

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА» Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>3-й семестр 6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>аграрного менеджменту та маркетингу</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.е.н., доцент Германюк Наталія Володимирівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>natagermanjuk@gmail.com</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Загальний обсяг дисципліни 150 годин: лекції – 26 год., практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

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

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

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.

Освітня компонента «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з харчових технологій.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» 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 формування у здобувача компетентностей з сутності, видів, принципів та особливостей менеджменту; значення менеджменту у діяльності 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 вищої освіти повинен сформувати 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):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

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

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви тем	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Сутність та види менеджменту харчових і переробних підприємств	2	-	8
2	Тема 2. Планування як функція менеджменту харчових і переробних підприємств	2	2	7
3	Тема 3. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту харчових і переробних підприємств	2	2	7
4	Тема 4. Мотивація і стимулювання на харчових і переробних підприємствах	2	2	7
5	Тема 5. Контроль, регулювання і координація на харчових і переробних підприємствах	2	2	7
6	Тема 6. Управлінські рішення	2	2	7
7	Тема 7. Керівництво та лідерство в менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	7
8	Тема 8. Методи менеджменту	2	2	8
9	Тема 9. Інформація та комунікації у менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	8
10	Тема 10. Відповідальність та етика в менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	8
11	Тема 11. Управління персоналом харчових і переробних підприємств	2	2	8
12	Тема 12. Вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності	2	2	9
13	Тема 13. Бізнес-планування підприємницької діяльності	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

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 (презентації, реферату).

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	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

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

Основні

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.

Додаткові

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. «Аграрна 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>

6. Германюк Н.В. Сучасні засади ефективного менеджменту в організації. *Інвестиції: практика та досвід*. 2021. № 20. С. 43–47.

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. Гудзенко Н.М., Подолячук 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.

9. Долгова Л.І. Застосування адаптивних організаційних структур в сучасному підприємстві. *Ефективна економіка*. 2021. №3. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/3_2021/79.pdf.

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>

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>

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

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

17. 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

- АгроДайджест. URL: <http://agronews.ua/agrodigest>
- Агроконсалтинг. URL: <http://www.ukragroconsult.com/ukragrokonsalt/o-kompanii>
- Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua>
- Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
- 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 недопустимо 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

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання самостійної роботи	7
4	Виконання контрольної роботи	4
5	Індивідуальне завдання	6
	Всього за атестацію 1	30
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	12
9	Виконання контрольної роботи	6
	Всього за атестацію 2	30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
11	Підсумкове тестування (залік)	30
	Разом	100

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

Відповідність шкали 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	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни