

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
ОК2 Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств
статус - обов'язковий

Реалізується в межах освітньої програми **Харчові технології**
(назва)


за спеціальністю **181 «Харчові технології»**
(шифр, назва)

на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Розробник:





Світлана ТУРЧИНА, к.е.н., доцент, доцент
кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової	Протокол від «18» червня 2024 р. № 17
	Завідувач кафедри  (підпис) Альвіна ОРХОВА

Погоджено:

Гарант освітньої програми 
(підпис) Федір ПЕРЦЕВОЙ

Декан факультету харчових технологій 
(підпис) Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана: 
ОКСАНА МЕЛЬНИК

ЛЮДМИЛА МОШКОВА

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації 
(підпис) Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 19.06. 2024 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	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств							
2.	Факультет/кафедра	Факультет економіки і менеджменту / кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	ОК може бути запропонований для)	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
5.	Рівень НРК	Другий (магістерський) рівень вищої освіти							
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна/Заочне 1 семестр, 18 тиждень / 1 семестр, 18 тижнів							
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна 14	Заоч 2	Денна 46	Заоч. -	Денна -	Заоч. -	Денна 90	Заоч. 148
9.	Мова навчання	Державна (українська)							
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Турчина Світлана Григорівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової Години консультацій – кожного вівторка о 12.15, кабінет 303 е							
11.1	Контактна інформація	stychina68@gmail.com ; ауд. 303 - е							
11.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств» є важливим при підготовці здобувачів зі спеціальності 181«Харчові технології» та займає суттєве місце в їх майбутній практичній діяльності. Перший модуль охоплює всі тематичні блоки, які є необхідними для формування у здобувачів сучасного управлінського мислення і системи спеціальних знань щодо фундаментальних основ управління персоналом підприємства. Другий модуль «Інноваційний розвиток підприємств» спрямований на формування у здобувачів магістерського рівня знань з основних проблем інноваційного розвитку у харчовій промисловості та шляхів їх вирішення.							
12.	Мета освітнього компонента	Мета полягає у формуванні знань та вмінь у майбутніх фахівців щодо управління персоналом в підприємствах харчової промисловості, застосування методів та сучасних технологій при управлінні персоналом, здійснення робіт по добору, найму, навчанню, підвищенню кваліфікації та оцінці персоналу, а також спрямована на формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах харчової промисловості. Окрема увага приділяється розробці інноваційного проекту, що є основою для подальшого виконання кваліфікаційної роботи.							
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Особливі умови відсутні							
14.	Політика академічної доброчесності	Відповідно до Кодексу академічної доброчесності Сумського НАУ, академічна доброчесність – це сукупність принципів, правил поведінки учасників освітнього процесу, спрямованих на формування самостійної і відповідальної особистості, спроможної вирішувати							

		<p>завдання відповідно до освітнього рівня з дотриманням норм права та суспільної моралі.</p> <p>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 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=4303

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) ¹			Як оцінюється РНД
	ПРН ₆	ПРН ₁₂	ПРН ₁₃	
ДРН 1. Розуміти предметну область, використовуючи теоретичну базу та знання механізмів системи управління персоналом. Обґрунтовувати інноваційні підходи щодо використання ресурсного потенціалу, планувати та забезпечувати результативність формування та використання інноваційного потенціалу господарюючого суб'єкта		х		Тест множинного вибору
ДРН 2. Передбачати тенденції майбутніх змін, вчасно і адекватно реагувати на постійні зміни зовнішнього середовища та вести діяльність, спрямовану на отримання прибутку, максимально використовуючи сучасні інноваційні		х		Індивідуальне розрахунково-аналітичне завдання

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

форми та методи господарської діяльності.				
ДРН 3. Планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції у ресторанному господарстві; розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури на нову продукцію, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.	x			Індивідуальне завдання, проект
ДРН 4. Здатність розв'язувати складні задачі і вирішувати проблеми при впровадженні нових та удосконаленні існуючих технологій виробництва харчової продукції в підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.			x	Індивідуальне завдання

ПРН₆ Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.

ПРН₁₂ Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.

ПРН₁₃ Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендован алітература
	Аудиторна робота				Самостійна робота		
	Лк		П.з / семін. з				
	ден.	заочн.	ден.	заочн.	ден.	заочн.	
Тема 1. <i>Теоретичні основи управління персоналом</i> 1. Основні поняття та категорії управління персоналом 2. Принципи та методи управління персоналом 3. Основні етапи управління персоналом в підприємствах 4. Місце та значення управління персоналом у системі менеджменту підприємств харчової промисловості. Завдання та функції кадрових служб.	2	2	2	-	6	12	1, 2, 4, 5, 6, 7
Тема 2. <i>Правові аспекти</i>							

<p><i>управління персоналом</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правові основи розірвання трудових відносин 2. Підстави для розторгнення трудового договору 3. Поняття робочого часу та його характеристика 4. Оплата праці робочого часу 5. Основні форми та моделі оплати праці 	2	-	4	-	8	12	1, 2, 4, 5, 6, 7
<p>Тема 3. <i>Періодична оцінка персоналу та атестація кадрів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та завдання оцінки персоналу 2. Критерії оцінки діяльності персоналу, кількісні та якісні показники оцінки. 3. Моделі робочих місць кадрів управління 4. Методичні підходи до оцінки персоналу 5. Нормативно-правове та документальне забезпечення атестації 6. Організація проведення атестації 	2	-	4	-	8	12	1, 2, 4, 5, 6, 7
<p>Тема 4. <i>Розвиток та навчання персоналу</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Короткострокові курси, стажування, аспірантура, докторантура 2. Перепідготовка кадрів 3. Організаційне та методичне забезпечення навчання персоналу 4. Фінансування та інвестування розвитку персоналу організацій 5. Мотивація безперервного навчання персоналу 6. Державні програми людського розвитку 	-	-	4	-	8	14	1, 2, 4, 5, 6, 7
<p>Тема 5. <i>Управління діловою кар'єрою</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планування та розвиток кар'єри 2. Система професійного переміщення персоналу 3. Плани та форми професійних переміщень 4. Управління діловою кар'єрою працівників 	-	-	4	-	6	12	1, 2, 4, 5, 6, 7

<p>Тема 6. <i>Управління плинністю персоналу та трудовою дисципліною</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та наслідки плинності персоналу 2. Оцінка та показники плинності кадрів. Основні причини та мотиви плинності персоналу 3. Фактори управління плинністю 4. Внутрішні та зовнішні чинники зниження рівня плинності персоналу в організаціях 5. Поняття трудової дисципліни. 6. Основні фактори формування дисципліни. Організація управління трудовою дисципліною. 7. Досвід управління плинністю кадрів та трудовою дисципліною за кордоном 	2	-	4	-	8	14	1, 2, 4, 5, 6, 7
<p>Тема 7. <i>Інновації і циклічність економічного розвитку</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Циклічність розвитку. 2. Теорія довгих хвиль М. Д. Кондратьєва. 3. Класична теорія нововведень. 4. Неокласична теорія нововведень. 5. Теорія прискорення. 6. Соціально-психологічна модель. 	2	-	4	-	8	12	3, 4, 5, 6, 14, 15, 16
<p>Тема 8. <i>Ключові поняття інноваційного розвитку</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність інновацій 2. Класифікація інновацій Й. Шумпетера 3. Класифікація інновацій 4. Концепція та етапи життєвого циклу інновацій 5. Фундаментальні і прикладні дослідження 	2	-	4	-	8	12	3, 4, 5, 6, 14, 15, 16, 17
<p>Тема 9. <i>Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація чинників інноваційного розвитку підприємства 2. Групи факторів 	-	-	4	-	8	12	3, 4, 5, 6, 14, 15

<p>інноваційного розвитку підприємств</p> <p>3. Різновиди ефектів інноваційної діяльності</p> <p>4. Показники рівня інноваційного розвитку на макроекономічному рівні</p> <p>5. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку</p> <p>6. Інформаційні ресурси для оцінки рівня інноваційного розвитку</p>							
<p>Тема 10. <i>Маркетинг інновацій</i></p> <p>1. Управління підприємством на засадах концепції інноваційного маркетингу</p> <p>2. Використання процедури маркетингового тестування для підвищення рівня ринкової адекватності інноваційних товарів</p> <p>3. Комунікації в системі управління підприємством: інноваційні аспекти</p> <p>4. Теоретичні засади формування маркетингових каналів для просування інноваційної продукції на ринок</p> <p>5. Управління просуванням промислової інноваційної продукції на основі прогнозування поведінкової реакції підприємств-споживачів</p>	-	-	4	-	8	12	3, 4, 5, 6, 14, 15, 16
<p>Тема 11. <i>Стратегії та бізнес-моделі інноваційного розвитку підприємства</i></p> <p>1. Поняття та особливості інноваційної стратегії</p> <p>2. Типи інноваційних стратегій.</p> <p>3. Розроблення і обґрунтування інноваційної стратегії</p> <p>4. Процес розроблення нового продукту.</p> <p>5. Стратегічне планування як елемент стратегічного управління та метод реалізації інноваційної стратегії</p>	2	-	4	-	8	12	3, 4, 5, 6, 14, 15, 16
<p>Тема 12. <i>Інноваційний потенціал підприємства</i></p>	-	-	4	-	6	12	3, 4, 6, 14, 15

1. Поняття інноваційного потенціалу							
2. Оцінка інтелектуальної складової							
3. Оцінка інформаційної складової							
4. Концептуальна схема управління інноваційним потенціалом							
Всього	14	2	46	-	90	148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>здобувач вищої освіти самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Розуміти предметну область, використовуючи теоретичну базу та знання механізмів системи управління персоналом. Обґрунтовувати інноваційні підходи щодо використання ресурсного потенціалу, планувати та забезпечувати результативність інноваційного розвитку.	Проблемна лекція, тематична дискусія, «круглий стіл», «мозгова атака». аналіз конкретних виробничих ситуацій, рішення ситуативних задач.	15/1	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань, підготовка презентацій	22/37
ДРН 2. Передбачати тенденції майбутніх змін, вчасно і адекватно реагувати на постійні зміни зовнішнього середовища та вести діяльність, спрямовану на отримання прибутку, максимально використовуючи сучасні інноваційні форми та методи господарської діяльності.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study)	15/-	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань, підготовка презентацій	22/37
ДРН 3. Планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції у ресторанному господарстві; розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури на нову продукцію, розробляти	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study)	15/1	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань	23/37

умови та технологічні регламенти виробництва.				
ДРН 4. Здатність розв'язувати складні задачі і вирішувати проблеми при впровадженні нових та удосконаленні існуючих технологій виробництва харчової продукції в підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study)	15/-	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань	23/ 37

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	Презентація	5 балів /5%	Протягом семестру
2	Модуль 1 – тест множинного вибору	25 балів /25 %	За затвердженим графіком
3	Модуль 2 – тест множинного вибору	25 балів /25 %	За затвердженим графіком
4	Тест множинного вибору	15 балів /15 %	За затвердженим графіком
5	Самостійна робота - виконання індивідуального завдання	15 балів /15 %	За затвердженим графіком
6	Проект	15 балів /15 %	На 17 тижні

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно <i><1 балу</i>	Задовільно <i>1-2 бали</i>	Добре <i>3-4 бали</i>	Відмінно <i>5 балів</i>
Презентація	Завдання не виконано	Завдання виконано в обсязі до 5 робочих слайдів за навчальними матеріалами, окремі складові(назви елементів, висновки) відсутні	Виконано усі вимоги до завдання, але відсутні власні висновки	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, наведені власні висновки та пропозиції

Тест множинного вибору	<i><10 балів</i>	<i>10-14 балів</i>	<i>15-20 балів</i>	<i>21-25 балів</i>
	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Тест множинного вибору	<i><10 балів</i>	<i>10-14 балів</i>	<i>15-20 балів</i>	<i>21-25 балів</i>
	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Тест множинного вибору	<i><9 балів</i>	<i>9 – 10 балів</i>	<i>11- 13 балів</i>	<i>14 – 15 балів</i>
	Менше 60 % правильних відповідей	60 % - 74 % правильних відповідей	75 % - 89 % правильних відповідей	90-100 % правильних відповідей
Самостійна робота - виконання індивідуального завдання	<i><9 балів</i>	<i>9 – 10 балів</i>	<i>11- 13 балів</i>	<i>14 – 15 балів</i>
	Завдання не виконано (методика та відповіді неправильні)	Хід виконання вірний, але наявні суттєві помилки, відповіді, в основному неправильні	Завдання виконано, але існують несуттєві помилки	Завдання повністю виконано. Помилки відсутні
Проект (підготовка, презентація, захист)	<i><9 балів</i>	<i>9 – 10 балів</i>	<i>11- 13 балів</i>	<i>14 – 15 балів</i>
	Не вирішуються основні числові задачі	Вирішувати основні числові задачі, використовуючи відповідні методи	Вирішувати низку числових задач, використовуючи відповідні методи	Вирішувати складні числові проблеми, використовуючи відповідні методи.

5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Тестування в Google Forms	На кожному практичному занятті (вступний контроль)
2	Самооцінка знань в програмі Mentimeter	По закінченню кожної теми
3	Виконання завдань за допомогою додатку Microsoft Excel	Під час виконання практичних завдань

4	Усний зворотній зв'язок від викладача на письмове опитування поточного контролю	Протягом 9 та 17 тижня
5	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів щодо виконання індивідуального завдання	Протягом 16 тижня
6	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації	Під час виконання завдання

5.3. Шкала оцінювання (підсумкова) – загальноприйнята для університету:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою (при заліку)
90 – 100	зараховано
82-89	
75-81	
69-74	
60-68	
35-59	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Управління персоналом: навчальний посібник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 371с. URL: <https://dglib.nubip.edu.ua/server/api/core/bitstreams/3de6b4a7-98a3-43b0-978e-d87a7876a172/content>
2. Вакарюк Л.В., Гетьманцева Н.Д. Управління персоналом: навчально-методичний посібник. Чернівці: Чернівець. Нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2021. 84 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/700/Навч%20метод%20посібник%20Уп%20перс%202021%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. Шиян Н.І. Інноваційний розвиток підприємства: навч. посібник. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Харків, 2019. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/12582/1/Shyyan_%20Navch.%20posib_2019.pdf

6.1.2. Методичне забезпечення

4. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Конспект лекцій для студентів спеціальності: 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2021р. 83 с.
5. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів спеціальності: 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2021р. 66 с.
6. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Методичні вказівки до самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2022. 46 с.

6.1.3 Інші джерела

7. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
8. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
9. Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
10. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
11. Офіційний сайт Державної служби зайнятості.: <http://www.dcz.gov.ua>.
12. Офіційний сайт Міністерства соціальної політики України.: <http://www.mlsp.gov.ua>.
13. Офіційний сайт Федерації профспілок України. – <http://www.fpsu.org.ua>.

6.2 Додаткові джерела

14. Михайлова Л.І., Гуторов О.І., Турчіна С.Г., Шарко І.О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник. Вид. 2-ге, доп. Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
15. Михайлова Л.І., Гуторов О.І., Турчіна С.Г., Шарко І.О., Киричок О.В. Управління інноваціями: навчальний посібник – Вид. 2-ге, доп. Харків: «Діса плюс», 2016. 266 с.
16. Пугач А.М., Демчук Н.І., Довгаль О.В., Крючко Л.С., Тягло Н.В. Інноваційний розвиток підприємства: навч. посіб. ФОП Швець В.М., 2018. 348с.
17. Hrynkivych O. S., Sorochak O. Z., Kvak S. A. Innovative activity of Ukrainian enterprises and potential of cross-border cooperation in the development of economic security. Security of the XXI century: national and geopolitical aspects. Issue 2 : collective monograph / in edition I. Markina. Prague. Nemoros s.r.o. 2020. Czech Republic. 392.
18. Sorochak O, Kvak S. The model for selection of innovation and investment strategy of machine-building enterprises: practical aspect. Marketing and management of innovations 2020. №2. P. 68–84

6.3. Програмне забезпечення

1. Пакет програмних продуктів Microsoft Office
2. Програмне забезпечення для дистанційного навчання: Zoom, Moodle