

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет Економіки та менеджменту

Кафедра Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. декана факультету

Галина ЦІХ

(прізвище та ініціали)

2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах

/назва дисципліни/

галузь знань **G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

/шифр і назва галузі знань/

рівень вищої освіти

магістр

/назва/

спеціальність

G13 «Харчові технології»

/шифр і назва/

освітня програма

Харчові технології

/назва/

спеціалізація

-

/назва/

вид дисципліни

обов'язкова

/обов'язкова/вибіркова/

Тернопіль
2026

Робоча програма навчальної
дисципліни

Ефективність харчового виробництва в
сучасних умовах

/назва дисципліни/

для студентів

Факультету інженерії машин, споруд та технологій

/назва факультету(ів)

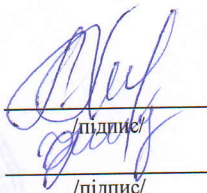
Розробники:

професор, д.е.н., професор

/посада, науковий ступінь та вчене звання/

асистент, док.філ.

/посада, науковий ступінь та вчене звання/


/підпис/

Лілія МЕЛЬНИК

/прізвище та ініціали/

Ольга ГАГАЛЮК

/прізвище та ініціали/

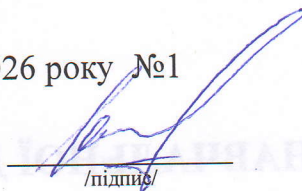
Робоча програма розглянута та
схвалена на засіданні кафедри

управління інноваційною діяльністю та
сферою послуг

/назва/

Протокол від 25 серпня 2026 року №1

Завідувач кафедри


/підпис/

Роман ШЕРСТЮК

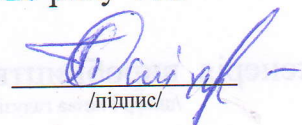
/прізвище та ініціали/

Робоча програма розглянута та
схвалена НМК факультету

Економіки та менеджменту

Протокол від 31 серпня 2026 року №1

Секретар НМК


/підпис/

Оксана ПОТІХА

/прізвище та ініціали/

Робоча програма погоджена:

Спеціальність

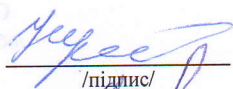
G13 Харчові технології

/шифр і назва/

Освітня програма

Харчові технології

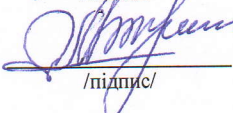
Завідувач випускової кафедри
харчової біотехнології і хімії


/підпис/

Микола КУХТИН

/прізвище та ініціали/

Гарант освітньої програми


/підпис/

Ольга КРУПА

/прізвище та ініціали/

1. Структура навчальної дисципліни

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів/годин	4/120	4/120
Аудиторні заняття/годин	42	16
Самостійна робота/годин	78	104
Аудиторні заняття		
- лекції, годин	28	10
- практичні заняття, годин	14	6
Самостійна робота		
- опрацювання лекційного матеріалу	12	22
- підготовка до практичних занять	12	24
- опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	18	18
- підготовка та складання заліку, реферату, тестування	36	36
Залік		

Частка годин самостійної роботи студента:

- денна форма навчання – 65%;
- заочна (дистанційна) форма навчання – 86,7%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою вивчення навчальної дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» є формування у здобувачів вищої освіти системного розуміння сучасних підходів до забезпечення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, набуття навичок оцінювання виробничої, економічної, технологічної, екологічної та соціальної ефективності, прийняття управлінських рішень в умовах ризику й невизначеності, а також розроблення програм розвитку підприємств із використанням інноваційних технологій, цифрових інструментів та принципів сталого розвитку.

2.2. Завдання навчальної дисципліни

За результатами вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі *результати навчання*:

РН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність

ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів *компетентностей*:

інтегральної (ІК): здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

загальних:

ЗК4. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо

спеціальних (фахових):

СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
МОДУЛЬ 1.			
Операційна ефективність та інноваційний розвиток харчового виробництва			
1	Тема 1. Теоретичні засади ефективності харчового виробництва 1.1. Сутність і економічний зміст ефективності виробництва 1.2. Види ефективності підприємства: виробнича, економічна, технологічна, соціальна, екологічна 1.3. Основні фактори формування ефективності харчового виробництва 1.4. Глобальні тенденції розвитку харчової індустрії та їх вплив на ефективність виробництва	2	0,5
2	Тема 2. Система показників оцінювання ефективності діяльності підприємств харчової промисловості 2.1. Принципи побудови системи оцінювання ефективності 2.2. Виробничі показники ефективності 2.3. Економічні та фінансові показники діяльності підприємства 2.4. Показники технологічної, екологічної та соціальної ефективності 2.5. Комплексне оцінювання ефективності підприємства	2	1
3	Тема 3. Управління ресурсною та технічною ефективністю підприємства 3.1. Ресурсний потенціал підприємства та його складові 3.2. Ефективність використання матеріальних, енергетичних і трудових ресурсів 3.3. Управління продуктивністю праці 3.4. Оцінювання ефективності використання обладнання (OEE) 3.5. Концепція загального виробничого обслуговування 3.6. Технічне переоснащення та модернізація виробництва	2	1
4	Тема 4. Ефективність технологічних процесів та операційне вдосконалення 4.1. Показники технологічної ефективності та ресурсозбереження в харчових виробництвах 4.2. Операційне управління виробничими потоками та ритмічністю 4.3. Класифікація та ідентифікація операційних втрат 4.4. Концепція ощадливого виробництва (Lean Manufacturing) у харчовій промисловості 4.5. Основні інструменти Lean у харчовому виробництві	2	1

5	Тема 5. Управління витратами та собівартістю продукції 5.1. Економічна сутність витрат підприємства 5.2. Формування собівартості продукції 5.3. Методи калькулювання витрат 5.4. Управління витратами на всіх етапах виробничого процесу 5.5. Шляхи зниження собівартості продукції	2	0,5
6	Тема 6. Економіка якості та управління витратами на безпечність харчової продукції 6.1. Якість продукції як фактор конкурентоспроможності 6.2. Економічна ефективність управління якістю 6.3. Економічна оцінка наслідків порушення безпечності: ризики відкликання продукції та репутаційні втрати 6.4. Оптимізація витрат на підтримання систем HACCP та ISO 22000 без втрати їх ефективності	2	0,5
7	Тема 7. Інновації та цифровізація як фактори підвищення ефективності 7.1. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості 7.2. Цифрова трансформація виробництва 7.3. ERP-, MES-, SCADA-системи та їх роль в управлінні виробництвом 7.4. Використання штучного інтелекту, Big Data та цифрових двійників	2	0,5
Разом по Модулю 1		14	5
МОДУЛЬ 2.			
Стратегічна ефективність і сталий розвиток підприємств харчової промисловості			
8	Тема 8. Управління ризиками та прийняття рішень у харчовому виробництві 8.1. Ризики діяльності підприємств харчової промисловості 8.2. Методи ідентифікації та оцінювання ризиків 8.3. Прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності 8.4. Управління кризовими ситуаціями на підприємстві	2	0,5
9	Тема 9. Стратегічне управління розвитком підприємств харчової промисловості 9.1. Теоретичні засади стратегічного управління 9.2. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства 9.3. Формування конкурентних переваг 9.4. Розроблення стратегій розвитку підприємства 9.5. Формування стратегічних цілей та ключових показників ефективності (KPI) 9.6. Розроблення дорожньої карти розвитку підприємства 9.7. Моніторинг, контроль і коригування реалізації програм розвитку	4	2

10	Тема 10. Стале виробництво та ESG-підходи у харчовій промисловості 10.1. Концепція сталого розвитку у харчовій промисловості 10.2. ESG-підходи до управління підприємством 10.5. Декарбонізація та енергоефективність 10.4. Циркулярна економіка 10.5. Соціальна відповідальність підприємств харчової промисловості	2	1
11	Тема 11. Управління ефективністю ланцюгів постачання харчової продукції 11.1. Ланцюги постачання у харчовій промисловості 11.2. Логістична ефективність 11.3. Управління запасами 11.4. Цифрові технології логістики 11.5. Стійкість ланцюгів постачання	2	0,5
12	Тема 12. Оцінювання інвестиційних та інноваційних проєктів 12.1. Інвестиційна діяльність підприємств харчової промисловості 12.2. Методи оцінювання ефективності інвестицій 12.3. Показники чистої теперішньої вартості, індексу прибутковості, внутрішньої норми рентабельності та строку окупності 12.4. Оцінювання ефективності інноваційних проєктів 12.5. Інвестиційні рішення в умовах ризику	4	1
Разом по Модулю 2		14	5
УСЬОГО годин:		28	10

3.2. Практичні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Практичне заняття №1 Тема. Комплексне оцінювання ефективності діяльності підприємства харчової промисловості	2	0,5
2	Практичне заняття №2 Тема. Аналіз ресурсної ефективності та продуктивності виробництва. Аналіз ефективності виробничих процесів із використанням Lean-інструментів	2	1
3	Практичне заняття №3 Тема. Аналіз витрат, собівартості та економічної ефективності систем управління якістю	2	1
4	Практичне заняття №4 Тема. Оцінювання економічної ефективності цифровізації та інноваційних рішень. Оцінювання ризиків і розроблення стратегії підвищення ефективності підприємства	2	0,5
5	Практичне заняття №5 Тема. Стратегічне управління розвитком підприємств харчової промисловості	2	1
6	Практичне заняття №6 Тема. Стале виробництво та ESG-підходи у харчовій промисловості. Управління ефективністю ланцюгів постачання харчової продукції	2	1
7	Практичне заняття №7 Тема. Оцінювання інвестиційних та інноваційних проєктів	2	1
УСЬОГО годин:		14	6

3.3. Самостійна робота

№	Найменування робіт	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу	12	22
2	Підготовка до практичних занять	12	24
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції: 1. Концепція «Food Industry 4.0» та перспективи її впровадження на підприємствах харчової промисловості України (4 год.). 2. Циркулярна економіка та безвідходні технології у виробництві харчових продуктів (3 год.). 3. Сучасні технології перероблення та повторного використання харчових відходів (3 год.). 4. Використання штучного інтелекту для оптимізації виробничих процесів харчових підприємств (4 год.). 5. Європейський зелений курс (European Green Deal) та його вплив на розвиток харчової промисловості України (4 год.).	18	22
4	Підготовка до проведення контрольних заходів (здача змістових модулів, заліку) тощо	36	36
УСЬОГО годин:		78	104

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Модуль 1			Модуль 2			Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
Аудиторна та самостійна			Аудиторна та самостійна робота				
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота			
20	15		20	20			
Теми	Вид робіт	Бал	Теми	Вид робіт	Бал		
Теми №1-2	Практичне заняття №1	5	Теми №7-8	Практичне заняття №4	5		
Теми №3-4	Практичне заняття №2	5	Тема №9	Практичне заняття №5	5		
Теми №5-6	Практичне заняття №3	5	Теми №10-11	Практичне заняття №6	5		
			Тема №12	Практичне заняття №7	5		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
67-74	D	
60-66	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5. Навчально-методичне забезпечення

1. Мельник Л. М., Гагалюк О. І. Курс лекцій з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання [Електронний ресурс]. Тернопіль: ТНТУ, 2026. Режим доступу: <https://dl.tntu.edu.ua>; ID курсу: 6896.

2. Мельник Л. М., Гагалюк О. І. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 28 с.

3. Мельник Л. М., Гагалюк О. І. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 24 с.

4. Мельник Л.М. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 16 с.

6. Рекомендована література

Базова

1. Вдовенко О. І., Ярошук К. І. Організація виробничої діяльності на підприємствах харчової промисловості: навчально-методичний посібник до практичних та самостійних робіт студентів. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2025. 92 с.

2. Виробничий менеджмент: підручник для студентів вищих навчальних закладів / М. П. Бутко, С. М. Задорожна, Н. В. Іванова, М. І. Мурашко [та 3 інших]; Київ: Центр учбової літератури, 2020. 422 с.

4. 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.

5. Економічне планування операційної діяльності підприємства: монографія / [П. Б. Скворцов та ін.]; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». Львів: Магнолія 2006, 2018. 549 с.

6. Залуцький І. Р., Цимбалюк В. М., Шевченко С. Г. Планування і діагностика діяльності підприємств: навч. посіб. Львів: Видавництво «Новий світ-2000», 2020. 320 с.

7. Кулик Т. П. Організація, планування і управління виробництвом: навч. посіб. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2019. 232 с.

8. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник / ред. Т. Л. Мостенська. Видавництво: Кондор, 2021. 492 с.

9. Прохорова В. В., Давидова О. Ю. Організація виробництва: навч. посібник. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.

10. Стратегічне управління: навч. посіб. / Криворучко О. М., Шинкаренко В. Г., Гетьман О. О. Харків: ФОП Панов А. М., 2024. 224 с.

Допоміжна

1. Аренович Б. Ефективність соціально-економічної діяльності підприємств харчової промисловості. *Київський економічний науковий журнал*. 2024. Вип. 4. С. 17-21. <https://doi.org/10.32782/2786-765X/2024-4-2>.
2. *Бізнес-планування підприємницької діяльності*: навч. посіб. / Варналій З. С. [та ін.]. Чернівці: Технодрук, 2019. 263 с.
3. Водянка Л. Д., Никифорак В. А. *Планування та контроль у підприємницькій діяльності*: навч.-метод. посіб. Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. Чернівці: Рута, 2018. 199 с.
4. Гетьман О. О. Інноваційний підхід до побудови організації в умовах диференціального зовнішнього середовища. *Інноваційні підходи до розвитку управління*: колективна монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, професора Н. Е. Аванесової. Харків: ФОП Мезіна В.В., 2022. 652 с.
5. Гетьман О., Сергєєва В. Сутність методичного підходу щодо визначення рівня впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність організації. *Scientific Collection «InterConf»*. 2022. №112, 35–40. Retrieved from <https://archive.interconf.center/index.php/conference-proceeding/article/view/655>.
6. *Економіка та організація підприємницької діяльності*: навч. посіб. / [Н. В. Сментина та ін.]; (за заг. ред. д-ра екон. наук Н. В. Сментини); Одес. нац. екон. ун-т. Київ: Гуляєва В. М., 2019. 320 с.
7. *Організація підприємницької діяльності*: навч. посіб. / [Л. І. Антошкіна та ін.]; ТОВ «Бердян. ун-т менеджменту і бізнесу». Київ: Талком, 2021. 368 с.
8. *Основи підприємницької діяльності*: підручник / за редакцією д.е.н., проф. В. М. Марченко. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського. Вид-во «Політехніка», 2022. 515 с.
9. *Підприємництво*: навч. посіб. / Г.І. Купалова та ін.; за заг. ред. Г. І. Купалової; Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. 2-ге вид., допов. і перероб. Київ: Київський університет, 2023. 375 с.
10. Рудь Н. *Економіка та організація інноваційної діяльності*: підручник / Надія Рудь, Антоніна Гордійчук; Луц. нац. техн. ун-т. 2-е вид., перероб. і допов. Луцьк: ІВВ Луц. НТУ, 2019. 444 с.
11. Радева М. М. Економічна ефективність діяльності підприємства: методичний і практичний аспекти. *Проблеми підходу в економіці*. 2019. Вип. 4 (2). С. 94-99. <https://doi.org/10.32782/2520-2200/2019-4-43>.
12. Римар О. Г., Мазуркевич І. О. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. *Економіка та держава*. 2021. № 3. С. 66–70. DOI: [10.32702/2306-6806.2021.3.66](https://doi.org/10.32702/2306-6806.2021.3.66).
13. Цалко Т.Р., Невмержицька С.М. Система ключових показників ефективності як запорука ефективного управління бізнес-процесами в компанії. *Проблеми системного підходу в економіці*. 2019. Випуск №6 (74). С. 160-167. <https://doi.org/10.32782/2520-2200/2019-6-46>.
14. Kacicka G. Adaptive risk management in food industry enterprises: integration of strategies and innovations in an environment of economic instability. *International Interdisciplinary Scientific Journal "Expert"*, 2023, 1(1), 73-88. <https://doi.org/10.62034/2815-5300/2023-v1-i1-006>.

8. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

[illegible]