

МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ



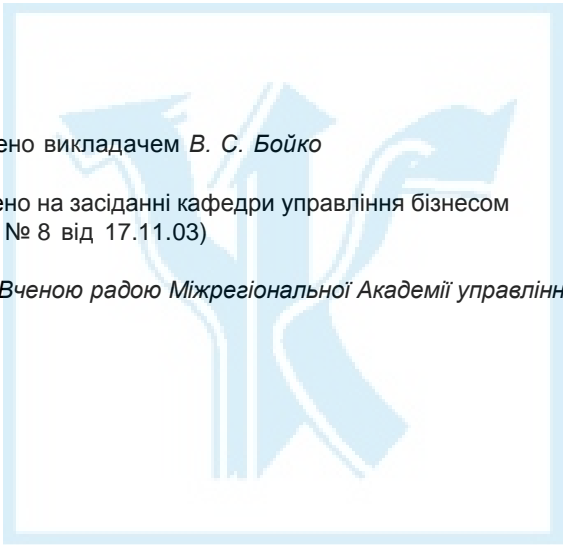
МАУП

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
дисципліни**

**“УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”
(для спеціалістів)**

МАУП

Київ 2004



Підготовлено викладачем *В. С. Бойко*

Затверджено на засіданні кафедри управління бізнесом
(протокол № 8 від 17.11.03)

Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом

Бойко В. С. Навчальна програма дисципліни “Управління бізнесом у сфері харчових технологій” (для спеціалістів). — К.: МАУП, 2004. — 15 с.

Навчальна програма містить пояснювальну записку, навчально-тематичний план, програмний матеріал до вивчення дисципліни “Управління бізнесом у сфері харчових технологій”, вказівки до виконання контрольної роботи, завдання для контрольних робіт, питання для самоконтролю, а також список рекомендованої літератури.

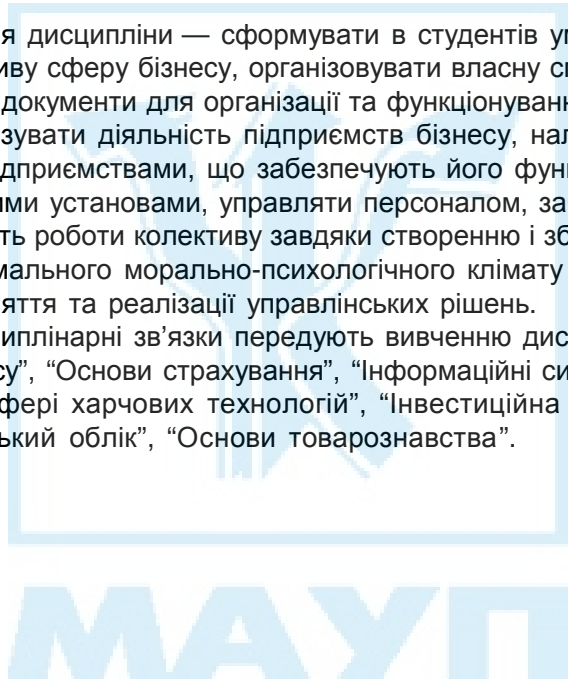
ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Координатна перебудова системи управління економікою, що переходить на рейки ринкових відносин, — це один із найважливіших напрямів програми реформ, здійснюваних у нашій країні. Особливого значення ця проблема набуває на рівні підприємства, становище якого в ринковій економіці змінюється докорінно.

Мета дисципліни “Управління бізнесом у сфері харчових технологій” — надати знання з організації та функціонування підприємств бізнесу.

Завдання дисципліни — сформувати в студентів уміння знаходити можливу сферу бізнесу, організувати власну справу, підготувати документи для організації та функціонування підприємства, аналізувати діяльність підприємств бізнесу, налагоджувати зв'язки з підприємствами, що забезпечують його функціонування, з державними установами, управляти персоналом, забезпечувати ефективність роботи колективу завдяки створенню і збереженню в ньому нормального морально-психологічного клімату (МПК), процесу прийняття та реалізації управлінських рішень.

Міждисциплінарні зв'язки передують вивченню дисциплін: “Основи бізнесу”, “Основи страхування”, “Інформаційні системи і технології у сфері харчових технологій”, “Інвестиційна діяльність”, “Управлінський облік”, “Основи товарознавства”.



НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
вивчення дисципліни

“УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

№ пор.	Назва теми
1	Суспільна роль і економічна основа бізнесу
2	Правові основи і чинники розвитку підприємства в Україні
3	Бізнес і конкуренція
4	Створення власної справи
5	Планування діяльності підприємств бізнесу
6	Інфраструктура і функціонування підприємств бізнесу
7	Характеристика підприємства харчових технологій як соціально-економічної відкритої системи
8	Проектування діяльності організації
9	Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері харчових технологій
10	Ризик і страхування в управлінні бізнесом у сфері харчових технологій
11	Державне регулювання бізнесу

ПРОГРАМНИЙ МАТЕРІАЛ
до вивчення дисципліни

“УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

Тема 1. Суспільна роль і економічна основа бізнесу

Предмет, структура і завдання курсу “Управління бізнесом у сфері харчових технологій”. Соціально-економічні аспекти бізнесу. Бізнес і суспільні інтереси. Бізнес і приватні інтереси. Відносини власності та бізнес. Рушійні сили бізнесу. Підприємництво як елемент бізнесу і тип господарювання.

Підприємницький, споживчий, трудовий і державний бізнес. Особливості управління бізнесом в Україні.

Література [1; 4; 13; 14]

Тема 2. Правові основи і чинники розвитку підприємництва в Україні

Конституція України та Закон України “Про підприємництво”.

Свобода підприємництва та її значення для формування соціально-орієнтованої ринкової економіки в Україні.

Принципи підприємницької діяльності: вільний вибір діяльності, залучення на добровільних засадах майна та коштів юридичних осіб і громадян, самостійне формування програм діяльності та вибір поставальників і споживачів виготовленої продукції, встановлення цін.

Інформаційно-технологічні системи. Рекламні агентства і засоби масової інформації. Консалтингові та аудиторські компанії. Комерційний розрахунок як метод ведення виробничо-господарської діяльності. Комерційна таємниця.

Основні професії у бізнесі. Органи управління фірмою та її менеджмент.

Підприємництво як організаційна структура бізнесу. Основні форми бізнесу та їх класифікація. Дрібний бізнес. Партнерство. Корпоративне підприємництво. Форми підприємницької діяльності відповідно до Закону України “Про господарські товариства”. Види об'єднань підприємців.

Література [1–6; 10]

Тема 3. Бізнес і конкуренція

Конкуренція як економічна сила, що впливає на бізнес, її необхідність для розвитку бізнесу. Конкуренція як змагання за споживача. Основні форми конкуренції, їх характеристика. Несумлінна конкуренція. Суть і значення антимонопольного законодавства. Функції антимонопольного комітету.

Література [2; 5; 6]

Тема 4. Створення власної справи

Механізм створення власної справи. Вибір і планування кар'єри у бізнесі. Визначення власних здібностей. Вибір сфери бізнесу. Оцінка кон'юнктури, пошук власного місця на ринку.

Установчі документи та їх підготовка. Статутний капітал та його формування. Державна реєстрація підприємства.

Література [3; 5]

Тема 5. Планування діяльності підприємств бізнесу

Розробка бізнес-плану. Титульний лист, ввідна частина — суть проекту в бізнес-плані.

Виробничий план, план маркетингу, організаційний план, фінансовий план, оцінка ризику як структурні частини бізнес-плану.

Література [6; 8; 9]

Тема 6. Інфраструктура і функціонування підприємств у сфері харчових технологій

Поняття інфраструктури та її форми: фінанси, кредит, банки. Лізингові компанії. Факторингові фірми. Біржі. Система страхування. Фондовий ринок. Податкова система.

Література [7; 9]

Тема 7. Характеристика підприємств харчових технологій як соціально-економічної відкритої системи

Поняття про управлінську підсистему в сфері харчових технологій. Механізм дій підприємств у ринкових умовах. Структура системи підприємства харчової технології. Завдання системи управління. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень.

Література [11; 12]

Тема 8. Проектування діяльності організацій

Основні принципи проектування роботи в організації. Моделі та проектування роботи в організації. Фактори впливу на проектування організації.

Основи проектування організації. Характеристика основних типів організації. Стадії планування управління організацією. Перспективи розвитку організацій. Моделювання організацій.

Література [11; 12]

Тема 9. Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері харчових технологій

Основні елементи процесу прийняття рішення. Класифікація рішень та організація їх виконання. Характеристика управлінської діяльності підприємств харчових технологій.

Методи менеджменту. Методи аналізу роботи підприємства. Методи прогнозування управлінських рішень. Інформаційне забезпечення управління підприємством. Значення інформації в управлінні.

Автоматизована комплексна обробка інформації на підприємстві.

Література [11; 12]

Тема 10. Ризик і страхування в управлінні бізнесом у сфері харчових технологій

Поняття комерційного ризику. Ризик як необхідність ефективної діяльності підприємців. Класифікація ризиків. Непередбачені зміни у сфері бізнесу.

Виправдані та невинуваті ризики. Зменшення ризику внаслідок удосконалення різних напрямів діяльності у бізнесі. Страхування як метод зменшення ризиків. Основні принципи страхування. Страхування від стихійного лиха. Соціальне страхування. Інші види страхування у бізнесі. Форс-мажорні обставини, їх відображення в контрактах.

Література [6; 8; 11]

Тема 11. Державне регулювання бізнесу у сфері харчових технологій

Необхідність державного регулювання бізнесу. Суть і механізм регулювання бізнесу. Гарантії прав підприємців. Державне регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Державна підтримка бізнесу в Україні.

Література [6–8; 11]

ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Контрольна робота виконується студентами згідно з навчальним планом. Вона включає два теоретичних питання і одне практичне завдання. Варіант контрольної роботи студент вибирає за першою літерою свого прізвища (див. таблицю).

Перша літера прізвища студента	Варіант контрольної роботи
А, Б, В	1
Г, Д, Е, Є	2
Ж, З, І	3
Ї, Й, К	4
Л, М, Н	5
О, П, Р	6
С, Т, У	7
Ф, Х, Ц	8
Ч, Ш, Щ	9
Ю, Я	10

Метою контрольної роботи є закріплення теоретичних знань, здобутих під час вивчення дисципліни.

Контрольну роботу рекомендовано виконувати в такій послідовності:

1. Визначити номер варіанта контрольної роботи.
2. Підібрати і вивчити відповідні літературні джерела.
3. Дати письмову відповідь на запитання. Теоретичні положення мають бути підкріплені прикладами розрахунків, умовними прикладами ситуаційних задач.
4. Скласти список використаної літератури згідно з правилами бібліографічного опису видань.
5. Поставити особистий підпис і дату завершення контрольної роботи.

Контрольна робота повинна містити:

- титульний аркуш, на якому вказується номер залікової книжки;
- варіант завдання і перелік питань, викладених у контрольній роботі;

- відповіді на запитання;
- список нормативних документів, навчальної літератури і методичних матеріалів, використаних для опису тем;
- висновки.

Відповіді на запитання мають бути написані студентом самостійно, містити реферативний виклад літературних джерел, умовні розрахункові приклади та особисті думки автора. Для успішного реферативного викладу необхідно вивчити по кожному питанню не менше двох-трьох літературних джерел. Пряме копіювання літературних джерел забороняється.

Обсяг контрольної роботи — 15–20 сторінок друкованого тексту (інтервал — 2,0, формат А4). Робота може бути написана в шкільному зошиті чи надрукована (написана) на аркушах формату А4 (210×297 мм).

На перевірку подається оригінал роботи. Ксерокопії не перевіряються.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Варіант 1

1. Предмет, структура і завдання курсу.
2. Суть і завдання антимонопольного законодавства.
3. Розкрийте зміст корпоративного управління. Розробіть модель корпоративної культури.

Варіант 2

1. Соціально-економічні аспекти бізнесу.
2. Конкуренція як економічна сила, що впливає на бізнес, її необхідність для розвитку бізнесу.
3. Підготуйте схему структури стратегічного управління.

Варіант 3

1. Бізнес і суспільні інтереси.
2. Механізм створення власної справи.
3. Оцініть систему формування єдиної команди у вашій організації.

Варіант 4

1. Відносини власності та бізнес.
2. Вибір і планування кар'єри в бізнесі.
3. Покажіть вплив зовнішніх факторів на систему управління бізнесом на прикладі цукрового заводу.

Варіант 5

1. Підприємство як елемент бізнесу й тип господарювання.
2. Розробка бізнес-плану.
3. Назвіть найважливіші індикатори фінансового стану компанії. Розрахуйте ліквідність промислової компанії.

Варіант 6

1. Підприємницький, споживчий, трудовий і державний бізнес.
2. Види об'єднань підприємців.
3. Покажіть у вигляді схеми структуру мотиваційного механізму компанії.

Варіант 7

1. Особливості управління бізнесом в Україні.
2. Форми підприємницької діяльності відповідно до Закону України "Про господарські товариства".
3. Складіть бюджет бізнес-проекту, спрямованого на технічне оновлення підприємства.

Варіант 8

1. Свобода підприємництва та її знання для формування соціально-орієнтованої ринкової економіки в Україні.
2. Корпоративне підприємництво.
3. Проаналізуйте організаційну структуру вашої компанії. Проведіть SWOT-аналіз цієї структури.

Варіант 9

1. Принцип підприємницької діяльності.
2. Корпоративне підприємництво.
3. Зробіть аналіз основних споживачів вашої компанії.

Варіант 10

1. Рекламні агентства і засоби масової інформації.
2. Основні форми бізнесу та їх класифікація.
3. Проведіть стратегічну сегментацію і вибір цільових ринків вашого підприємства.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Предмет, структура і завдання курсу “Управління бізнесом у сфері харчових технологій”.
2. Соціально-економічні аспекти бізнесу.
3. Бізнес і суспільні інтереси.
4. Бізнес і приватні інтереси.
5. Відносини власності та бізнес.
6. Рушійні сили бізнесу.
7. Підприємництво як елемент бізнесу і тип господарювання.
8. Підприємницький, споживчий, трудовий і державний бізнес.
9. Особливості управління бізнесом в Україні.
10. Закон України “Про підприємництво”.
11. Свобода підприємництва та її значення для формування соціально-орієнтованої ринкової економіки в Україні.
12. Принципи підприємницької діяльності.
13. Рекламні агентства та засоби масової інформації.
14. Консалтингові та аудиторські компанії.
15. Комерційний розрахунок як метод ведення виробничо-господарської діяльності. Комерційна таємниця.
16. Органи управління фірмою та її менеджмент.
17. Підприємництво як організаційна структура бізнесу.
18. Основні форми бізнесу та їх класифікація.
19. Корпоративне підприємництво.
20. Форми підприємницької діяльності відповідно до Закону України “Про господарські товариства”.
21. Види об’єднань підприємців.
22. Конкуренція як економічна сила, що впливає на бізнес, її необхідність для розвитку бізнесу.
23. Конкуренція як змагання за споживача.
24. Суть і значення антимонопольного законодавства. Функції антимонопольного комітету.
25. Механізм створення власної справи.

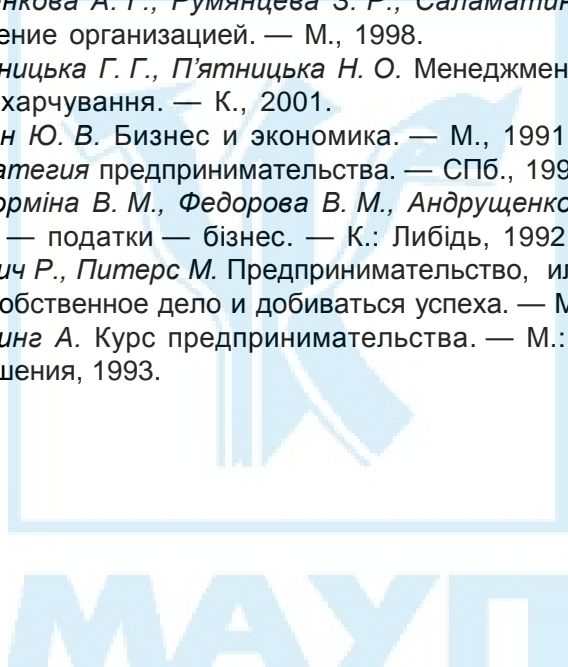
26. Вибір і планування кар'єри в бізнесі. Визначення власних здібностей. Вибір сфери бізнесу.
27. Оцінка кон'юнктури, пошук власного місця на ринку.
28. Установчі документи та їх підготовка. Статутний капітал та його формування. Державна реєстрація підприємства.
29. Розробка бізнес-плану. Титульний лист, ввідна частина — суть проекту в бізнес-плані.
30. Виробничий план, план маркетингу, організаційний план, фінансовий план, оцінка ризику як структурні частини бізнес-плану.
31. Характеристика підприємств харчових технологій як соціально-економічної відкритої системи.
32. Поняття про управлінську підсистему в сфері харчових технологій.
33. Механізм дій підприємств в ринкових умовах.
34. Структура системи підприємства харчової технології. Завдання системи управління.
35. Процес прийняття і реалізації управлінських рішень.
36. Проектування діяльності організацій.
37. Основні принципи проектування роботи в організації.
38. Моделі і проектування роботи в організації. Фактори впливу на проектування організації.
39. Основи проектування організації. Характеристика основних типів організації. Стадії планування управління організацією.
40. Перспективи розвитку організацій.
41. Моделювання організацій.
42. Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері харчових технологій.
43. Основні елементи процесу прийняття рішення.
44. Класифікація рішень та організація їх виконання.
45. Характеристика управлінської діяльності підприємств харчових технологій.
46. Методи менеджменту.
47. Методи аналізу роботи підприємства.
48. Методи прогнозування управлінських рішень.
49. Інформаційне забезпечення управління підприємством. Значення інформації в управлінні.
50. Автоматизована комплексна обробка інформації на підприємстві.

51. Ризик і страхування в управлінні бізнесом у сфері харчових технологій.
52. Поняття комерційного ризику.
53. Ризик як необхідність ефективної діяльності підприємців. Класифікація ризиків.
54. Непередбачені зміни у сфері бізнесу.
55. Зменшення ризику внаслідок удосконалення різних напрямів діяльності у бізнесі.
56. Страхування як метод зменшення ризиків.
57. Соціальне страхування. Інші види страхування у бізнесі. Форс-мажорні обставини, їх відображення в контрактах.
58. Державне регулювання бізнесу.
59. Державне регулювання зовнішньоекономічної діяльності.
60. Державна підтримка бізнесу в Україні.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

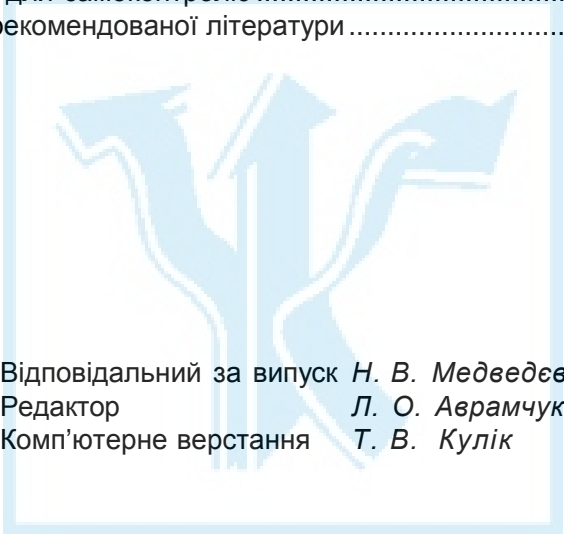
1. *Конституція* України. — К., 1996.
2. *Закон* України “Про господарські товариства”.
3. *Закон* України “Про інвестиційну діяльність” від 18.09.91.
4. *Закон* України “Про підприємництво” // Відомості Верховної Ради України. — 1991. — № 14.
5. *Закон* України “Про страхування” від 18.09.94.
6. *Баскакова М. А.* Толковый юридический словарь бизнесмена (Русско-английский, англо-русский). — 6-е изд. — М.: Финансы и статистика, 1994.
7. *Бублик В.* Договор международной купли-продажи // *Хозяйство и право.* — 1999. — № 2—4.
8. *Введение в бизнес.* Предпринимателю о предпринимательстве (американский опыт). — Минск, 1990.
9. *Верхан П. Х.* Предприниматель. Его экономическая функция и общественно политическая ответственность. — М., 1992.
10. *Витвицкая Н. С., Киселев А. П.* Малый бизнес предпринимательских структур: учет финансово-хозяйственной деятельности. — К., 1993.
11. *Витвицкая Н. С., Киселев А. П.* Методические рекомендации по составу затрат, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг) на предприятиях, фирмах и других предпринимательских структурах. — К., 1993.

12. *Войнаш Л. Г., Моргуно О. Ф., Шутовська Н. О.* Основи бізнесу: Підручник. — К.: НМЦ “Укоопспілка”, 1999.
13. *Диксон Д. Е.* Совершенствуйте свой бизнес. — М., 1994.
14. *Круглов М. И.* Стратегическое управление компанией: Учебник. — М.: Изд-во РДЛ, 1998.
15. *Круглова Н. Ю.* Коммерческое право: Учебник. — М.: Изд-во РДЛ, 2001.
16. *Круглова Н. Ю.* Хозяйственное право: Учеб. пособие. — 2-е изд. — М.: Изд-во РДЛ, 2000.
17. *Поренкова А. Г., Румянцева З. Р., Саламатина Н. А.* Управление организацией. — М., 1998.
18. *П'ятницька Г. Г., П'ятницька Н. О.* Менеджмент громадського харчування. — К., 2001.
19. *Рубин Ю. В.* Бизнес и экономика. — М., 1991.
20. *Стратегия предпринимательства.* — СПб., 1992.
21. *Суторміна В. М., Федорова В. М., Андрущенко В. И.* Держава — податки — бізнес. — К.: Либідь, 1992.
22. *Хизрич Р., Питерс М.* Предпринимательство, или Как завести собственное дело и добиваться успеха. — М., 1993.
23. *Хоскинг А.* Курс предпринимательства. — М.: Междунар. отношения, 1993.



З М І С Т

Пояснювальна записка	3
Навчально-тематичний план вивчення дисципліни “Управління бізнесом у сфері харчових технологій”	4
Програмний матеріал до вивчення дисципліни “Управління бізнесом у сфері харчових технологій”	4
Вказівки до виконання контрольної роботи	8
Завдання для контрольних робіт	9
Питання для самоконтролю	11
Список рекомендованої літератури	13



Відповідальний за випуск *Н. В. Медведєва*
Редактор *Л. О. Аврамчук*
Комп'ютерне верстання *Т. В. Кулік*

МАУП

Зам. № ВКЦ-1682

Міжрегіональна Академія управління персоналом (МАУП)
03039 Київ-39, вул. Фрометівська, 2, МАУП