

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>182 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>3, семестр 6</u> Кількість кредитів ECTS: <u>6 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Аграрного менеджменту та маркетингу</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	д.е.н., доцент Гарбар Жанна Володимирівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>harbar@vsau.vin.ua</u> <u>garbar_janna@ukr.net</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва» є вибірковою компонентою ОПП. Загальний обсяг дисципліни 180 годин: лекції – 26 год., практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 130 год.

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

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Охорона праці та безпека життєдіяльності», «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Проектування підприємств харчової галузі».

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «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 «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

Програма навчальної дисципліни орієнтована на:

- 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.

інтегральну 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

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

Тиждень	Назви тем	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
	Тема 1. Сутність та види менеджменту харчових і переробних підприємств	2		10
	Тема 2. Планування як функція менеджменту харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 3. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 4. Мотивація і стимулювання на харчових і переробних підприємствах	2	2	10
	Тема 5. Контроль, регулювання і координація на харчових і переробних підприємствах	2	2	10
	Тема 6. Управлінські рішення	2	2	10
	Тема 7. Керівництво та лідерство в менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 8. Методи менеджменту	2	2	10
	Тема 9. Інформація та комунікації у менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 10. Відповідальність та етика в менеджменті харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 11. Управління персоналом харчових і переробних підприємств	2	2	10
	Тема 12. Вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності	2	2	10
	Тема 13. Бізнес-планування підприємницької діяльності	2	2	10
	Разом	26	24	130

Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Самостійна робота здобувачів вищої освіти є основним засобом засвоєння навчального матеріалу під час позааудиторної навчальної роботи. Самостійна робота здобувачів вищої освіти спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем за час навчання, їх поглиблення, а також набуття та вдосконалення практичних навичок і вмінь відповідно до обраної спеціальності. Виконання здобувачем вищої освіти самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця, який забезпечує викладання даної навчальної дисципліни у ЗВО.

Організація самостійної роботи здобувачів вищої освіти передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розроблення навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Контроль результатів самостійної роботи здобувача вищої освіти може здійснюватися під час аудиторних занять або поза ними у письмовій, усній або змішаній формі з поданням результату самостійної роботи здобувача або у формі тестування.

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

Основні види самостійної роботи здобувачів вищої освіти

№ з/п	Вид самостійної роботи	Кількість годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	80	впродовж семестру	Усне та письмове опитування, оцінювання конспекту
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних заходів	20	впродовж семестру	Тестування у системі MOODLE
Разом		130		

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. Гірняк О.М., Лазановський П.П. Менеджмент : підручник. Львів : Магнолія 2006, 2019. 352 с.
3. 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.
4. 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.
5. Мазур К.В., Кубай О.Г. Менеджмент аграрного підприємства : навч. посібник. Вінниця : ТВОРИ, 2020. 284 с.
6. Назарчук Т.В. Менеджмент організацій : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 560 с.
7. Шинкарук Л.В., Мостенська Т.Л., Власенко Т.О. Менеджмент : навч. посіб. Київ : Кондор, 2021. 220 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. Георгіаді Н.Г., Вільгуцька Р.Б., Когут У.І. Застосування підприємствами принципів побудови організаційних структур управління. *Ефективна економіка*. 2018. № 3. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/3_2018/5.pdf.
5. Господарський кодекс України : Закон України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Лисенко В.В., Кондратюк Н.В., Пронська В.В. Управлінські рішення як ключовий компонент моделі управління організацією. *Інфраструктура ринку*. 2019. Вип. 32. С. 149–154. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/24.pdf.
10. Лояк Л.М. Роль моніторингу у забезпеченні економічної безпеки підприємств харчової промисловості. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки*. 2018. Вип. 50. С. 44-48.
11. Могильний О.М. Удосконалення організаційно-економічного механізму стійкого розвитку аграрної сфери: теоретико-методологічні засади. *Економіка та держава*. 2022. № 5. С. 19–27.
12. Попадинець Н.М. Стратегічне планування економічного розвитку підприємства харчової промисловості: зарубіжний досвід. *Сумський національний аграрний університет. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2018. Вип. 4. С. 132-136.
13. 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>
14. 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/7z7c87v311-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.

Інформаційні 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.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1	
Участь у дискусії на лекційних та практичних заняттях	10
Виконання аудиторних та домашніх завдань	5
Написання реферату (есе) за заданою проблематикою	5
Виконання контрольних робіт, тестування	5
Індивідуальні та групові творчі завдання (з презентацією за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	5
Всього за атестацію 1	30
Атестація 2	
Участь у дискусії на лекційних та практичних заняттях	10
Виконання аудиторних та домашніх завдань	5
Написання реферату (есе) за заданою проблематикою	5
Виконання контрольних робіт, тестування	5
Індивідуальні та групові творчі завдання (з презентацією за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	5
Всього за атестацію 2	30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування	30
Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав 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).

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	
75–81	C	
66–74	D	
60–65	E	
35–59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
01–34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни