



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА І УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Якість та безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Стахова Наталія Петрівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом https://econom.chnu.edu.ua/kafedry-ekonomichnogo-fakultetu/kafedra-ekonomiky-pidpryyemstva-ta-up/kolektyv-kafedry/stahova-nataliya
Контактний тел.	+380990405100
E-mail:	n.stakhova@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8028
Консультації	он-лайн консультації - згідно з графіком очні консультації – за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Економіка і управління харчових виробництв» є обов'язковою при підготовці фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, включає засвоєння теоретичних положень і набуття практичних навичок з економіки, організації виробничої та підприємницької діяльності за умов ринкових економічних відносин, формування вмінь ефективного використання ресурсного і виробничо-господарського потенціалу підприємств харчової промисловості, забезпечення розширеного відтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку.

Мета навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців наукових знань та умінь з основних розділів прикладної економіки, організації та результативності господарювання та ефективності сільськогосподарського виробництва на рівні основної ланки суспільного виробництва за умов багатокладності економіки і розвитку ринкових відносин.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Тема 1	Підприємство як суб'єкт господарювання та об'єкт ринкових відносин. Види підприємств та планування діяльності.
Тема 2	Персонал та його ефективність.
Тема 3	HR-управління та емоційний інтелект.
Тема 4	Організація виробництва, якість і конкурентоспроможність продукції харчової промисловості.
Тема 5	Ціни і ціноутворення на продукцію.
Тема 6	Фінансові результати діяльності підприємств галузі.
Тема 7	Соціальна відповідальність та діджиталізація бізнесу.

ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ФОРМИ ТА МЕТОДИ МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Використання онлайн-презентацій: презентації допомагають наочно пояснювати економічні процеси, управління ресурсами та оптимізацію витрат у харчових виробництвах.

Використання соціальних мереж: соціальні платформи сприяють обміну ідеями, обговоренню стратегій управління виробництвом та отриманню зворотного зв'язку від викладачів і студентів.

Використання онлайн-платформ для навчання: онлайн-курси з економіки та управління харчовими виробництвами дозволяють студентам самостійно вивчати матеріал через відеоуроки, тести та інтерактивні завдання.

Кейс-стадії та проектна робота: аналіз реальних бізнес-кейсів з харчових виробництв та розробка власних проектів допомагає закріпити теоретичні знання на практиці.

Графічні інструменти та візуалізація: використання діаграм, графіків та схем для візуалізації виробничих процесів, економічної ефективності та управління ланцюгами постачання.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: презентація результатів виконання індивідуальних завдань (творчих, розрахункових, аналітичних); аналітичні звіти; розв'язування практичних ситуацій; тестування; тематичні контрольні роботи; модульні контрольні роботи.

Здобувачі виконують індивідуальне навчально-дослідне завдання, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу. ІНДЗ виконується за власною ініціативою, бажанням здобувача освіти, крім обов'язкових видів контролю. Здобувачі освіти самостійно обирають тему ІНДЗ з тематичного переліку. Виконання ІНДЗ дає можливість отримати додаткові бали з метою поліпшення результатів поточного контролю або отримання оцінки за підсумковим контролем автоматично.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS)

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича». URL: https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf ;
- «Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Веб-сайти з шаблонами та прикладами планів:

- <https://www.foodbusinessnews.net/> – інформація про економіку харчових виробництв, аналітичні дані, огляди ринку, інновації в харчовій промисловості.
- https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/industry_ext_content/ifc_external_corporate_site/agribusiness – міжнародна фінансова корпорація, яка пропонує бізнес-аналіз та рекомендації для агробізнесу та харчової промисловості.
- <https://www.bplans.com/> – приклади бізнес-планів, які можна адаптувати до харчових підприємств, шаблони та інструменти для планування.

2. Некомерційні організації та ресурси:

- <https://www.score.org/templates-resources> – некомерційна організація, що пропонує шаблони бізнес-планів, поради від менторів і навчальні матеріали, що можна адаптувати до харчових підприємств.
- <https://sustainablefoodtrust.org> – ресурси та навчальні матеріали з управління стійкими харчовими підприємствами.

3. Академічні ресурси:

- [Google Scholar](#) – пошук академічних статей з економіки та управління харчових виробництв, досліджень ринку та стратегії розвитку підприємств.
- [ResearchGate](#) – репозиторій наукових досліджень і публікацій з харчових виробництв та їх управління.

4. Курси та вебінари:

- [Coursera: "Managing Food and Beverage Operations"](#) – курс, присвячений управлінню харчовими операціями, який охоплює економічні аспекти та оптимізацію бізнес-процесів.

- UdeMy: "Food Business Essentials" – практичний курс з основ бізнесу в харчовій індустрії, включає аналіз ринку, фінансові розрахунки та стратегічне планування.
- [Дія. Освіта: Курси для бізнесу](#) – освітні курси на платформі ДІА, що пропонують знання з управління харчовими виробництвами, економічного планування та інновацій.

Ці ресурси охоплюють основні аспекти економіки та управління в харчовій промисловості, включаючи бізнес-планування, управління ресурсами та стратегії розвитку

***Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Економіка і управління харчових виробництв» висвітлена у
робочій програмі навчальної дисципліни***

(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>