



**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності,</b>	181 Харчові технології
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Харчові технології
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 4, семестр – 8
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: <i>денна форма навчання:</i> лекцій – 16 год., практичних – 44 год. Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>ННІ, факультет кафедра</b>	Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій Кафедра менеджменту ім. І.А. Маркіної
<b>Контактні дані розробника</b>	<i>Викладач:</i> Микола Зось-Кіор, доктор економічних наук, професор, професор кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної <i>Контакти:</i> ауд. 489а (навчальний корпус №4) e-mail: mykola.zos-kior@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/zos-kior-mykola-valeriyovych">https://www.pdau.edu.ua/people/zos-kior-mykola-valeriyovych</a>
<b>МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ</b>	
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Філософія, економіка підприємства; інформаційні системи та технології, процеси і апарати харчових виробництв, основи наукових досліджень, технологія бродильних виробництв, технологія зберігання і переробки зерна, технологія консервування плодів та овочів, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технологія цукру та кондитерських виробів, технологія жирів і жирозамінників, загально-технологічна практика.
<b>Компетентності</b>	<i>загальні:</i> <b>ЗК 4.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел <b>ЗК 9.</b> Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <i>фахові:</i> <b>ФК 2.</b> Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. <b>ФК 6.</b> Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. <b>ФК 11.</b> Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
<b>Програмні результати навчання</b>	<b>ПРН 15.</b> Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. <b>ПРН 23.</b> Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

	<b>ПРН 24.</b> Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>	
Розвиток критичного мислення, навичок аналізу та синтезу інформації, а також комунікаційних здібностей, необхідних для ефективною презентації наукових результатів; сприяє формуванню навичок співпраці в команді, управлінню проєктами та прийняттю обґрунтованих рішень у складних професійних ситуаціях.	
<b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
формування у студентів комплексних знань в галузі теорії та практики системного управління харчовими підприємствами; набуття вмінь розробки й прийняття управлінських рішень	
<b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
ТЕМА 1. Поняття і сутність менеджменту ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами
<b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>	
Словесні методи: розповідь-пояснення, бесіда, проблемний виклад. Наочні методи: ілюстрування, демонстрування. Практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою, нормативними документами. Інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії і групові обговорення. Комп'ютерні методи: використання мультимедійних презентацій.	
<b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання РН	Наведені у Додатку до силабусу
<b>ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>	
- щодо термінів виконання та перескладання	Практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату факультету ТТП.
- щодо академічної доброчесності	Неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Тези, у разі їх підготовки здобувачем вищої освіти, перевіряються на наявність плагіату і допускаються до друку та зарахування, із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі низького рівня оригінальності, тези вважаються такими, що не підготовлені та додаткові бали за них не зараховуються. Списування (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та виконання розрахунків по практичним завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>
- щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача освіти та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.

<p>- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти</p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даного освітнього компонента, або в процесі його опанування. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні у разі опанування частини навчальної дисципліни відбувається за рішенням провідного викладача. Набуття відповідних результатів навчання можливе, зокрема, після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. URL: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist">https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist</a></p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist">https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist</a></p>
<p><b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b></p>	
<p><i>Основні</i></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркіна І.А., Помаз О.М., Помаз Ю.В. Операційний менеджмент: навчальний посібник Полтава: ПДАА, 2019. 230 с.</li> <li>2. Сучасний менеджмент у вирішенні проблем розвитку підприємств харчової промисловості: моделі, стратегії, технології : кол. монографія / за ред. Н. С. Скопенко, О. І. Драган. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 432 с.</li> <li>3. Менеджмент : навч. посіб. / Краснокутська Н.С. та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.</li> <li>4. Менеджмент : підручн. / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Вид-во «Рута», 2021. 856 с.</li> <li>5. Менеджмент: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти / Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А. та ін. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000». 2020. 356 с.</li> </ol>	
<p><i>Додаткові</i></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зось-Кіор М.В. Інформаційне забезпечення прийняття управлінських рішень з використання експертних методів. <i>Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту</i>. № 21. 2018. С. 131-139.</li> <li>2. Зось-Кіор М.В. Особливості мотивації персоналу в умовах нестабільного бізнес-середовища Економічний форум. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2020. № 3. С.143-148.</li> <li>3. Ткаченко В.В. Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва. Конспект лекцій для студентів 4 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ОС «Бакалавр». Суми, 2022. 90 с.</li> <li>4. Brockova K., Rossokha V., Chaban V., Zos-Kior M., Hnatenko I., Rubezhanska V. Economic mechanism of optimizing the innovation investment program of the development of agro-industrial production. <i>Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development</i>. 2021. Vol. 43. No. 1. P. 129 -135.</li> </ol>	
<p><i>Інформаційні ресурси</i></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського <a href="http://www.nbuv.gov.ua">http://www.nbuv.gov.ua</a></li> <li>2. Бібліотека Полтавського державного аграрного університету <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka">https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka</a></li> <li>3. <a href="http://management.com.ua">management.com.ua</a> – бібліотека з менеджменту</li> <li>4. Гарвардський університет. URL: <a href="http://athome.harvard.edu/">http://athome.harvard.edu/</a></li> <li>5. Каліфорнійський університет Берклі. URL: <a href="http://http://www.berkeley.edu/">http://http://www.berkeley.edu/</a></li> </ol>	
<p><b>Реквізити затвердження</b></p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри менеджменту ім. І. А. Маркіної протокол від 27 грудня 2024 року № 15</p>

**Додаток до силабусу**  
**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ**  
**ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів із навчальної дисципліни**

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Виконання завдань на практичних заняттях	Розв'язу- вання тестів	Виконання завдань самостійної роботи	тези*	
ТЕМА 1. Поняття і сутність менеджменту	5	10	5	10	10
ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень	5		5		10
ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах	5		5		10
ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	5		5		20
ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах	5	10	5		10
ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах	5		5		10
ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах	5		5		10
ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами	5		5		20
<b>Тези*</b>				10	<b>10*</b>
<b>Разом</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>10*</b>	<b>100</b>

\* є необов'язковими, але дають змогу отримати додаткові бали

**Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях**

Кількість балів	Критерії оцінювання
5 балів	Студент правильно виконав практичне завдання, спроможний пояснити методику її розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату, бездоганно засвоїв теоретичний матеріал, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок. Показує високий рівень, що повністю забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
4 бали	Студент завдання виконав повністю, але з деякими огріхами, в цілому відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю; Показує достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
3 бали	Студент завдання виконав не повністю, але з суттєвими огріхами, в цілому відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю; Показує достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в

	основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
2 бали	Студент завдання виконав не повністю, деякими огріхами, частково відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, достатньо розбирається використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, іноді плутає поняття, більшість додаткових питань викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю; Показує достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
1 бал	Студент завдання виконав не повністю, частково відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю; Показує мінімально достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.
0 балів	Студент завдання не виконав, не опанував навчальний матеріал теми дисципліни, дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату і літературних джерел, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, цілісність розуміння матеріалу з теми дисципліни відсутні, практичні навички не сформовані. Показує низький рівень, що не забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент не забезпечує практичної реалізації задач, що формуються при вивченні предмета.

### Шкала та критерії оцінювання виконання тестів

**Вид контролю:** розв'язування тестів

**Кількість заходів:** 1

**Мета тестового контролю:** перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості умінь і навичок з тем дисципліни.

**Час виконання:** 10 хвилин

**Структура тесту:** тест складається з 10 завдань. Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1 бал	Відповідь правильна
0 балів	Відповідь не правильна

### Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи (за комплекс завдань за відповідною темою)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5 балів	Завдання виконане самостійно, повністю без допомоги викладача, має високий рівень поінформованості, потрібний для прийняття рішень; добирає самостійно інформаційні джерела, що відповідають завданню; користується широким арсеналом засобів доказу власної думки; розв'язує складні проблемні завдання як навчального, так і практичного характеру; має здібності системно-наукового аналізу та прогнозування явищ; уміє створювати та розв'язувати проблеми; робить висновки і пропонує рішення для складних навчальних і виробничих ситуацій; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових умінь: високий – здатність працювати автономно та володіння умінням творчо-пошукової діяльності.

4 бали	Завдання виконані повністю, але з деякими огріхами, самостійно здійснює інформаційний пошук і володіє способами систематизації інформації; здатний до самостійного опрацювання навчального матеріалу; у власній аргументації використовує загально-відомі докази, виконує дослідницькі завдання, але потребує консультації викладача; робить висновки і приймає рішення у складних ситуаціях після консультації з викладачем; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.
3 бали	Завдання виконані неповністю, з суттєвими огріхами, в основному самостійно здійснює інформаційний пошук і певною мірою володіє способами систематизації інформації; певною мірою здатний до самостійного опрацювання навчального матеріалу; у власній аргументації використовує загально-відомі докази, виконує дослідницькі завдання, але потребує постійної консультації викладача; робить не точні висновки і приймає рішення у нескладних ситуаціях після консультації з викладачем; певним чином володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.
2 бали	Завдання виконано з допомогою викладача й відзначається неповнотою викладу думок; не завжди вміє чітко і точно інтерпретувати отриману інформацію у контексті своєї діяльності; наводить аргументи, робить необхідні висновки; може зіставляти, узагальнювати й систематизувати інформацію в основному під керівництвом викладача; вільно застосовує вивчений матеріал лише у стандартних навчальних ситуаціях. Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
1 бал	Завдання виконано з допомогою викладача й відзначається неповнотою викладу думок; не вміє чітко і точно інтерпретувати отриману інформацію у контексті своєї діяльності; не завжди наводить аргументи, не завжди робить необхідні висновки; може зіставляти, узагальнювати й систематизувати інформацію тільки під керівництвом викладача; застосовує вивчений матеріал лише у стандартних навчальних ситуаціях. Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
0 балів	Необхідні завдання, передбачені навчальною програмою не виконані; не має елементарних умінь працювати з навчальною інформацією; виявляє вміння користуватися бібліотекою, однак не докладає зусиль для пошуку необхідної інформації; не має навичок працювати з джерельною базою; необхідні практичні вміння і навички не сформовані. Рівень сформованості фахових умінь: низький – володіння умінням здійснювати первинну обробку навчальної інформації без подальшого її аналізу.

### Шкала та критерії оцінювання підготовки тез

Кількість балів	Критерії оцінювання
10	Тези відповідають програмі навчальної дисципліни (темі) за змістом; висвітлюють критичний та / або креативний підхід автора щодо дослідження обраної теми; оформлені згідно встановлених вимог; опубліковані / прийняті до друку під час проходження курсу. Загалом, здобувач демонструє високий рівень формування компетентностей і досягнення результатів навчання.
5	Тези відповідають програмі курсу (темі курсу) за змістом, але потребували значних доопрацювань, що унеможливило прийняття до друку під час проходження курсу вивчення навчальної дисципліни. Загалом, здобувач демонструє середній рівень формування компетентностей і досягнення результатів навчання.
0	Тези не відповідають програмі навчальної дисципліни за змістом, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання.