

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології виробництва продукції птахівництва та свинарства**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЦТВОМ»**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові Технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Біла Церква  
2021/2022

Робоча програма з навчальної дисципліни «Організація та управління виробництвом» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології», перший бакалаврський рівень вищої освіти / Укладач: В.В. Бількевич. – Біла Церква: БНАУ, 2021. – 13 с

Розробники: Бількевич В.В., канд. с.-г. наук., доцент

Гарант освітньої програми, к.т.н., доцент



Г.П. Калініна

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства

(Протокол № 1 від 26.08. 2021 р.)

Завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства,  
доцент



Каркач П. М.

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету  
(Протокол № 1 від 27.08. 2021 р.)

Голова науково-методичної комісії, професор



С. В. Мерзлов

## ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація та управління виробництвом»	6
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ	6
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	7
6.1. Лекції	7
6.2. Практичні заняття	8
6.3. Самостійна робота	9
6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	10
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	11
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	13
9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ	14
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	15
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	16
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	17

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2021–2022 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Організація та управління виробництвом» для денної форми навчання виділено 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 66 годин (лекції – 26, практичні заняття – 40), самостійна робота студентів 54– години.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Вибіркова	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	<i>Рік підготовки:</i>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – розрахункове		4-й	4-й
Загальна кількість академічних годин –120 год.		<i>Семестр</i>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 3,4	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	<i>Лекції</i>	
		26 год.	6
		<i>Практичні</i>	
		40 год.	8
		<i>Самостійна робота</i>	
		54 год.	76
		Вид контролю – залік	

**Метою** вивчення дисципліни «Організація та управління виробництвом» є формування у студента теоретичних знань з питань організації та управління виробництвом на підприємствах харчової промисловості та набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування технологій, методів в управлінні виробництвом, що необхідні для виконання функцій фахівця на підприємстві.

## 2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язкова навчальна дисципліна «Організація та управління виробництвом» ґрунтується на знаннях таких дисциплін, як «Вища математика», «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Безпека харчових продуктів» що вивчаються на попередніх курсах.

## 3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

### 3.1. Загальні та фахові компетентності, які забезпечує дисципліна

Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:

- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді;
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;

### 3.2. Програмні результати навчання, які забезпечує дисципліна

Програмний результат навчання за спеціальністю «Харчові технології» відповідно до освітньо-професійної програми	Результати навчання з дисципліни
ПР. 4.Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	РН4.1 Знати організацію технологічних процесів виробництва на підприємствах харчової промисловості. РН4.2 Вміти проводити пошук найбільш раціональних методів ведення виробничо-господарської діяльності підприємства.
ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	РН15.1. Знати системи впровадження менеджменту на базі міжнародних стандартів. РН15.2.Знати впровадження інтегрованих систем менеджменту, які відповідають вимогам стандарту на підприємствах харчової промисловості.
ПР.16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	РН 16.1 Знати правила техніки безпеки щодо організації безпечних умов праці на підприємствах харчової промисловості. РН 16.2 Вміти проводити організаційні заходи щодо недопущення небезпеки на виробництві, створення безпечних умов праці згідно правил техніки безпеки під час виробничої діяльності.
ПР.17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	РН17.1 Знати впровадження енергоощадних технологій на підприємствах харчової промисловості. РН17.2 Знати, як мінімізувати викиди шкідливих

	речовин у навколишнє середовище.
ПР.21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	РН.21.1.Знати проблеми на підприємстві, подавати ідеї та вміти їх донести до фахівців, для вирішення конкретних питань на підприємствах харчової промисловості. РН 21.2 Вміти подавати ідеї, певні рішення щодо виробничих процесів та результатів діяльності підприємства - до фахівців даної галузі.

#### 4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

##### *Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів*

Тема 1.1..Вступ. Принципи академічної доброчесності. Організаційні основи виробництва.

Тема 1.2. Підприємства, об'єднання, їх організаційно-економічні основи.

Тема 1.3. Організація виробничих процесів.

Тема 1.4. Принципи організації виробничих процесів та їх застосування в сучасних умовах.

Тема 1.5. Організація виробничих процесів на підприємстві.

##### *Змістовий модуль 2. Система обслуговування виробництва*

Тема 2.1. Інфраструктура підприємства.

Тема 2.2. Організація обслуговування виробництва.

Тема 2.3. Підготовка виробництва нової продукції.

Тема 2.4. Якість продукції.

Тема 2.5. Системи управління якістю продукції.

##### *Змістовий модуль 3. Організація праці і трудових процесів*

Тема 3.1. Організація трудових процесів.

Тема 3.2. Управління виробництвом та регулювання виробничих процесів.

Тема 3.3. Виробничий процес та його регулювання.

#### 5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	СРС		л	п	лб	інд	СРС
<i>Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів</i>												
<b>Тема 1.1</b>	8	2	2			4	4	2	2			
<b>Тема 1.2</b>	8	2	2			4	4	2	2			
<b>Тема 1.3.</b>	8	2	2			4						
<b>Тема 1.4</b>	8	2	2			4						
<b>Тема 1.5</b>	10	2	4			4						
Разом за модуль 1	42	10	12			20						
<i>Змістовий модуль 2. Система обслуговування виробництва</i>												
<b>Тема 2.1</b>	8	2	2			4	4	2	2			

<b>Тема 2.2</b>	8	2	2		4					
<b>Тема 2.3</b>	10	2	4		4					
<b>Тема 2.4</b>	10	2	4		4					
<b>Тема 2.5</b>	10	2	4		4					
Разом за модуль 2	46	10	16		20					
<b>Змістовий модуль 3. Організація праці і трудових процесів</b>										
<b>Тема 3.1</b>	10	2	4		4	2		2		
<b>Тема 3.2</b>	10	2	4		4					
<b>Тема 3.3</b>	12	2	4		6					
Разом за модуль 3	32	6	12		14					
<b>Всього годин</b>	<b>120</b>	<b>26</b>	<b>40</b>		<b>54</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>38 38</b>

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, лб – лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.

## 6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 6.1. Лекції

Тема і зміст лекції	К-ть годин
<b>Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів</b>	
<b>1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Організаційні основи виробництва.</b> Теоретичні основи організації виробництва. Сутність та суспільне значення виробництва. Закони організації виробничих систем та основні властивості. Історія розвитку організації та управління виробництва.	2
<b>1.2. Підприємства, об'єднання, їх організаційно-економічні основи.</b> Підприємство, як основна ланка ринкової економіки. Основні напрями діяльності. Загальна класифікація підприємств. Класифікація промислових підприємств.	2
<b>1.3. Організація виробничих процесів.</b> Виробничі процеси та їх класифікація. Загальна та виробнича структура. Класифікація виробничих структур. Виробничі цехи. Корпусна та комбінатська виробнича структура. Типи виробництва та їх організаційно-економічні характеристики.	2
<b>1.4. Принципи організації виробничих процесів та їх застосування в сучасних умовах.</b> Загальні принципи організації виробничих процесів на підприємствах. Спеціалізація виробництва. Виробничий цикл та його структура. Форми організації виробництва.	2
<b>1.5. Організація виробничих процесів на підприємстві.</b> Методи організації виробничих процесів. Організація потокового та непотокового виробництва. Класифікація поточкових ліній.	2
<b>Разом за змістовий модуль 1</b>	<b>10</b>
<b>Змістовий модуль 2 Система обслуговування виробництва</b>	
<b>2.1. Інфраструктура підприємства.</b> Поняття та значення інфраструктури підприємства. Види інфраструктури підприємства. Система технічного обслуговування виробництва та її функції. Організація ремонтного господарства та	2

підрозділи. Виконання ремонтних робіт.	
<b>2.2. Організація обслуговування виробництва.</b> Значення та завдання організації транспортного, енергетичного, матеріального та інформаційного обслуговування виробництва на підприємствах. Класифікація. Організація складського господарства.	2
<b>2.3. Організація створення та випуску нової продукції.</b> Зміст, завдання та освоєння випуску нової продукції. Цілі та етапи конструкторської підготовки виробництва. Технологічна підготовка виробництва нової продукції.	2
<b>2.4. Якість продукції.</b> Поняття категорії якості. Основні вимоги споживачів. Система якості. Показники якості продукції, класифікація та характеристика. Етапи оцінювання якості продукції.	2
<b>2.5. Системи управління якістю продукції.</b> Стандарти ДСТУ ISO 9000-2001-основні положення, вимоги. Принципи управління якістю.	2
<b>Разом за змістовий модуль 2</b>	<b>10</b>
<b>Змістовний модуль 3. Організація праці і трудових процесів</b>	
<b>3.1. Організація трудових процесів.</b> Поділ та кооперація праці. Види кооперації праці на підприємстві. Організація, обслуговування планування та класифікація робочих місць.	6
<b>3.2. Управління виробництвом та регулювання виробничих процесів.</b> Завдання роботи оперативно-виробничого планування на підприємстві. Напрями роботи оперативно-виробничого планування.	2
<b>3.3. Виробничий процес та його регулювання.</b> Завдання, функції регулювання виробничих процесів на підприємствах.	2
<b>Разом за змістовий модуль 3</b>	<b>6</b>
<b>Всього</b>	<b>26</b>

## 6.2. Практичні заняття

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
<b>Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів</b>		
1	Організація виробничих процесів на підприємствах харчової промисловості.	2
2	Класифікація підприємств харчової промисловості.	2
3	Організаційно-економічне обґрунтування підприємств харчової промисловості.	2
4	Організація виробничих процесів.	2
5	Експлуатаційні параметри потокових ліній (конвеєрів).	4
	<b>Разом за змістовий модуль 1</b>	<b>12</b>
<b>Змістовний модуль 2 Система обслуговування виробництва</b>		
6	Організація ремонтного господарства на підприємствах.	2
7	Виробничі запаси та їх нормування.	2
8	Планування технічної підготовки виробництва нової продукції.	4
9	Методи оцінювання якості продукції.	4
10	Концепція НАССР. Переваги впровадження системи НАССР.	4
	<b>Разом за змістовий модуль 2</b>	<b>16</b>
<b>Змістовий модуль 3 Організація праці і трудових процесів</b>		
11	Особливості застосування систем оплати праці на підприємствах.	4
12	Методика складання планів-графіків випуску продукції.	4
13	Організація контролю на підприємствах харчової промисловості.	4



<b>Разом за змістовий модуль 3</b>	<b>12</b>
<b>Всього</b>	<b>40</b>

### 6.3. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
<b>Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів</b>		
1	Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості.	4
2	Сучасний стан галузей харчової промисловості України.	4
3	Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості.	4
4	Значення та взаємозв'язок прогнозування і планування виробництва.	4
5	Промислові підприємства та їх виробнича структура.	4
<b>Разом за змістовий модуль 1</b>		<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2 Система обслуговування виробництва</b>		
6	Види виробничої потужності.	4
7	Трудовий процес. Створення сприятливих умов для роботи.	4
8	Метод фотографії робочого часу, хронометражних, моментних спостережень.	4
9	Мотивація праці. Теорія мотивації.	4
10	Сертифікація продукції та систем якості.	4
<b>Разом за змістовий модуль 2</b>		<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 3 Організація праці і трудових процесів</b>		
11	Оцінювання фінансового стану та ефективності виробництва.	4
12	Техніко-економічне планування на підприємстві.	4
13	План з праці і заробітної плати.	6
<b>Разом за змістовий модуль 3</b>		<b>14</b>
<b>Всього</b>		<b>54</b>

**Примітка:** У розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань.

### 6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

1. Зробити аналіз виробничої та операційної функцій підприємства.
2. Дослідження організації та управління виробництва на різних етапах створення підприємств харчової промисловості.
3. Розробка та реалізація стратегії діяльності підприємства. Тенденції і проблеми розвитку підприємств харчової промисловості в сучасних умовах.
4. Яким чином робототехнічні системи можуть підвищувати ефективність автоматизації виробництва.
5. Особливості організації виробництва у ринкових умовах.
6. Яким чином здійснюється господарська самостійність підприємства.

7. Чи існує зв'язок між виробничим, технологічним і трудовим процесами.
8. Визначити основні економічні, соціально-психологічні і практичні завдання щодо поліпшення організації праці на підприємствах.
9. Охарактеризувати форми поділу праці на підприємствах.
10. Які критерії можуть впливати на вибір місця розташування підприємства.
11. Чи існує відмінність між сертифікацією продукції і атестацією виробництва.

## **7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.

Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових та рольових ігор.

У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.

## **8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**

Поточний контроль з предмету «Організація та управління виробництвом» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.

## **9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

## 10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

### Критерії оцінювання результатів навчання за чотирирівневою шкалою

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Добре»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів та докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Задовільно»	Отримують за роботу, в якій правильно виконано 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу, в якій виконано менш як 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не оволодів програмним матеріалом.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$БПК = \frac{САЗ \times \max ПК}{5},$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

### Критерії оцінювання за дворівневою шкалою

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за дворівневою шкалою: зараховано, незараховано.

Оцінка «зараховано» (60–100 балів) ставиться студентові, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбаченні програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; під час виконання завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

Оцінка «незараховано» (1–59 балів) ставиться студентові, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з відповідної дисципліни.

## Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C	Задовільно	
64–74	D		
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

### Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «залік»

Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модуль-ний контроль	ІНДЗ	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	10	30	10	40	10	100

## 11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

### *Наочні засоби:*

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
3. Нормативно-технічна документація

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості Підр. – К.: Кондор, 2015. – 492 с
2. Організація і планування сільськогосподарського виробництва: навч. посіб. / Зрібняк Л. Я., Ільчук М. М., Коновал І. А. та ін. – К.: ЗАТ «Нічлава», 2012. – 304 с. 19
3. Організація виробництва: [навчальний посібник] / [Г.Є. Мазнев, С.М. Калініченко, І.С. Щербакова, О.В. Грідін]; за ред. Г.Є. Мазнева. – [вид. 2-ге випр. і доп.]. – Харків: Вид-во «Майдан», 2013. – 604 с.
4. Петров В. М. Організація виробництва та планування діяльності на підприємствах АПК: навч. посібник / В. М. Петров / Харк. нац. аграр. ун-т. – Х.: Майдан, 2016. – 362 с.
5. Прохорова В. В. Організація виробництва : навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 275 с.
6. Давидова О.Ю. Організація виробництва/Підручник/О.Ю. Давидова.- Харків.,2021-266с.
7. Андрійчук В.Г. Економіка підприємств агропромислового комплексу / В.Г. Андрійчук. – К.: КНЕУ, 2013. – 779 с.
8. Антошкіна Л.І. Потенціал і розвиток підприємства: навч.-метод. посіб. : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.І. Антошкіна, О.Л. Горяча. 2012. – 450

### Додаткова література

1. Давидович І.Є. Управління витратами: Навч. посібник. – К.:ЦУЛ, 2008. – 320 с
2. Економіка підприємств: підручник / Ф. В. Горбонос, Г. В. Черевко, Н. Ф. Павленчик, А. О. Павленчик. – К. : Знання, 2016. – 463 с.
3. Економіка підприємства: Навчальний посібник / за заг. ред. П.В. Круша, В.І. Подвігіної, Б.М. Сердюка. – К.: Ельга-Н, КНТ, 2015. – 780 с.
4. Податковий Кодекс України : Кодекс України від 02.12.2016 р. № 2755-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>. – Назва з екрана.
5. Кодекс законів про працю : Кодекс України від 15.10.2013 р. № 322-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>. – Назва з екрана.
6. Про розвиток та державну підтримку малого і середнього підприємництва в Україні : Закон України від 22.03.2012 р. № 4618-17 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.

### Адреси сайтів в INTERNET

1. [https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?an=6&ed=2002\\_10\\_24](https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?an=6&ed=2002_10_24)
  2. <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=706abf33-299e-4f7d-a79b-3.3.b935e3ad4020&title=NormativnoppravoviAktiBezpechnistKharchovikhProduktiv&isSpecial=true>
1. <http://www.google.com.ua/> – пошукова система;
  2. <http://www.meta.ua/> – пошукова система;
  3. <http://scholar.google.com.ua/> – пошукова система;
  4. <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi> – Законодавство України;
  5. <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України;
  6. [www.ukrbook.net](http://www.ukrbook.net) – Книжкова палата України;
  7. [rada.gov.ua/LIBRARY](http://rada.gov.ua/LIBRARY) – бібліотека Верховної Ради України;
  8. [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua) – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського;
  9. <http://gntb.gov.ua/ua/> – Державна науково–технічна бібліотека України;
  10. Центральна міська бібліотека – м. Біла Церква, Торгова пл. 4/27;
  11. Наукова бібліотека Білоцерківського національного аграрного університету – м. Біла Церква, Соборна пл. 8/1, тел. 3–11–68.
  12. <http://www.nbuv.gov.ua/eb/ep.html> – Електронний фонд наукових публікацій;
  13. <http://www.eb.com> – Енциклопедія Britannica Online;
  14. <http://www.n-t.org> – Наука й техніка (науково–популярні публікації);
  15. <http://elibrary.ru> – Наукова електронна бібліотека;
  16. <http://www.ecoline.ru/books/> – Електронна екологічна бібліотека;
  17. <http://www.ifla.org> – (International Federation of Library Associations and Institutions) – Міжнародна федерація бібліотечних асоціацій і організацій;
  18. <http://www.nap.edu> – National Academies Press (США);  
<http://onlinebooks.library.upenn.edu> – The On