

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2017

галузі знань

07 Управління та адміністрування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Митна справа

назва освітньої програми

академічні групи

МС-17

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Чуйко Марина Миколаївна,
доцент кафедри маркетингу, менеджменту та
торговельного підприємництва, кандидат
технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

14.01.2021 р.

Гарант освітньої програми

Чуйко Марина Миколаївна,
доцент кафедри маркетингу, менеджменту та
торговельного підприємництва, кандидат
технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

14.01.2021 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

протокол від 14.01.2021 р. № 06.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 15.01.2021 р. № 05.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність галузі знань 07 Управління та адміністрування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування загальних та фахових компетентностей з моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства; формування спеціальних практичних навичок професійної діяльності з управління асортиментом, визначення та оцінювання властивостей і показників якості вітчизняних та імпортованих товарів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів; управління якістю товарів під час товаропросування; прогнозування конкурентоспроможності товарів; методи контролю і умови зберігання товарів у сфері сучасної торгівлі, промисловості та комерційних структур ринкової економіки.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є практичне застосування теоретичних знань, отриманих під час навчання; набуття здобувачами вищої освіти навичок товарознавчої роботи з управління асортиментом та якістю товарів під час товаропросування в торговельних підприємствах (організаціях); визначення та оцінювання ознак, властивостей і показників якості товарів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів; прогнозування конкурентоспроможності товарів; методи контролю і умови зберігання товарів у сфері товарообігу.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Правознавство», «Торговельне підприємництво», «Товарна номенклатура зовнішньоекономічної діяльності», «Зовнішньоекономічна діяльність підприємства», «Біржова торгівля», «Митна справа», «Товарознавство. Харчові продукти», «Товарознавство. Непродовольчі товари», «Маркетинг», «Логістика», «Організація торгівлі».

Мова викладання – українська.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тренінгове заняття 1. Адміністрування програми тренінгу

Ознайомлення зі структурою торговельного підприємства (ТП).
Характеристичні ознаки ТП. Суттєві ознаки концепції віртуального ТП.

Тренінгове заняття 2. Організація та правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами

Ознайомлення з правилами торгівлі продовольчими товарами, зокрема кондитерською продукцією. Особливості продажу кондитерської групи товарів. Ознайомлення з функціональними обов'язками (посадовими інструкціями), що регламентують роботу майбутнього фахівця (товарознавця, організатора з постачання, організатора із збуту, інспектора-товарознавця, інспектора торговельного тощо) в торговельних підприємствах (організаціях).

Тренінгове заняття 3. Організація заходів щодо збереження якості кондитерських виробів у процесі товаропросування

Організація та правила приймання кондитерських виробів в ТП. Спільні та відмінні властивості цукристих і борошняних кондитерських виробів. Фактори, що формують якість кондитерських виробів. Упаковка, тара та маркування.

Характеристика основних видів цукристих і борошняних кондитерських виробів. Види споживчих упаковок для кондитерських виробів.

Оцінка якості. Зміна якості кондитерських виробів у процесі зберігання та реалізації. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації. Дефекти.

Втрати: види та причини їх виникнення. Заходи щодо збереження якості, продовження термінів зберігання та скорочення втрат кондитерських виробів під час зберігання та реалізації.

Тренінгове заняття 4. Фруктово-ягідні кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Загальна характеристика. Класифікація, особливості хімічного складу та харчова цінність. Чинники, що формують якість: сировина, особливості виробництва. Характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Шляхи формування асортименту фруктово-ягідних кондитерських виробів. Порівняльна характеристика асортименту і якості фруктово-ягідних кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тренінгове заняття 5. Карамельні вироби

Загальна характеристика карамельних виробів. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники, які формують якість: сировина, технологія виробництва.

Склад і властивості карамельної маси. Вплив патоки на властивості карамелі. Класифікація і асортимент карамелі. Характеристика начинок. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Тренінгове заняття 6. Шоколад і цукерки

Шоколад. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація і характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду. Порівняльна характеристика асортименту та якості шоколаду вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Цукерки. Загальна характеристика. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технології виробництва на формування споживних властивостей цукерок м'якої та твердої консистенції. Шляхи удосконалювання асортименту цукерок м'якої та твердої консистенції, підвищення їх якості. Порівняльна характеристика цукерок м'якої та твердої консистенції вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тренінгове заняття 7. Борошняні кондитерські вироби

Відмінність борошняних кондитерських виробів від цукристих та характеристика їх властивостей. Хімічний склад та харчова цінність. Характеристика сировини та її вплив на якість борошняних кондитерських виробів. Чинники, що формують їх якість. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Тренінгове заняття 8. Управління асортиментом та якістю товару (на прикладі конкретної кондитерської продукції) в роздрібному торговельному підприємстві при вхідному контролі, а також під час зберігання, підготовки до продажу та реалізації – підсумкове заняття

Кожному студенту визначити конкретну товарну (асортиментну) групу товарів, відповідно до якої будуть вивчатися питання управління асортиментом та якістю. Встановити умови формування товарного асортименту і розробити перелік заходів щодо вдосконалення товарозабезпечення торговельного підприємства по забезпеченню оптимальної структури асортименту товарів групи, що вивчається.

З'ясувати основний стан товаропросування конкретної асортиментної групи від моменту надходження товарів у роздрібне торговельне підприємство до продажу їх покупцю.

Провести системний аналіз діючої технології вхідного контролю якості товарів певної асортиментної групи на етапі товаропросування. Розробити перелік заходів щодо вдосконалення зберігання і поточного контролю якості

асортиментної групи товарів, що вивчається, відповідно до умов торговельного підприємства.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття		60						
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		75						
	Усього годин		135						
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				усього	у тому числі					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тренінгове заняття 1. Адміністрування програми тренінгу	16				6	10																		
Тренінгове заняття 2. Організація та правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами	18				8	10																		
Тренінгове заняття 3. Організація заходів щодо збереження якості кондитерських виробів у процесі товаропросування	18				8	10																		
Тренінгове заняття 4. Фруктово-ягідні кондитерські вироби	17				8	9																		
Тренінгове заняття 5. Карамельні вироби	17				8	9																		
Тренінгове заняття 6. Шоколад і цукерки	17				8	9																		
Тренінгове заняття 7. Борошняні кондитерські вироби	17				8	9																		
Тренінгове заняття 8. Управління асортиментом та якістю товару (на прикладі конкретної кондитерської продукції) в роздрібному торговельному підприємстві при вхідному контролі, а також під час зберігання, підготовки до продажу та реалізації – підсумкове заняття	15				6	9																		
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	135/4,5				60	75																		

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=1156>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тренінгове заняття 1. Адміністрування програми тренінгу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Характеристичні ознаки ТП.
2. Суттєві ознаки концепції віртуального ТП.

Тренінгове заняття 2. Організація та правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Ознайомлення з функціональними обов'язками, що регламентують роботу організатора з постачання в торговельних підприємствах (організаціях).
2. Ознайомлення з функціональними обов'язками, що регламентують роботу організатора із збуту в торговельних підприємствах (організаціях).

Тренінгове заняття 3. Організація заходів щодо збереження якості кондитерських виробів у процесі товаропросування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Види споживчих упаковок для кондитерських виробів.
2. Умови та терміни зберігання, транспортування та реалізації.

Тренінгове заняття 4. Фруктово-ягідні кондитерські вироби

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Вимоги до безпечності та якості.
2. Пакування, маркування, умови зберігання.

Тренінгове заняття 5. Карамельні вироби

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Хімічний склад та харчова цінність.
2. Пакування, маркування, умови зберігання.

Тренінгове заняття 6. Шоколад і цукерки

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду.
2. Хімічний склад та харчова цінність цукерок.

Тренінгове заняття 7. Боршняні кондитерські вироби

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Хімічний склад та харчова цінність.
2. Чинники, що формують їх якість.

Тренінгове заняття 8. Управління асортиментом та якістю товару (на прикладі конкретної кондитерської продукції) в роздрібному торговельному підприємстві при входному контролі, а також під час зберігання, підготовки до продажу та реалізації – підсумкове заняття

1. Підготовка звіту щодо діяльності роздрібного ТП з продажу кондитерських виробів, зокрема питання управління асортиментом та якістю певної товарної (асортиментної) групи.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=1156>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2020/2021 н. р.

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	<i>Тренінгове заняття 1</i>		
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.2	<i>Тренінгове заняття 2</i>		
	Захист тренінгових занять	4	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.3	<i>Тренінгове заняття 3</i>		
	Захист тренінгових занять	4	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.4	<i>Тренінгове заняття 4</i>		
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.5	<i>Тренінгове заняття 5</i>		
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.6	<i>Тренінгове заняття 6</i>		

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.7	<i>Тренінгове заняття 7</i>		
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.8	<i>Тренінгове заняття 8</i>		
	Захист тренінгових занять	3	
	Відповідь на відкриті питання	3	
1.9	<i>Додаткові бали</i>	10	
2	Підсумковий семестровий контроль (підготовка та захист звіту)	40	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- Захист тренінгових занять: елемент «Завдання»;
- відповідь на відкриті питання: елемент «Завдання».

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів [Електронний ресурс] : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.06.2012 р. № 833 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-%D0%BF#Text>. – Назва з екрана.

10. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами [Електронний ресурс] : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 11.07.2003 р. № 185 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#Text>. – Назва з екрана.

3. Савицька Н. Л. Торговельне підприємництво : навчально-методичний посібник / Н. Л. Савицька, І. Ю. Мелушова, А. В. Красноусов, К. С. Олініченко. – Харків : видавництво Іванченка І. С., 2017. – 214 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

4. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.

5. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.

6. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.

7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 16.10.2020 р. № 124-IX // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>. – Назва з екрана.

8. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : Закон України від 1 грудня 2005 р. № 3161 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/3161-15>. – Назва з екрана.

9. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин [Електронний ресурс] : Закон України від 18 травня 2017 р. № 2042- VIII // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>. – Назва з екрана.

10. Про заходи щодо стабілізації цін за надання послуг та оренду торгових приміщень (площ) у торговельних об'єктах, на ринках з продажу продовольчих та непродовольчих товарів в умовах фінансово-економічної кризи [Електронний ресурс] : Постанова Кабінету Міністрів України від 05.03.2009 р. № 278 // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/278-2009-%D0%BF#Text>. – Назва з екрана.