

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ВИРОБНИЧИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>182 Харчові технології</u></b>  <b>Рік навчання: <u>3</u>, семестр <u>6</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>6 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>Аграрного менеджменту та маркетингу</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p>д.е.н., доцент <b>Гарбар Жанна Володимирівна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><a href="mailto:harbar@vsau.vin.ua">harbar@vsau.vin.ua</a>  <a href="mailto:garbar_janna@ukr.net">garbar_janna@ukr.net</a></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Виробничий менеджмент» 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 «Виробничий менеджмент» формує у здобувачів вищої освіти систему загальних та фахових компетентностей, які б дозволили демонструвати знання й розуміння теоретичних, методичних та практичних аспектів управління виробничою діяльністю підприємства,

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета вивчення навчальної дисципліни «Виробничий менеджмент» – формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи теоретичних знань і практичних навичок щодо управління виробничою діяльністю підприємств, розуміння методів і способів раціонального поєднання всіх елементів виробничого процесу та наявних ресурсів підприємств для досягнення високої ефективності їхньої діяльності.

### **Завдання вивчення навчальної дисципліни**

Програма навчальної дисципліни орієнтована на:

- вивчення теоретичних і методичних основ, категорійного апарату виробничого менеджменту;
- засвоєння основних особливостей, принципів і методів функціонування виробничих систем різних видів;
- ознайомлення з основними типами виробничих процесів і методами їх організації у часі та просторі;
- з'ясування основ менеджменту якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції підприємств.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності.

*інтегральну компетентність (ІНК):*

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

№ з/п	Назви тем	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Сутність, принципи та функції виробничого менеджменту	2	2	12
2	Тема 2. Виробнича програма та виробнича стратегія харчових і переробних підприємств	2	2	12
3	Тема 3. Виробнича система харчових і переробних підприємств: структурно-процесна характеристика	2	2	12
4	Тема 4. Виробничий процес	2	2	12
5	Тема 5. Організація основного виробництва. Типи виробництв	2	2	12
6	Тема 6. Планування та проєктування виробничого процесу харчових і переробних підприємств. Управління проєктами	4	4	16
7	Тема 7. Управління матеріальними та технічними ресурсами харчових і переробних підприємств	4	2	14
8	Тема 8. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою харчових і переробних підприємств	2	2	12
9	Тема 9. Управління якістю продукції	2	2	12
10	Тема 10. Управління результативністю виробничої діяльності харчових і переробних підприємств	4	4	16
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>130</b>

### 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.

### 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	60	впродовж семестру	Усне та письмове опитування, оцінювання конспекту
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	40	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
<b>Разом</b>		<b>130</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Бурик А.Ф. Планування діяльності підприємства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 260 с.
2. Бутко М., Задорожна С., Іванова Н. Виробничий менеджмент : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 424 с.
3. Козик В.В., Гавриляк А.С., Петрушка Т.О. Організація виробництва : Підручник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2020. 256 с.
4. Мазур К.В., Кубай О.Г. Менеджмент аграрного підприємства : навч. посібник. Вінниця : ТВОРИ, 2020. 284 с.
5. Маркіна І.А. Операційний менеджмент : навчальний посібник. Полтава : ПДАА, 2019. 230 с.
6. Мороз В.С., Тельнов А.С. Організація виробництва : навчальний посібник. Львів : Новий світ 2000. 2020. 256 с.
7. Петренко К.В., Скоробогатова Н.Є. Економіка і організація виробництва : навчальний посібник. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 177 с.
8. Редкін О.В. Виробничий та операційний менеджмент : навч. посібник. Полтава : НУ ПП ім. Ю. Кондратюка, 2020. 552 с.

#### Додаткова література

1. Беззубко Б.І. Операційний менеджмент: навч.-метод. посібник. Харків : ПромАрт, 2020. 103 с.

2. Гаєвська Л.М. Інформаційне забезпечення оцінки економічного потенціалу промислового підприємств. *Інфраструктура ринку*. 2018. Вип. 25. С. 213–217.
3. Господарський кодекс України : Закон України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
4. Захарчук О.В. Сучасний стан та перспективи розвитку основних виробничих засобів сільського господарства. *Економіка АПК*. 2019. № 11. С. 49-58.
5. Ібатулін М.І., Микитюк, Д.М. Виробництво органічної продукції свинарства: зарубіжний досвід та виклики для України. *Економіка та управління АПК*. 2019. № 1. С. 30–41.
6. Конспект лекцій з дисципліни «Виробничий менеджмент» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня з технічних спеціальностей / Укл. С.М. Кучер. Кам'янське : ДДТУ, 2018. 128 с.
7. Мартиненко В.П., Легеза Н.В. Методи менеджменту для вдосконалення управління виробничим потенціалом підприємства. *Ефективна економіка*. 2018. № 3. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6161>
8. Могильний О.М. Удосконалення організаційно-економічного механізму стійкого розвитку аграрної сфери: теоретико-методологічні засади. *Економіка та держава*. 2022. № 5. С. 19–27.
9. Писаренко С.В., Сень О.В., Бурик В.В. Формування стратегії розвитку підприємницької діяльності фірми. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. С. 127–131. URL: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/49\\_2020\\_ukr/25.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/49_2020_ukr/25.pdf).
10. Погребняк А.Ю., Кліщ К.А. Інтеграція наукових підходів до оцінювання управління ефективністю використання виробничого потенціалу підприємства з метою підвищення його економічної безпеки. *Економічний вісник НТУУ "Київський політехнічний інститут*. 2023. № 25. С. 49–53.
11. Помаз О.М., Писаренко О.В. Процесний підхід до управління підприємством у сучасних умовах. *Економічний форум*. 2019. Вип. 2. С. 175–179.
12. Правдюк Н.Л. Рентабельність операційної діяльності: обліково-аналітичний аспект. *Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2018. № 12. С. 124–141.
13. Про стандартизацію : Закон України від 11.02.2014 р. № 1315. URL : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>
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. Хахула Б.В. Інновації, як чинник прискорення науково-технічного прогресу в аграрному секторі України. *Агросвіт*. 2022. № 9–10. С. 79–85.
16. Portovaras T., Harbar Zh., Sokurenko I., Samoilyk Iu. Management of small business entities. *Independent Journal of Management & Production*. 2020. No 8. Vol. 11. P. 680–694.

### Інформаційні ресурси

1. АгроДайджест. URL : <http://agronews.ua/agrodigest>
2. Агроконсалтинг. URL : <http://www.ukragroconsult.com/ukragrokonsalt/o-kompanii>

3. Бібліотека українських підручників. Електронні дані. URL : <http://www.pidruchniki.ws>
4. Верховна Рада України. URL : <http://www.rada.gov.ua>.
5. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>\
6. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua>.

## **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ 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**

<b>Вид навчальної діяльності</b>	<b>Бали</b>
<b>Атестація 1</b>	
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 проекти)	5
<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>	
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 проекти)	5
<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
<b>Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності</b>	<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>	<b>100</b>

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