

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>4-й, семестр 7-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>3 кредити</u> Назва кафедри: <u>Аграрного менеджменту та маркетингу</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.е.н., доцент Германюк Наталія Володимирівна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>natagermanjuk@gmail.com</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 90 годин: лекції – 16 год., практичні заняття – 14 год., самостійна робота – 60 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Економіка підприємств харчової промисловості».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Аграрна політика та земельні відносини».

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» формує у здобувачів вищої освіти систему загальних та фахових компетентностей, які б дозволили демонструвати знання й розуміння теоретичних, методичних та практичних аспектів управлінської діяльності харчових і переробних підприємств.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни полягає у формуванні цілісної системи теоретичних знань і практичних навичок організації управлінської діяльності на харчових і переробних підприємствах та її пріоритетів у сучасних умовах.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» є: з'ясування сутності, видів, принципів та особливостей менеджменту; усвідомлення ролі та значення менеджменту у діяльності харчових і переробних підприємств; опанування управлінськими функціями та ознайомлення з головними проблемами харчових і переробних підприємств; оволодіння методичним інструментарієм розробки і реалізації завдань менеджменту при формуванні харчових і переробних підприємств та управлінні їхнім розвитком, розробці стратегії й плануванні бізнесу; оволодіння знаннями про основні чинники функціонування й розвиток харчових і переробних підприємств; опанування методологічним апаратом організації управлінської діяльності на харчових і переробних підприємствах.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви тем	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Сутність та види менеджменту харчових і переробних підприємств	2	-	6
2	Планування та організація як функції менеджменту харчових і переробних підприємств	2	2	6
3	Мотивація і стимулювання на харчових і переробних підприємствах	2	2	7
4	Контроль, регулювання і координація на харчових і переробних підприємствах	2	2	7
5	Керівництво та лідерство в менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	8
6	Методи менеджменту	1	2	7
7	Інформація та комунікації у менеджменті харчових і переробних підприємств	1	2	7
8	Вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності	2	2	6
9	Бізнес-планування підприємницької діяльності	2	-	6
Разом		16	14	60

Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	20	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		60		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Антошкіна Л.І., Фролова Г.І., Фролов Ю.М., Трикоз І.В. Організація підприємницької діяльності : навч. посібник. Київ : Талком, 2021. 369 с.
2. Дунда С.П., Зеніна-Біліченко А.С., Кундєєва Г.О. та ін. Сучасний менеджмент у вирішенні проблем розвитку підприємств харчової промисловості: моделі, стратегії, технології: кол. монографія / за ред. Н.С. Скопенко, О.І. Драган. Київ : Ямчинський О.В., 2022. 432 с.
3. Кондрачук І.В., Дійчук В.В., Воробець М.М. Сучасні системи менеджменту харчових підприємств : навч. посіб. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Юрія Федьковича, 2022. 80 с.
4. Мазур К.В., Кубай О.Г. Менеджмент аграрного підприємства : навч. посібник. Вінниця : ТВОРИ, 2020. 284 с.
5. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент: навч. посіб. Київ : Кондор, 2021. 220 с.
6. Швайка Л. А. Планування діяльності підприємства: навч. посіб. Львів: Новий Світ. 2020. 268 с.

Додаткова література

1. Боднар Т.І. Характеристика основних методів менеджменту в контексті забезпечення ефективного функціонування підприємства. *Держава та регіони*. 2020. № 1. С. 93–95.
2. Бурдо О.Г., Трішин Ф.А., Яровий І.І. Енергетичний моніторинг харчових і переробних виробництв: підручник. Одеса : Маджента, 2020. 246 с.
3. Вдовічен А.А., Чичун В.А., Полянко Г.О. Сучасні концепції менеджменту та їх застосування на підприємствах. *Інвестиції: практика та досвід*. 2020. № 19-20. С. 29–34.
4. Германюк Н.В. «Агрона фрукт»: інноваційний досвід розвитку АПК в Україні. *Економіка та суспільство*. 2024. Випуск 62. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4038/3968> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-126>
5. Германюк Н.В. Аналіз організації діяльності ТОВ «Азорель» та поради щодо їх покращення. *Економіка та суспільство*. 2024. Випуск 60. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3640> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-60-92>
6. Германюк Н.В. Сучасні засади ефективного менеджменту в організації. *Інвестиції: практика та досвід*. 2021. № 20. С. 43–47. DOI: [10.32702/2306-6814.2021.20.43](https://doi.org/10.32702/2306-6814.2021.20.43)
7. Германюк Н.В. Роль комунікацій в управлінні організаційним процесом. *Ефективна економіка*. 2021. № 10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9408>.
8. Германюк Н.В. Зелений менеджмент для підприємств харчової індустрії. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. № 8 (48). DOI:

[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-8\(48\)-310-322](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-8(48)-310-322)

9. Гудзенко Н.М., Подолянчук О.А., Коваль Н.І. Особливості організації обліку виробництва та збуту органічної продукції в підприємницьких структурах малого бізнесу. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 3 (65). С. 102-119. DOI: 10.37128/2411-4413-2023-3-7.

10. Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навчальний посібник. Одеса : Олді+, 2023, 278 с.

11. Коваленко О.В., Гарбар Ж.В. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості України. *Економіка, фінанси, менеджмент : актуальні питання науки і практики*. 2020. № 4. С. 34-52.

12. Коваль Н.І., Радченко О.Д. Фінансовий аналіз рейтингу аграрного розвитку регіонів України. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2022. № 2 (60). С. 67–79. DOI: 10.37128/2411-4413-2022-2-5.

13. Могильний О.М. Удосконалення організаційно-економічного механізму стійкого розвитку аграрної сфери: теоретико-методологічні засади. *Економіка та держава*. 2022. № 5. С. 19–27.

14. Ринок молочної продукції в Україні: краще менше, та краще. PRO CONSULTING. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-molochnoj-produkcii-v-ukraine-luchshe-menshe-da-luchshe>

15. Самойлик Ю.В. Передумови розвитку органічного виробництва м'яса та м'ясопродукції в Україні. 2020. URL: <https://dSPACE.organic-platform.org/xmlui/handle/data/243>

16. Тенденції харчової індустрії у 2023 році. URL: <https://viravix.com/ua/statti/tpost/7z7c87v3l1-tendents-harchovo-ndustr-u-2023-rots>

17. Хахула Б.В. Інновації, як чинник прискорення науково-технічного прогресу в аграрному секторі України. *Агросвіт*. 2022. № 9–10. С. 79–85.

18. Koval, N., Kubai, O., Germaniuk, N. (2025). Administration and marketing of anti-crisis management at the dairy plant as a strategic object during the wartime. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2025. Vol. 11. № 2. P. 328-337. DOI: <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2025-11-2-328-337> (Web of Science).

Інтернет-ресурси

1. АгроДайджест. URL: <http://agronews.ua/agrodigest>
2. Агроконсалтинг. URL: <http://www.ukragroconsult.com/ukragrokonsalt/o-kompanii>
3. Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua>
4. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
5. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		Денна
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	8
2	Участь у роботі на практичних заняттях	16
3	Виконання контрольної роботи / тестування	3
4	Індивідуальне завдання/самостійна робота	3
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
5	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	8
6	Участь у роботі на практичних заняттях	14
7	Виконання контрольної роботи / тестування	5
8	Індивідуальне завдання/ самостійна робота	3
	Всього за атестацію 2	30
9	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
10	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни