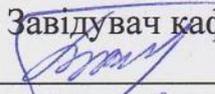


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту ім. І.А. Маркіної

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Тетяна ВОРОНЬКО-НЕВІДНИЧА

« 02 » вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

Менеджмент харчових підприємств

освітньо-професійна програма	Харчові технології
спеціальності	181 Харчові технології
галузь знань	18 Виробництво та технології
освітній ступінь	бакалавр
факультет технологій тваринництва та продовольства	

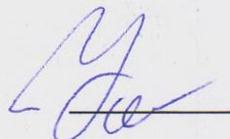
Полтава
2027-2028 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Менеджмент харчових підприємств»
для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові
технології спеціальності 181 Харчові технології

Мова викладання: державна

Розробник: Микола ЗОСЬ-КІОР, професор кафедри менеджменту
ім. І.А. Маркіної, д.е.н., професор.

«02» вересня 2024 року

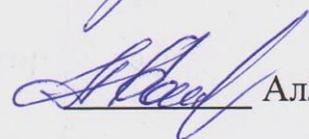
 Микола ЗОСЬ-КІОР

Схвалена на засіданні кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної
протокол від 02.09.2024 р. № 1

Погоджено гарантом освітньої програми Харчові технології
«02» вересня 2024 року

 Ніна БУДНИК

Схвалено головою ради з якості вищої освіти
спеціальності «Харчові технології»
протокол від 02 вересня 2024 р. №1

 Алла КАЙНАШ

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (<i>обов'язкова</i> чи <i>вибіркова</i>)	обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	181ХТ_бд_2024
Семестр	8
Лекції (годин)	16
Практичні (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60
Форма семестрового контролю	залік

2. Мета вивчення навчальної дисципліни:

формування у студентів комплексних знань в галузі теорії та практики системного управління харчовими підприємствами; набуття вмінь розробки й прийняття управлінських рішень.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

філософія, економіка підприємства; інформаційні системи та технології, 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.

4. Компетентності:

Інтегральна: 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 у сфері харчових технологій загальні:

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. спеціальні (фахові):

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

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

5. Програмні результати навчання:

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	Знати сутність менеджменту та його особливості за невизначених умов і вимог. Знати основні завдання, функції, методи та середовище менеджменту. Вміти застосовувати основні принципи менеджменту.
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	Знати основні підходи до формування системи організаційного розвитку харчових підприємств. Володіти інструментами управління людськими ресурсами, реалізації функцій менеджменту в них. Розуміти механізм становлення організаційної культури харчових підприємств.
ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	Знати основні підходи до формування комунікаційної політики харчових підприємств. Володіти інструментами підвищення продуктивності управлінської праці. Розуміти механізм застосування методів менеджменту.

6. Методи навчання і викладання:

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.

7. Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Поняття і сутність менеджменту

Економічне середовище в менеджменті. Чинники зовнішнього і внутрішнього середовища. Мега-середовище. Допоміжне оточуюче середовище або задачі середовища. Внутрішнє середовище. Розподіл праці в організації. Наукові принципи та методи менеджменту. Організаційні методи. Адміністративні методи. Економічні методи. Соціально-психологічні методи. Школа людських відносин. Теорія бюрократії і кількісний підхід до менеджменту. Сучасні підходи до менеджменту.

Тема 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень

Природа, сутність та класифікація рішень у сфері менеджменту. Вироблення і прийняття управлінського рішення. Право прийняття рішень. Повноваження. Компетентність. Делегування повноважень. Відповідальність. Технологія розробки рішень. Організація виконання рішень. Методи прийняття рішень.

Тема 3. Планування на харчових підприємствах

Сутність планування як функції управління. Мета планування. Критерії класифікації планів організації. Стратегічні плани. Оперативні плани. Короткострокові плани. Довгострокові плани. Завдання. Орієнтири. Цілі управлінського планування. Мета. Глобальна мета організації. Місія організації. Задачі організації. Стратегічне планування. Стратегія. Визначення цілей діяльності організації.

Тема 4. Організація на харчових підприємствах

Сутність функції організації. Організація. Організаційна діяльність. Основні складові організаційного процесу (організаційної діяльності). Розподіл праці. Департаменталізація. Делегування повноважень. Встановлення діапазону контролю. Створення механізмів координації. Організаційна структура. Ступінь формалізації. Централізація. Типи організаційних структур управління. Управління організаційними змінами.

Тема 5. Мотивація на харчових підприємствах.

Поняття і сутність мотивації. Потреба. Спонування. Інструменти спонування людей до ефективної діяльності. Винагородження. Система цінностей людини. Змістовні теорії мотивації. Теорія ієрархії потреб Абрахама Маслоу. Теорія ERG Клейтона Альдерфера. Теорія потреб Девіда МакКлеланда. Теорія мотиваційної гігієни Фредеріка Герцберга. Процесні теорії мотивації. Теорія очікувань В. Врума. Теорія справедливості Стейсі Адамса. Модель Портера-Лоулера. Формування мотиваційного механізму управління поведінкою людей. Матеріальне заохочення. Моральне заохочення. Система стягнень.

Тема 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах

Поняття та процес контролю. Контроль матеріальних ресурсів. Контроль людських ресурсів. Контроль інформаційних ресурсів. Фінансовий контроль. Ефективна система контролю. Види управлінського контролю. Операційний контроль. Попередній контроль. Поточний контроль. Підсумковий контроль. Фінансовий контроль. Структурний контроль. Бюрократичний контроль. Груповий контроль. Опір контролю та долання опору.

Тема 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах

Комунікації та фах менеджера. Комунікація. Ключові елементи ефективних комунікацій. Характеристики цінної інформації: достовірність; своєчасність; повнота; доречність. Процес комунікацій. Кодування інформації. Типи комунікацій в організаціях. Неформальні комунікації в організаціях. Управління комунікаціями в організаціях. Бар'єри ефективних комунікацій. Індивідуальні бар'єри. Організаційні бар'єри. Подолання комунікативних бар'єрів.

Тема 8. Ефективність управління харчовими підприємствами

Сутність та основні підходи до визначення ефективності управління. Ефективність. Основні показники, що використовуються для оцінки ефективності управління. Оперативність роботи апарату управління, надійність і оптимальність системи управління. Показники, що характеризують ефективність системи управління. Загальні результативні показники виробничо-фінансової діяльності підприємства. Показники продуктивності управлінської праці. Показники економічності апарату управління.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма 181ХТ_бд_2024			
	Усього	у тому числі		
л		п	с.р	
ТЕМА 1. Поняття і сутність менеджменту	9	2	-	7
ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень	11	2	2	7
ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах	11	2	2	7
ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	11	2	2	7
ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах	12	2	2	8
ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах	12	2	2	8
ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах	12	2	2	8
ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами	12	2	2	8
Усього годин	90	16	14	60

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181ХТ_бд_2024
1	ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень	2
2	ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах	2
3	ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	2
4	ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах	2
5	ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах	2
6	ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах	2
7	ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами	2
	Разом	14

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181ХТ_бд_2024
1	ТЕМА 1. Поняття і сутність менеджменту	7
2	ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень	7
3	ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах	7
4	ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	7
5	ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах	8
6	ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах	8
7	ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах	8
8	ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами	8
	Разом	60

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувачів вищої освіти не передбачена навчальним планом.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів, тези* Семестровий контроль: залік
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів, тези* Семестровий контроль: залік
ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	Поточний контроль: виконання завдань на практичних заняттях; виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів, тези* Семестровий контроль: залік

* є необов'язковими

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за запланованим результатом навчання.

Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний поточний контроль оволодіння компетентностями та досягнення програмних результатів навчання.

Забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом

застосування накопичувальної системи нарахування балів оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожної теми освітнього компоненту впродовж семестру та достовірної фіксації результатів оцінювання у журналі обліку аудиторної навчальної роботи.

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно навчального плану: залік.

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (денна форма навчання)

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		5
ТЕМА 2. Основи теорії прийняття управлінських рішень	6		5		11
ТЕМА 3. Планування на харчових підприємствах	6		5		11
ТЕМА 4. Організація на харчових підприємствах	6	9	5		20
ТЕМА 5. Мотивація на харчових підприємствах	6		5		11
ТЕМА 6. Управлінський контроль на харчових підприємствах	6		5		11
ТЕМА 7. Комунікації в управлінні на харчових підприємствах	6		5		11
ТЕМА 8. Ефективність управління харчовими підприємствами	6	9	5		20
Тези*				10	10*
Разом	42	18	40	10*	100

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

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях для здобувачів денної форми здобуття освіти

Кількість балів (денна)	Критерії оцінювання
6 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.
5 бали	Студент завдання виконав повністю, але з деякими огріхами, в цілому відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати

	<p>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;</p> <p>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.</p>
4 бали	<p>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;</p> <p>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.</p>
3 бал	<p>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;</p> <p>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.</p>
2 бал	<p>Студент завдання виконав не повністю, частково відповів на поставлені запитання, не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав відсутність знань 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;</p> <p>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.</p>
1 бал	<p>Студент завдання виконав не повністю, вибірково відповів на поставлені запитання з неточностями, не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав відсутність знань літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у</p>

	студента 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 не 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

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

Денна форма навчання:

Кількість заходів: 2

Час виконання: 10 хвилин

Структура тесту: тест складається з 9 завдань. Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Заочна форма навчання:

Кількість заходів: 8

Час виконання: 3 хвилини

Структура тесту: тест складається з 3 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;

	<p>робить висновки і пропонує рішення для складних навчальних і виробничих ситуацій; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: високий – здатність працювати автономно та володіння умінням творчо-пошукової діяльності.</p>
4 бали	<p>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.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.</p>
3 бали	<p>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.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.</p>
2 бали	<p>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.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань</p>
1 бал	<p>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.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань</p>
0 балів	<p>Необхідні завдання, передбачені навчальною програмою не виконані; не має елементарних умінь працювати з навчальною інформацією; виявляє вміння користуватися бібліотекою, однак не докладает зусиль для пошуку необхідної інформації; не має навичок працювати з джерельною базою; необхідні практичні вміння і навички не сформовані.</p> <p>Рівень сформованості фахових умінь: низький – володіння умінням здійснювати первинну обробку навчальної інформації без подальшого її аналізу.</p>

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.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання: комп'ютер і мультимедійний комплект для візуалізації і кращого розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу; тематичні стенди, кафедральна бібліотека; комп'ютерне середовище для проведення відео конференцій Google Meet, мультимедіапрезентації, дистанційний курс в системі дистанційного навчання Полтавського державного аграрного університету MOODLE. Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення, необхідного для вивчення навчальної дисципліни:

- для проведення лекційних занять – аудиторія № 502к, оснащена комп'ютером і мультимедійним комплектом для візуалізації і кращого розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу;

- для проведення практичних занять – аудиторія № 429 оснащена комп'ютером і мультимедійним комплектом, фліпчартом;

- для тестування, гостьових лекцій, позааудиторних тренінгів та виконання завдань самостійної роботи – Ресурсний центр кафедри менеджменту ім. І. А. Маркіної № 486 оснащена сучасною комп'ютерною технікою, мультимедійним комплектом, фліпчартами, сучасною бібліотекою;

- для проведення занять у дистанційному форматі у випадку введення в університеті дистанційної форми навчання через обмеження – комп'ютерне середовище для проведення відео конференцій Google Meet, мультимедіапрезентації, дистанційний курс в системі дистанційного навчання Полтавського державного аграрного університету MOODLE.

13. Політика навчальної дисципліни

- 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 декана факультету ТПП.

- 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.

Тезиси, 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: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

- щодо відвідування занять:

Відвідування усіх видів занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача освіти та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти:

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даного освітнього компоненту, 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: <https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>

- щодо оскарження результатів оцінювання:

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Маркіна І. А., Помаз О. М., Помаз Ю. В. Операційний менеджмент : навчальний посібник. Полтава: ПДАА, 2019. 230 с.
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.
3. Менеджмент : навч. посіб. / Краснокутська Н. С. та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.
4. Менеджмент : підручник. / С. Ю. Бірюченко, К. О. Бужимська, І. В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т. П. Остапчук. Житомир : Вид-во «Рута», 2021. 856 с.
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.

Допоміжні

1. Зось-Кіор М. В. Інформаційне забезпечення прийняття управлінських рішень з використання експертних методів. *Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту*. № 21. 2018. С. 131-139.
2. Зось-Кіор М. В. Особливості мотивації персоналу в умовах нестабільного бізнес-середовища Економічний форум. Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2020. № 3. С.143-148.
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.
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. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure*

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського <http://www.nbuv.gov.ua>
2. Бібліотека Полтавського державного аграрного університету
<https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka>
3. management.com.ua – бібліотека з менеджменту
4. Гарвардський університет. URL: <http://athome.harvard.edu/>
5. Каліфорнійський університет Берклі. URL: <http://http://www.berkeley.edu/>