

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара
Економічний факультет
Кафедра економіки та управління підприємством

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ ТА
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни
підготовки бакалаврів
напряму підготовки 6.030504 Економіка підприємства

Дніпро - 2017 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО:

Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

Кучеренко Сергій Костянтинович, кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри економіки та управління підприємством.

Обговорено та схвалено науково-методичною комісією за напрямом
підготовки «Економіка підприємства»

«25» квітня 2017 року, протокол № 8

ВСТУП

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань 0305 Економіка та підприємництво напряму підготовки 6.030504 Економіка підприємства (варіативна компонента), що затверджена Вченою радою Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара (протокол № 13 від 30.05.2013 р.).

Предметом вивчення навчальної дисципліни є господарська діяльність підприємств торгівлі і громадського харчування.

Міждисциплінарні зв'язки: Дисципліна «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» розглядає загальні закономірності дослідження економічних явищ і процесів на підприємствах торгівлі і громадського харчування. Теоретичною та методологічною базою вивчення дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» є дисципліни гуманітарної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, а також дисципліни професійної та практичної підготовки, у т. ч. «Економіка підприємства», «Мікроекономіка», «Основи підприємницької діяльності» тощо.

Програма навчальної дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» складається з таких змістових модулів:

1. Економічні засади функціонування підприємств торгівлі та громадського харчування в системі ринкових відносин.
2. Ресурсне забезпечення та результати діяльності підприємств торгівлі і громадського харчування.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» є формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств торгівлі та громадського харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують, та специфічних методів управління нею.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» є вивчення теорії та практики господарювання у галузі торгівлі і громадського харчування на рівні підприємства; конкретних форм і методів господарювання; взаємодії всіх видів ресурсів; організації та ефективності господарсько-комерційної діяльності підприємств торгівлі та громадського харчування.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

– основні поняття, терміни і їх визначення в області економіки підприємств торгівлі та громадського харчування;

– фактори об'єктивного і суб'єктивного характеру, що впливають на процеси і показники функціонування підприємств торгівлі та громадського харчування в ринкових умовах;

– вимоги, що пред'являються до персоналу, форми навчання співробітників;

– особливості оцінки результативності роботи підприємств торгівлі та громадського харчування;

вміти:

– орієнтуватися в тенденціях розвитку сучасних форм організації економічної роботи на підприємствах торгівлі та громадського харчування;

– використовувати сучасні методи збору і аналізу економічної інформації;

– оцінювати стан ринку послуг підприємств торгівлі та громадського харчування;

– забезпечувати підвищення ефективності процесу надання послуг клієнтам на різних етапах їх надання;

– використовувати інформаційні засоби для просування послуг підприємств торгівлі та громадського харчування.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3 кредити ECTS.

2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕКОНОМІЧНІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ ТА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ РИНКОВИХ ВІДНОСИН

Тема 1. Підприємства торгівлі і громадського харчування в економічній системі

Торгівельне підприємство як суб'єкт господарювання. Класифікація торгівельних підприємств на ринку товарів споживання. Зміст і основні принципи господарської діяльності торгівельних підприємств.

Класифікація підприємств громадського харчування. Ресторани, бари, кафе, їдальні і закусочні як суб'єкти і об'єкти ринкових відносин у сфері обслуговування. Призначення, функції і завдання підприємств ресторанного бізнесу.

Економічні методи управління підприємствами торгівлі і громадського харчування. Конкуренція в сфері торгівлі. Конкуренція в сфері обслуговування та її вплив на діяльність підприємств ресторанного бізнесу. Економічні і соціальні стандарти конкурентоспроможності в торгівлі та громадському харчуванні.

Тема 2. Планування як основа економіки підприємств торгівлі і громадського харчування

Роль планування і прогнозування в умовах ринкової економіки. Основні принципи планування. Сутність та необхідність планування на рівні підприємств торгівлі та громадського харчування. Методологічні основи планування. Методи планування і їх сутність. Система планів і її місце в економічній політиці підприємств торгівлі та громадського харчування.

Технологія планування і її значення для торговельних підприємств. Система планування на торговельних підприємствах.

Функції і завдання планування у харчовій промисловості. Бізнес-план підприємств громадського харчування.

Тема 3. Товарооборот та товарне забезпечення підприємств торгівлі

Сутність та склад товарообороту, його роль у формуванні фінансових результатів торговельних підприємств. Планування загального обсягу товарообороту підприємства. Планування товарообороту по кварталах і місяцях. Планування структури товарообороту.

Аналіз товарообороту на підприємствах торгівлі. Аналіз факторів впливу на обсяг товарообороту. Розрахунок мінімального обсягу товарообороту, необхідного для безбиткової роботи торговельного підприємства.

Економічна сутність, роль та класифікація товарних запасів. Аналіз суми товарних запасів та товарооборотності. Аналіз надходження товарів та ефективності використання товарних ресурсів. Планування товарних запасів. Планування товарного забезпечення.

Тема 4. Товарообіг підприємств громадського харчування

Поняття про основний функціональний показник господарської діяльності підприємств громадського харчування. Продукція та товарообіг підприємств громадського харчування, їх види і склад. Значення товарообороту і обороту по продукції власного виробництва. Фактори, що впливають на товарооборот і випуск продукції власного виробництва на підприємствах ресторанного бізнесу, їх класифікація і характеристика.

Аналіз товарообігу та випуску продукції підприємств громадського харчування.

Планування випуску продукції та товарообігу підприємств громадського харчування. Організація товарного забезпечення підприємств громадського харчування.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ І ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Тема 5. Трудові ресурси підприємств торгівлі та громадського харчування

Сутність трудових ресурсів підприємств торгівлі та громадського харчування. Характеристика трудових ресурсів торгівельних організацій. Чисельність і склад працівників підприємств ресторанного бізнесу. Показники, що характеризують загальну чисельність працівників підприємств торгівлі та громадського харчування, їх розрахунок. Обороти робочої сили на підприємстві, показники, що характеризують рух кадрів. Зайнятість працівників підприємств ресторанного бізнесу, фонд їх робочого часу. Розрахунок фонду робочого часу. Кадрова політика на підприємстві. Основні напрями в формуванні трудових ресурсів на підприємствах торгівлі і громадського харчування.

Аналіз та планування трудових ресурсів. Аналіз показників праці. План праці, його зміст і передумови для складання.

Продуктивність та ефективність праці в торгівлі та громадському харчуванні. Фактори, що визначають продуктивність праці в торгівлі, та резерви її зростання. Показники продуктивності праці на підприємствах ресторанного бізнесу, їх види і розрахунок. Фактори впливу на продуктивність праці на підприємствах ресторанного бізнесу. Шляхи підвищення продуктивності праці на підприємствах громадського харчування.

Тема 6. Оплата праці в торгівлі та громадському харчуванні

Сутність та функції оплати праці. Заробітна плата як економічна категорія і як економічний показник в діяльності підприємств. Номінальна і реальна заробітна плата. Функції заробітної плати. Принципи оплати праці працівників в ринкових умовах.

Організація заробітної плати. Форми і системи заробітної плати, що застосовуються в торгівлі. Система преміювання торгових організацій. Форми і системи оплати праці на підприємствах ресторанного бізнесу.

Фонд оплати праці та його склад. Поняття фонду заробітної плати працівників підприємств торгівлі і громадського харчування та рівня фонду заробітної плати. Склад фонду заробітної плати, що включається у витрати виробництва й обігу на підприємстві. Аналіз і показники оцінки ефективності використання фонду заробітної плати.

Планування фонду заробітної плати в торгівельних організаціях та на підприємствах громадського харчування.

Тема 7. Основні засоби підприємств торгівлі та громадського харчування

Сутність та значення основних засобів підприємств торгівлі та

громадського харчування. Класифікація основних засобів. Матеріально-технічна база як натурально-речова форма основних засобів. Фактори, що визначають обсяг і структуру основних засобів в торгівлі та громадському харчуванні.

Аналіз основних засобів підприємств торгівлі та громадського харчування. Показники, що характеризують рух основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів в торгівлі та громадському харчуванні.

Відтворення основних засобів на підприємствах торгівлі та громадського харчування. Показники оцінки основних засобів. Поняття амортизації і види зносу основних засобів. Капітальні вкладення як форма інвестицій у відтворення основних засобів. Планування капітальних вкладень. Показники і шляхи підвищення ефективності капітальних вкладень.

Тема 8. Оборотні кошти підприємств торгівлі та громадського харчування

Економічна сутність та склад оборотних коштів торговельних організацій і підприємств громадського харчування. Класифікація оборотних коштів і джерел їх формування в торгівлі та громадському харчуванні. Фактори впливу на обсяг і структуру оборотних коштів. Управління оборотними коштами в умовах розвинених ринкових відносин.

Аналіз оборотних коштів торговельного підприємства. Аналіз оборотних коштів підприємств громадського харчування. Показники і шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів.

Планування потреби торговельного підприємства в оборотних коштах. Планування потреби підприємств громадського харчування в оборотних коштах.

Тема 9. Витрати і видатки обігу підприємств торгівлі і громадського харчування

Сутність та класифікація видатків обігу на підприємствах торгівлі. Видатки на реалізацію товарів (видатки обігу), їх сутність і принципи класифікації. Рівень і структура видатків на реалізацію товарів у різних галузях торговельної діяльності. Фактори впливу на видатки на реалізацію товарів. Управління видатками на реалізацію товарів.

Сутність і визначення витрат підприємств громадського харчування. Показники, що характеризують витрати підприємств. Класифікація витрат виробництва і обігу підприємств громадського харчування. Змінні і постійні витрати, валові витрати, граничні витрати і витрати втрачених можливостей на підприємствах громадського харчування. Собівартість продукції і послуг підприємств ресторанного бізнесу, її поняття, склад і розрахунок. Фактори впливу на витрати і собівартість продукції і послуг на підприємствах харчової промисловості.

Аналіз видатків обігу. Аналіз витрат на реалізацію, найважливіші

умови ефективного управління ними. Планування видатків обігу. Планування видатків на реалізацію товарів. Планування витрат на виробництво і реалізацію продукції в громадському харчуванні. Шляхи зниження витрат (собівартості) продукції і послуг на підприємствах громадського харчування.

Тема 10. Валовий дохід підприємств торгівлі і громадського харчування

Економічна сутність валового доходу. Види доходів, що формуються на підприємствах торгівлі та громадського харчування. Валовий і чистий дохід підприємств торгівлі та громадського харчування. Економічна сутність валового доходу. Аналіз валового доходу. Планування валового доходу.

Сутність ціни, її функції і значення в діяльності підприємств торгівлі і громадського харчування. Фактори, що впливають на ціни в оптовій і роздрібній торгівлі, у різних типах і класах підприємств громадського харчування. Структура ціни товарів в торгівлі та на продукцію і послуги в громадському харчуванні. Характеристика основних елементів ціни. Собівартість, рівень націнки. Торгівельні надбавки і знижки, порядок їх встановлення. Порядок встановлення цін на товари і продукцію громадського харчування.

Тема 11. Управління прибутком підприємств торгівлі та громадського харчування

Сутність та значення прибутку в умовах ринкової економіки. Класифікація видів прибутку підприємств торгівлі та громадського харчування, джерела їх формування. Розподіл та використання прибутку на підприємствах торгівлі та громадського харчування.

Сутність управління прибутком. Управління прибутковістю торгівельної діяльності. Управління прибутковістю виробничо-збутової діяльності на підприємствах громадського харчування.

Аналіз прибутку та рентабельності. Поняття і методи виміру рентабельності в торгівлі та громадському харчуванні. Фактори впливу на рентабельність торгівельних організацій та підприємств громадського харчування. Резерви і шляхи підвищення прибутку в торгівельних організаціях та на підприємствах громадського харчування.

Планування прибутку на підприємствах торгівлі та громадського харчування.

3. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

3.1. Базова література:

1. Азарян Е. М. Организация и технология торговли: учебное пособие для ВУЗов / Е. М. Азарян, Э. М. Локтев, В. П. Олифинов. – Донецк, СПД Дмитренко, 2007. – 528 с.
2. Дашков Л. П. Организация, технология и проектирование торговых

предприятий: учебник для студ. вузов; рек. МОН РФ / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. – 11-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 512 с.

3. Ерохина Л. И. Экономика предприятия в сфере товарного обращения: учебник для студ. вузов по спец. "Социально-курортный сервис и туризм" и "Коммерция"; доп. МОН РФ / Л. И. Ерохина, Е. В. Башмачникова, Т. И. Марченко. – М.: Кнорус, 2012. – 298 с.

4. Лысенко Ю. В. Экономика предприятия торговли и общественного питания: учебное пособие для студ. вузов, бакалавров и специалистов по напр. подг.: 080200 "Менеджмент", 080100 "Экономика", 100700 "Торговое дело", 100800 "Товароведение" и по спец. 080502 "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)"; рек. УМО / Ю. В. Лысенко, М. В. Лысенко, Э. Х. Таипова. – СПб.: Питер, 2013. – 416 с.

5. Фридман А. М. Экономика предприятий общественного питания: учебник для студ. вузов по напр. подг. "Экономика"; рек. МНО РФ / А. М. Фридман. – М.: Дашков и К, 2013. – 464 с.

6. Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ИТК "Дашков и К", 2013. – 656 с.

7. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие / кол. авторов; под ред. Т. И. Николаевой и Н. Р. Егоровой. – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2009. – 400 с.

3.2. Додаткова література:

1. Азарова А. О. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. / А. О. Азарова, Л. О. Нікіфорова. – Вінниця: ВНТУ, 2016. – 215 с.
2. Березін О. В. Економіка підприємства: практикум: навч. посібник / О. В. Березін, Н. В. Бутенко. – К.: Знання, 2009. – 254 с.
3. Болтянська Л. О. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів ВНЗ / Болтянська Л. О., Андреева Л. О., Лисак О. І. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. – 667 с.
4. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погріщук. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 303 с.
5. Економіка підприємства. Збірник засобів діагностики: навч.-практ. посіб. / Афанасьєв М. В. [та ін.]; за заг. ред. Афанасьєва М. В. – Харків: ІНЖЕК, 2013. – 108 с.
6. Економіка підприємства: збірник тестів і задач: навч. посіб. / А. В. Шегда [та ін.]. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 239 с.
7. Економіка підприємства: компетентність і ефективність розвитку: монографія / Пономаренко В. С. [та ін.]; за заг. ред. Пономаренка В. С. – Харків: ІНЖЕК, 2013. – 150 с.
8. Економіка підприємства: навч. посіб. (практикум) / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: Компринт, 2016. – 487 с.
9. Економіка підприємства: навч. посіб. / І. М. Посохов [та ін.]. – Харків: НТУ «ХП», 2016. – 380 с.

10. Економіка підприємства: навч. посіб. / О. М. Зборовська [та ін.]. – Д.: Дніпропетр. ун-т ім. Альфреда Нобеля, 2014. – 227 с.
11. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
12. Економіка підприємства: навч. посіб.: практикум / Я. С. Витвицький [та ін.]. – Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2016. – 306 с.
13. Економіка підприємства: навчальний практикум: навч. посіб. / О. І. Піжук [та ін.]. – Ірпінь: Вид-во Нац. ун-ту ДПС України, 2016. – 337 с.
14. Економіка підприємства: тестові завдання для контролю знань студентів галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво» всіх форм навчання / уклад. Блонська В. І., Лупак Р. Л. – Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2013. – 119 с.
15. Економіка підприємства: формування компетентностей на основі тренінгів: навч.-практ. посіб. / М. В. Афанасьєв [та ін.]; за заг. ред. Афанасьєва М. В. – Харків: ІНЖЕК, 2013. – 356 с.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1. – 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
17. Калініченко О. В. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. / О. В. Калініченко, О. Д. Плотник. – К.: Кондор, 2012. – 600 с.
18. Карпенко Ю. В. Економіка підприємства: практикум: навч. посіб. / Ю. В. Карпенко, В. В. Бенях. – Полтава: ПУЕТ, 2017. – 412 с.
19. Кривицька О. Р. Економіка підприємства: навч. посіб. / Кривицька О. Р. – Острого: Вид-во Нац. ун-ту «Остроз. акад.», 2013. – 295 с.
20. Кулаковська Т. А. Економіка підприємства (практикум): навч. посіб. для студентів ВНЗ / Т. А. Кулаковська. – Одеса: Астропринт, 2014. – 361 с.
21. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с.
22. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфімцева, А. М. Слободяник. – К.: Вид-во КиМУ, 2017. – 295 с.
23. Нестерчук Ю. О. Економіка підприємства: навч.-метод. посіб. / Нестерчук Ю. О., Сегеда С. А. – Вінниця: Едельвейс і К, 2014. – 372 с.
24. Федішин М. П. Економіка підприємства: навч.-метод. посіб. / М. П. Федішин. – Чернівці: Наші книги, 2015. – 327 с.
25. Шарко М. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів ВНЗ. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. – Ч. 2: Практикум / М. В. Шарко, С. А. Латкіна, Н. В. Мешкова-Кравченко. – 2016. – 276 с.

3.3. Методичні рекомендації:

1. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» – додається в НМКД.
2. Методичні матеріали для самостійного вивчення дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» – додається в

НМКД.

Студентам також рекомендується для самостійного опрацювання відповідна наукова література та періодичні видання.

3.4. Інформаційні ресурси:

1. Матеріали періодичних видань «Фінанси України», «Вопросы экономики», «Экономические науки», «Економіка України», «Урядовий кур'єр», «Галицькі контракти», «Діло», «Закон і бізнес», «Бізнес», «Финансовая Украина», «Деловая Украина», «Экономика и жизнь», «Персонал» та ін.
2. Бібліотеки ДНУ.
3. Міські та обласні бібліотеки.
4. Інтернет ресурси:
5. Офіційний сайт Державного комітету статистики України / www.ukrstat.gov.ua
6. <http://www.aib-world.org/trademission.shtml>
7. <http://www.bcsmag.com>
8. <http://www.economist.com>
9. <http://www.ibisa.Bizland.com>
10. Освітні ресурси України – <http://meta-ukraine.com/topics.asp?t=12>
11. Освіта в Україні – Інтернет-сервіс для установ освіти України – <http://www.edu-ua.net/>
12. Українські навчальні та наукові інститути – <http://www.ukma.kiev.ua/ISS/wwwscint.html>
13. Міжнародна освітня та ресурсна мережа – <http://www.kar.net/-iearn>
14. Українська преса в Інтернеті – <http://UAMedia/visti.net/link/>
15. Наукові журнали – <http://www.karelia.ru/psu/-eflov/online/e.html>
16. Бібліотечний світ України – www.ukrlib-world.kiev.ua
17. Бібліотеки світу – <http://staffweb.library.van-derbilt.edu/breeding/>
18. Наукова бібліотека НаУКМА – <http://www.ukma/kiev.ua/ukmalib>
19. Державна освітянська бібліотека України – <http://www.edu-ua.net/library/>
20. Російськомовні літературні архіви на Інтернет – <http://www.odessa.net/>
21. moshkov/koi/litarhiwv.dir
22. Бібліотека Мошкова – <http://www.lib.ru>
23. Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського <http://www.nbu.gov.ua>
24. Науково-технічна бібліотека. Читальня on-line. <http://library.tu.edu.te.ua>

4. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування» – залік.

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Діагностика знань здійснюється у формі поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль поєднує наступні види:

- тестування – дозволяє перевірити загальну підготовку до кожного заняття;
- розв'язування задач – дозволяє перевірити знання основних положень заданої теми, формує логічне мислення,
- опитування – дозволяє оцінити рівень знань під час безпосереднього (інтерв'ю) або опосередкованого (анкетування) спілкування;
- контрольна робота – дозволяє оцінити рівень опанування навчального матеріалу з певної теми або їх сукупності; можуть бути аудиторними (виконуються під час аудиторних занять), домашніми (виконуються в домашніх умовах до певного терміну), поточними (дозволяють оцінити рівень знань з певної теми), екзаменаційними (дозволяють оцінити рівень знань з дисципліни в цілому), фронтальними (виконуються групою), індивідуальними (виконуються індивідуально);
- індивідуальні завдання – мають на меті поглибити, узагальнити та закріпити знання, а також застосовувати їх на практиці.

Підсумковий контроль поєднує наступні види:

- залік – дозволяє оцінити рівень опанування навчального матеріалу з навчальної дисципліни, що оцінюється на підставі результатів поточного контролю (тестування, поточного опитування, виконання індивідуальних завдань та певних видів робіт на практичних, семінарських або лабораторних заняттях) протягом семестру;
- екзамен – дозволяє перевірити та оцінити отримані знання, уміння та ступінь опанування практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни.

Критерії успішності

Оцінка «зараховано» (А) виставляється студентам, які глибоко й міцно засвоїли програмний матеріал (90-100%), вичерпно, послідовно, грамотно й логічно його викладають, у їх відповідях теорія й практика тісно пов'язані. При цьому студенти без утруднення дають відповідь при видозміненні завдання, творчо застосовують набуті знання, правильно обґрунтовують прийняті рішення, виявляють навички системного підходу до вирішення поставлених завдань. Письмові роботи оформляють повністю до вимог державного стандарту.

Оцінка «зараховано» (В, С) виставляється студентам, які твердо знають програмний матеріал значно вище середнього рівня (75-89%), грамотно та по суті його викладають, не допускають істотних неточностей у відповідях на запитання, виявляють аналітичні здібності при виконанні завдань, володіють

необхідними навичками їх виконання. Письмові роботи оформляють із незначними відхиленнями від вимог державного стандарту.

Оцінка «зараховано» (D, E) виставляється студентам, які викладають матеріал достатньо послідовно, однак виявляють знання тільки основного програмного матеріалу (60-74%), допускають окремі неточності, не досить правильні формулювання при викладі програмного матеріалу, одночасно володіють умінням виконання поставлених завдань. Письмові роботи оформляють в основному з вимогами державного стандарту.

Оцінка «незараховано» (FX) виставляється студентам, які не знають значної частини програмного матеріалу (0-59%), викладають його не послідовно, допускають істотні помилки, невпевнено, із великими утрудненнями виконують поставлені завдання. Письмові роботи подають із грубими порушеннями державного стандарту.