

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет економіки і менеджменту
Кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ВК 4 Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами
підприємництва
статус - вибірковий**

Реалізується в межах освітньої програми **Харчові технології**
(назва)
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник: [Signature]

Ткаченко В.В., к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михальової (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та дані, (прізвище, ініціали))

Розглянуто та схвалено затверджено засіданні кафедри менеджменту	на на кафедри	протокол від <u>05.06.2023</u> № <u>14</u>
В.п. завідувача кафедри		<u>[Signature]</u> (підпис) <u>Орлова Л.І.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми [Signature] (підпис) Сабадан С.М. (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма [Signature] (підпис) Бурдак (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: [Signature] (підпис) Матвиш О.Ю. (ПІБ)
[Signature] (підпис) Красаранка П.В. (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації [Signature] (підпис) (Баранік Н.М.) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 13.06. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва							
2.	Факультет/кафедра	Факультет економіки і менеджменту / кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	ОК може бути запропонований для	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
5.	Рівень НРК	перший (бакалаврський) рівні вищої освіти							
6.	Семестр та тривалість вивчення	Заочне 9 семестр, 18 тижнів							
7.	Кількість кредитів ЄКТС	3							
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		-	2	-	-			-	88
9.	Мова навчання	Державна (українська)							
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ткаченко Вікторія Вікторівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту							
11.1	Контактна інформація	viktoriyatk@gmail.com ; ауд. 303 е							
11.	Загальний опис освітнього компонента	Для майбутніх фахівців є необхідним набуття навичок в галузі сучасного менеджменту харчової продукції. Дисципліна спрямована на формування у студентів теоретичних знань щодо принципів та методів управління якістю на виробництві, основ менеджменту якості харчових продуктів на базі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Дисципліна орієнтує на вироблення практичних навичок щодо аналізу та оцінювання ефективності функціонування системи менеджменту якості, шляхів усунення причин погіршення якості харчової продукції, застосування нормативної та законодавчої документації.							
12.	Мета освітнього компонента	Мета полягає у формуванні розуміння здобувачами освіти категорії «якість», «система менеджменту якості», набуття теоретичних знань та практичних вмінь в галузі сучасного менеджменту якості виробництв харчової продукції, перспективи розвитку конкурентоспроможних харчових підприємств.							
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Особливі умови відсутні							
14.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, результатів навчання. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається нормативними документами Сумського							

		<p>національного аграрного університету, зокрема Кодексу академічної доброчесності, Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в Сумському НАУ (повний перелік нормативних документів розміщений на сайті університету https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – академічне шахрайство (користування телефоном при написанні письмових робіт) призведе до повторної здачі роботи; – списування - від першого попередження до анулювання роботи; – плагіат призведе до анулювання роботи
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1767

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)			Як оцінюється РНД
	ПРН ₅	ПРН ₁₃	ПРН ₂₀	
ДРН 1. Сприймати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Вміти розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.		x	x	Опитування, дискусія
ДРН 2. Уміти організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів управління.	x	x	x	Індивідуальне завдання
ДРН 3. Забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	x	x		Тест множинного вибору

ПРН 5. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.

ПРН 13. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література	
	Аудиторна робота		Самостійна робота		
	Лк	П.з / семін. з	Лаб. з.		
Тема 1. <i>Поняття, сутність та види менеджменту. Менеджмент як система</i> 1. Суть менеджменту. 2. Предмет і методи менеджменту як науки. 3. Організація як відкрита система, основні підсистеми. 4. Ознаки і загальні риси організацій. 5. Внутрішнє і зовнішнє середовище організації.	2			10	Основна: 3, 4, 6 Додаткова: 7, 8, 13, 14, 15, 16
Тема 2. <i>Класифікація і загальна характеристика функцій у системі менеджменту</i> 1. Поняття і класифікація функцій менеджменту. 2. Специфічні функції. 3. Зміст основних функцій менеджменту.				15	Основна: 3, 4, 6 Додаткова: 7, 8, 13, 14, 15, 16
Тема 3. <i>Формування підходів до розуміння категорії «якість» та «система менеджменту якості»</i> 1. Поняття якості. Якість як об'єкт управління. 2. Концепції управління якістю. 3. Показники якості та їх класифікація. 4. Взаємозв'язок загального менеджменту і менеджменту якості.				15	Основна: 1, 3, 4, 6 Додаткова: 8, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 4. <i>Формування системи управління якістю продукції на підприємстві</i> 1. Процес управління якістю на підприємстві. 2. Стандартизація якості. 3. Організація контролю якості харчової продукції. 4. Сертифікація продукції та систем якості.				12	Основна: 1, 3, 4, 5 Додаткова: 8, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 5. <i>Забезпечення прав споживачів на отримання безпечної і якісної продукції</i> 1. Характеристика методів контролю				10	Основна: 1, 3, 4, 5 Додаткова: 8, 10, 13, 14, 15, 16

якості. 2. Експертиза якості. 3. Роль держави в забезпеченні захисту прав споживачів на отримання безпечної і якісної продукції.					
Тема 6. <i>Організація і методи контролю якості продукції на підприємствах харчової та переробної галузі</i> 1. Показники якості продукції і обслуговування на підприємстві харчової галузі. 2. Методи контролю якості продукції, процесів і обслуговування на підприємствах харчової галузі. 3. Модульний контроль.				12	Основна: 1, 3, 4, 5 Додаткова: 8, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 7. <i>Соціальна відповідальність і етика в бізнесі</i> 1. Соціальна відповідальність як складова стратегії управління та чинник підвищення конкурентоспроможності організації. 2. Моделі аналізу заінтересованих сторін. Організація діяльності з соціальної відповідальності. 3. Етичні кодекси. 4. Культурний контекст менеджменту.				12	Основна: 3, 4, 6 Додаткова: 8, 13, 14, 15, 16
Всього	2	-		88	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Сприймати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Вміти розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	Лекції-обговорення, використання електронних засобів навчання (мультимедійне обладнання), індивідуальна та групова форма роботи, аналіз конкретних виробничих ситуацій, тестування.	-/2	Самостійна робота з підручником, виконання індивідуальних завдань	-/ 30

ДРН 2. Уміти організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів управління.	Лекції-обговорення, використання електронних засобів навчання (мультимедійне обладнання), індивідуальна та групова форма роботи, аналіз конкретних виробничих ситуацій, тестування.	-/-	Самостійна робота з підручником, виконання індивідуальних завдань	-/ 30
ДРН 3. Забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	Лекції-обговорення, використання електронних засобів навчання (мультимедійне обладнання), індивідуальна та групова форма роботи, аналіз конкретних виробничих ситуацій, тестування.	-/-	Самостійна робота з підручником, виконання індивідуальних завдань	-/ 28

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Поточне опитування, оцінка теоретичних знань	20 балів/20 %	Протягом 8 тижня
2.	Тест множинного вибору	20 балів/20 %	Протягом 17 тижня
3.	Проміжна атестація - тест множинного вибору	15 балів /15 %	Протягом 10 тижня
4.	Самостійна робота - виконання індивідуального завдання	15 балів /15 %	Протягом 16 тижня
5.	Екзамен – завдання	30 балів /30 %	За затвердженим графіком

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<12 балів	12 – 14 балів	15 – 17 балів	18 – 20 балів
Поточне опитування, оцінка теоретичних знань	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Тест множинного вибору	<12 балів	12 – 14 балів	15 – 17 балів	18 – 20 балів
	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Проміжна	<9 балів	9 – 10 балів	11- 13 балів	14 – 15 балів

атестація - тест множинного вибору	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Самостійна робота - виконання індивідуального завдання	<9 балів	9 – 10 балів	11- 13 балів	14 – 15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Тема розкрита не повністю, не витримана структура роботи або відсутні окремі її складові.	Виконано усі вимоги завдання, але тема розкрита недостатньо, зустрічаються граматичні та редакційні помилки	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – завдання	<18 балів	18 - 22 балів	23 – 26 балів	27 – 30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Надано відповідь від 60% до 74% завдання	Завдання виконано від 75 % до 89 %, відповіді є неповними	Завдання виконано у повному обсязі з дотриманням вимог

5.2.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення кожної теми ОК	Щотижня
2	Усний зворотній зв'язок від викладача на письмове опитування поточного контролю	Протягом 9 та 17 тижня
3	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів щодо виконання індивідуального завдання	Протягом 16 тижня
4	Моніторинг діяльності студента (оцінка викладача, самооцінка студента)	щомісяця

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

- Віткін Л. М. Управління якістю (на прикладі освітньої діяльності) навчальний посібник. Київ : ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК». 2018. 134 с.
- Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / Горячова О.О. та ін.; за ред. А.С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
- Менеджмент : навч. посіб. / Краснокутська Н.С. та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.
- 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.
- Нікітенко О. М. Сучасні інструменти управління якістю /О. М. Нікітенко, А. Б. Єгоров, Н. В. Штефан. Харків : ХНУРЕ, 2019. 245 с. URL: <http://publish.nure.ua/catalog/view/53/31/137>
- Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000». 2020. 356 с.

6.1.2. Методичне забезпечення

7. Навчально-методичні матеріали на основі платформи Moodle. URL: <https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1767>
8. 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. 90с.

6.1.3. Інші джерела

9. ДСТУ ISO 22000:2019. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга від 2 квітня 2007 р. № 72. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029
10. ДСТУ ISO 9001:2015. Система управління якістю. Вимоги. Національний стандарт України. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=64013
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997р. №771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
12. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

6.2. Додаткові джерела

13. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuuv.gov.ua/>
14. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
15. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
16. Журнал Food-Control. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-control>

6.3. Програмне забезпечення

17. Програмне забезпечення Zoom - платформа для організації відеоконференцій.
18. Програмне забезпечення системи дистанційного навчання Moodle.
19. Інтернет-сервіс онлайн тестуванні та створення вікторин Quizizz.com

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК МХПООП
 Розроблену викладачем кафедри менеджменту Ткаченко В.В.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		

Член проєктної групи ОП Хайсевич Тетяна - Шалішник О.Ю.
(назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	✓		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	✓		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	✓		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	✓		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	✓		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	✓		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	✓		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	✓		
Література є актуальною	✓		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	✓		

Рецензент (викладач кафедри) Менеджменту Ткаченко В.В.
(назва) (посіла ПІБ) (підпис)
Менеджменту
Л.І. Михайлова