонал та його ефективність	13	2	2	-	9					
Тема 3. HR-управління та емоційний інтелект	12	2	2	-	8					
Тема 4. Організація виробництва, якість і конкурентоспроможність продукції харчової промисловості	12	2	2	-	8					
Разом за ЗМ 1	50	8	8	-	34					
Змістовий модуль 2. Фінансові результати та соціальна відповідальність підприємств харчової промисловості										
Тема 5. Ціни і ціноутворення на продукцію	14	2	2	-	10					
Тема 6. Фінансові результати діяльності підприємств галузі	14	2	2	-	10					
Тема 7. Соціальна відповідальність та діджиталізація бізнесу	12	3	3	-	6					
Разом за ЗМ 2	40	7	7	-	26					
Усього годин	90	15	15	-	60					

3.3. Тематика практичних занять

п/п	Назва теми (завдання)	Кількість годин	
		денна ф.н.	заочна ф.н.
1	Тема 1: Підприємство як суб'єкт господарювання та об'єкт ринкових відносин. Види підприємств та планування діяльності Завдання: Аналіз видів підприємств та їх характеристик. Розробити бізнес-план для підприємства, обравши один із видів (державне, приватне, акціонерне). Визначити основні етапи створення підприємства та його роль у ринкових відносинах.	2	-
2	Тема 2: Персонал та його ефективність Завдання: Провести оцінку ефективності персоналу за допомогою моделі КРІ (ключових показників ефективності). Розробити пропозиції щодо підвищення ефективності роботи співробітників. Використати приклад із реального підприємства для аналізу.	2	-
3	Тема 3: HR-управління та емоційний інтелект Завдання: Створити HR-стратегію для покращення емоційного клімату в компанії. Визначити, як використання емоційного інтелекту керівниками може сприяти підвищенню продуктивності праці. Пропрацювати кейс щодо управління конфліктами на робочому місці за допомогою емоційного інтелекту.	2	-
4	Тема 4: Організація виробництва, якість і конкурентоспроможність продукції харчової промисловості Завдання: Провести аналіз конкурентоспроможності продукції харчової промисловості на прикладі реального підприємства. Розробити пропозиції щодо підвищення якості продукції та ефективності виробництва, враховуючи сучасні методи управління якістю (наприклад, система ISO).	2	-
5	Тема 5: Ціни і ціноутворення на продукцію Завдання: Провести розрахунок ціни на новий продукт харчової промисловості з урахуванням витрат на виробництво, ринкових умов та попиту. Розглянути різні методи ціноутворення та обрати найефективніший для підприємства. Порівняти ціни конкурентів та оцінити їх вплив на ваше підприємство.	2	-
6	Тема 6: Фінансові результати діяльності підприємств галузі Завдання: Проаналізувати фінансові звіти підприємства харчової промисловості (баланс, звіт про прибутки та збитки). Провести оцінку фінансових показників рентабельності, ліквідності та платоспроможності. Запропонувати стратегії для підвищення фінансових результатів підприємства.	2	-
7	Тема 7: Соціальна відповідальність та діджиталізація бізнесу Завдання: Розробити план соціальної відповідальності підприємства харчової промисловості, включаючи екологічні та соціальні ініціативи. Визначити, як діджиталізація може підвищити ефективність роботи підприємства та які інноваційні технології можуть бути впроваджені для досягнення соціальних цілей.	3	-
	Усього	15	-

3.4. Самостійна робота здобувача

Самостійна робота здобувачів з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв» спрямована на узагальнення, засвоєння та закріплення знань по кожній темі. Вона включає такі види робіт: опрацювання лекційного матеріалу, рекомендованої літератури, підготовку до практичних занять, розгляд питань, які виносились на самостійне вивчення, вирішення практичних ситуацій.

Тема	Назва теми	Кількість годин	
		денна ф.н.	заоч. ф.н.
Тема 1: Підприємство як суб'єкт господарювання та об'єкт ринкових відносин. Види підприємств та планування діяльності	Завдання для СРС: 1. Цифрова трансформація підприємств у харчовій промисловості 2. Екологічна відповідальність підприємств 3. Роль інновацій в успішному функціонуванні підприємств 4. Ризики підприємницької діяльності в сучасних умовах ринку	9	
Тема 2: Персонал та його ефективність	Завдання для СРС: 1. Гібридні моделі роботи: виклики та можливості для ефективності персоналу 2. Психологічний добробут працівників: вплив на ефективність 3. Навички майбутнього: підготовка персоналу до викликів технологічної епохи 4. Ефективні системи винагороди: мотивація та підвищення продуктивності	9	
Тема 3: HR-управління та емоційний інтелект	Завдання для СРС: 1. Використання Big Data в HR-управлінні 2. Тренди у розвитку емоційного інтелекту в компаніях 3. HR-аналітика: інструмент для підвищення ефективності управління персоналом 4. Вплив культурних особливостей на HR-управління	8	
Тема 4: Організація виробництва, якість і конкурентоспроможність продукції харчової промисловості	Завдання для СРС: 1. Енергозбереження в харчовій промисловості: інноваційні підходи 2. Системи управління якістю у харчовій промисловості 3. Сталий розвиток і екологічність харчової продукції 4. Конкурентні стратегії на ринку харчових продуктів	8	
Тема 5: Ціни і ціноутворення на продукцію	Завдання для СРС: 1. Вплив глобальних ринкових тенденцій на ціноутворення в харчовій галузі 2. Ціноутворення на продукцію в умовах інфляції 3. Ціноутворення на екологічно чисту продукцію 4. Динаміка цін на продовольчі товари в контексті глобальних криз	10	
Тема 6: Фінансові результати діяльності підприємств галузі	Завдання для СРС: 1. Аналіз фінансової стабільності підприємств у кризових умовах 2. Інвестиційні стратегії для харчових підприємств 3. Фінансовий аналіз підприємств харчової галузі: ключові показники 4. Вплив валютних коливань на фінансові результати підприємств	10	
Тема 7: Соціальна відповідальність та діджиталізація бізнесу	Завдання для СРС: 1. Корпоративна соціальна відповідальність в умовах глобальних викликів 2. Роль діджиталізації в управлінні бізнесом 3. Інтернет речей (IoT) в харчовій промисловості 4. Використання блокчейну в харчовій промисловості	6	
Усього годин		60	

Критерії оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання

Науково-пошукова робота повинна містити три частини: теоретичну (огляд законодавчої бази, теоретичного матеріалу, досліджень науковців з даної теми), практичну (аналіз статистичних даних, соціально-економічних показників), висновки та пропозиції.

Оцінка «десять-дев'ять» ставиться тоді, коли студент вільно володіє проблематикою досліджуваної теми, здійснює самостійний аналіз опрацьованого матеріалу, використовує широке коло наукових праць, в тому числі іноземних, робота відповідає всім вищезазначеним вимогам щодо оформлення.

Оцінка «вісім-сім» ставиться тоді, коли студент при захисті, виявивши належну підготовку, допускає неточності у трактуванні окремих проблем, відчуває певні труднощі в узагальненні теоретичного матеріалу. Є незначні недоліки в змісті та оформленні роботи.

Оцінка «шість-чотири» виставляється тоді, коли студент орієнтується в тематиці роботи, але не може зробити висновки, пов'язати теоретичні узагальнення, оформлення роботи не відповідає вимогам.

Оцінка «три-один» виставляється тоді, коли студент за наявності роботи не орієнтується в проблемі та не відповідає на поставлені питання.

4. Освітні технології, методи навчання і викладання навчальної дисципліни

При викладанні використовуються основні традиційні та інтерактивні методи навчання, новітні технології, спрямовані на досягнення освітньої мети й прогнозованих програмних результатів.

Методи навчання

МН1 – словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо)

МН2 – семінари, практичні або лабораторні роботи

МН3 – бізнес-кейси (індивідуальні або командні)

МН4 – наочні методи (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали, тощо)

МН5 – робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами

МН7 – самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни

МН8 – підготовка тез/доповіді на конференцію.

МН9 – тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів.

МН10 – реферативні та пошукові дослідження.

Методи оцінювання

Методами оцінювання та демонстрування результатів навчання можуть бути:

МО1 – контрольні роботи (тематичні, модульні).

МО2 – тести, опитування, самостійні роботи за індивідуальними завданнями.

МО3 – захист бізнес-кейсів, результатів досліджень

МО4 – аналітичні звіти, реферати, тези доповідей, статті

МО5 – презентації результатів виконання завдань

МО7 – презентація власного підготовленого кейсу, який складений на основі реальних сценаріїв і стратегій розвитку компаній, інноваційних регіонів.

МО8 – підсумковий контроль – екзамен (у тестовій формі, усний або письмовий)

МО11 – інші види індивідуальних та групових завдань

5. Критерії та засоби оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

5.1. Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітньої компоненти.

Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та інших видів занять, самостійної роботи і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

Загальна кількість балів, яку студент може отримати у процесі вивчення дисципліни протягом семестру, становить 100 балів, з яких 60 балів студент набирає при поточних видах контролю і 40 балів – у процесі підсумкового виду контролю (екзамену).

Кількість балів за кожний навчальний елемент виводиться із суми поточних видів контролю. Кількість балів за змістовний модуль дорівнює сумі балів, отриманих за навчальні елементи даного модуля. Максимальна кількість балів складає: за 1 змістовий модуль – 25; за 2 змістовий модуль – 25 балів та ІНДЗ – 10 балів.

Якщо студент за власною ініціативою, бажанням, крім обов'язкових видів контролю (60 балів), виконує додаткові види роботи (реферати, ІНДЗ, розв'язання додаткових завдань) при цьому набравши додатково не менше 30 балів, може отримати оцінку за екзамен автоматично.

Відповідно до вимог Болонської угоди проводиться місцева (національна) шкала визначення оцінок і шкала ECTS. Для їх порівняння використовується така таблиця:

5.2 Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незадовільно (з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання)

5.3. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів навчання можуть бути: контрольні роботи; стандартизовані тести; проекти; аналітичні звіти; реферати; есе; розрахункові роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи на наукових заходах; контрольні роботи; завдання на тренажерах, реальних об'єктах тощо; інші види індивідуальних та групових завдань.

6. Форми поточного та підсумкового контролю

Формами поточного контролю є усна чи письмова (тестування, есе, реферат, творча робота) відповідь студента. Формою підсумкового контролю є залік.

Перелік питань до заліку

1. Поняття підприємства та його основні функції. Види підприємств.
2. Характеристика малих, середніх і великих підприємств.
3. Форми власності підприємств.
4. Господарські товариства та їхні види.
5. Поняття планування діяльності підприємства.
6. Етапи процесу планування на підприємстві.
7. Стратегічне планування на підприємстві.
8. Поняття персоналу підприємства.
9. Категорії персоналу.
10. Кадрова політика підприємства.
11. Етапи процесу набору та відбору персоналу.
12. Методи підвищення ефективності праці персоналу.
13. Продуктивність праці та її вимірювання.
14. Фактори, що впливають на продуктивність праці.
15. Оцінка ефективності управління персоналом.
16. Методи мотивації працівників.
17. Вплив корпоративної культури на ефективність персоналу.
18. Поняття HR-управління.
19. Компетенції HR-менеджера.
20. Поняття емоційного інтелекту.
21. Вплив емоційного інтелекту на ефективність управління персоналом.
22. Методи розвитку емоційного інтелекту у співробітників.
23. Завдання HR-управління при формуванні команди.
24. Роль емоційного інтелекту у вирішенні конфліктів у колективі.
25. Поняття організації виробництва.
26. Етапи організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.
27. Фактори, що впливають на якість продукції.
28. Поняття конкурентоспроможності продукції.
29. Забезпечення конкурентоспроможності продукції харчової промисловості.
30. Методи контролю якості продукції у харчовій промисловості.
31. Стандарти якості харчової продукції.
32. Сучасні тенденції у розвитку харчової промисловості.
33. Роль інновацій у харчовій промисловості.
34. Поняття ціни та її роль у ринкових відносинах.
35. Методи ціноутворення.
36. Фактори, що впливають на формування ціни на продукцію.
37. Собівартість продукції та її вплив на ціноутворення.
38. Роль попиту і пропозиції у ціноутворенні.
39. Демпінг і його вплив на ринок.
40. Методи ціноутворення у харчовій промисловості.
41. Державне регулювання цін на продукцію харчової промисловості.
42. Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства.
43. Фактори, що впливають на прибутковість підприємства.
44. Рентабельність підприємства.
45. Витрати та їх вплив на фінансові результати.
46. Показники ефективності діяльності підприємства.
47. Методики аналізу фінансових показників підприємства.
48. Фінансове планування на підприємстві.
49. Вплив зовнішніх факторів на фінансові результати підприємства.
50. Вплив інвестицій на фінансову стабільність підприємства.
51. Поняття соціальної відповідальності бізнесу.
52. Сучасні тенденції розвитку соціально відповідального бізнесу.

53. Вплив соціальної відповідальності на імідж компанії.
54. Етичні аспекти ведення бізнесу.
55. Взаємодія бізнесу та громади.
56. Поняття діджиталізації бізнесу.
57. Вплив діджиталізації на управління підприємством.
58. Роль інформаційних технологій у розвитку бізнесу.
59. Використання цифрових технологій у маркетингу.
60. Вплив діджиталізації на конкурентоспроможність підприємства.

6.Рекомендована література

6.1.Основна

1. Natalia Stakhova Liubov Vodianka. DEVELOPMENT OF THE OUTPLACEMENT SYSTEM AS AN INNOVATIVE METHOD OF HR TECHNOLOGIES. Scientific monograph edited by R. Bendaravičienė, K. Shaposhnykov Anti-crisis management: global trends and national peculiarities: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. P. 75-89.
2. Стахова Н.П., Гаватюк Л.С. Проблеми та чинники формування привабливого інвестиційного клімату України. Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід», № 21/2022. С. 66-72.
3. Водянка Л.Д., Никифорак В.А. Планування та контроль у підприємницькій діяльності : навчально-методичний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т, 2018. 200 с.
4. Інновації: навч. посібник / Любов Водянка, Віра Підгірна, Людмила Сибирка, Вікторія Кифяк. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. 364 с.
5. Ватаманюк О. Бізнес-економіка: навчальний посібник. Видавництво Львівського національного університету імені Івана Франка, 2018, 324 с.
6. 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.
7. Орлова К.Є. Управління бізнесом: підручник. Житомир : Державний університет «Житомирський університет», 2019. 319 с.
8. Тупкало В.М. Методологічні основи бізнес-інжинірингу сучасних процесно-орієнтованих підприємств. К.: ДУТ, 2016. 283 с.
9. Поздняков С.В., Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М. Інжиніринг систем внутрішньоуправлінської інформації підприємств та об'єднань : монографія. Херсон : Олді-плюс, 2018. 348 с.

6.2.Допоміжна

1. www.nau.kiev.ua – Професійна правова система (Нормативні акти України)
2. www.me.gov.ua - Міністерство економічного розвитку і торгівлі України
3. www.ukrstat.gov.ua – Державна служба статистики України
4. www.bucoda.cv.ua - Офіційний сайт Чернівецької області.
5. www.nbu.gov.ua - Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського
6. www.library.if.ua - Бібліотека економіста (Національна бібліотека наукових видань)
7. www.library.lg.ua - Луганська обласна універсальна наукова бібліотека ім. М. Горького
8. www.lib.dp.ua - Дніпропетровська обласна наукова бібліотека імені первоучителів слов'янських Кирила і Мефодія
9. www.library.vinnitsa.com – Винницька вільна бібліотека (Вінницька державна обласна універсальна наукова бібліотека ім. К.А. Тімірязєва)
10. www.lsl.lviv.ua - Львівська електронна бібліотека ім. В. Стефаника
11. www.ognb.odessa.ua - Одеська національна бібліотека ім. М. Горького
12. www.economics.com.ua - Велика економічна бібліотека
13. www.lib.com.ua - Електронна бібліотека

6.3.Інформаційні ресурси

1. Веб-сайти з шаблонами та прикладами планів:
<https://www.foodbusinessnews.net/> – інформація про економіку харчових виробництв, аналітичні дані, огляди ринку, інновації в харчовій промисловості.

https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/industry_ext_content/ifc_external_corporate_site/agribusiness – міжнародна фінансова корпорація, яка пропонує бізнес-аналіз та рекомендації для агробізнесу та харчової промисловості.

<https://www.bplans.com/> – приклади бізнес-планів, які можна адаптувати до харчових підприємств, шаблони та інструменти для планування.

2. Некомерційні організації та ресурси:

<https://www.score.org/templates-resources> – некомерційна організація, що пропонує шаблони бізнес-планів, поради від менторів і навчальні матеріали, що можна адаптувати до харчових підприємств.

<https://sustainablefoodtrust.org> – ресурси та навчальні матеріали з управління стійкими харчовими підприємствами.

3. Академічні ресурси:

[Google Scholar](#) – пошук академічних статей з економіки та управління харчових виробництв, досліджень ринку та стратегії розвитку підприємств.

[ResearchGate](#) – репозиторій наукових досліджень і публікацій з харчових виробництв та їх управління.

4. Курси та вебіари:

[Coursera: "Managing Food and Beverage Operations"](#) – курс, присвячений управлінню харчовими операціями, який охоплює економічні аспекти та оптимізацію бізнес-процесів.

[Udemy: "Food Business Essentials"](#) – практичний курс з основ бізнесу в харчовій індустрії, включає аналіз ринку, фінансові розрахунки та стратегічне планування.

[Дія.Освіта: Курси для бізнесу](#) – освітні курси на платформі ДІА, що пропонують знання з управління харчовими виробництвами, економічного планування та інновацій.

Додатково
(для контролю та самоконтролю роботи студента)
Розподіл балів, які отримують здобувачі:

Поточне оцінювання (<i>аудиторна та самостійна робота</i>)							ІНДЗ	Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	10	40	100
6	6	6	7	8	8	9			