

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування вищого навчального закладу)

Економічний факультет
(назва факультету)

Кафедра бізнесу та управління персоналом
(назва кафедри)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету

Роман ГРЕШКО

«06» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

Управління бізнесом в харчовій промисловості
(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна
програма

«Експертиза та технології продуктів із субтропічної
сировини»

(вказати назву ОПП)

Спеціальність

G13 «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти

Другий (магістерський)

(вказати: перший бакалаврський/другий магістерський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання

Українська

(вказати: якою мовою читається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління бізнесом в харчовій промисловості» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини».

Розробники: Яскал Ігор Валерійович, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом,
к.е.н., доцент

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладачі: Яскал Ігор Валерійович, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом,
к.е.н., доцент

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від "27" серпня 2026 року

Завідувач кафедри


(підпис)

Анастасія САЧКО

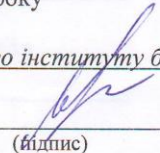
(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів

Протокол № 1 від "31" серпня 2026 року

Голова методичної ради

Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів


(підпис)

Галина МОСКАЛИК

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою Економічного факультету

Протокол № 1 від "26" серпня 2026 року

Голова методичної ради

Економічного факультету


(підпис)

С. Нікіфорова

(прізвище та ініціали)

Навчальна дисципліна «*Управління бізнесом в харчовій промисловості*» спрямована на формування системного розуміння принципів функціонування та управління підприємствами харчової промисловості з урахуванням галузевої специфіки, ринкового середовища, особливостей виробничих процесів, ланцюгів постачання, вимог до якості та безпечності продукції.

У межах дисципліни розглядаються особливості харчової промисловості як об'єкта бізнес-управління, логіка формування ланцюга створення цінності, основні бізнес-моделі та підходи до організації харчового підприємства, ринкова й споживча поведінка, принципи маркетингової та комерційної стратегії. Окрема увага приділяється управлінню продуктом та інноваціями, операційному менеджменту, закупівлям і ланцюгам постачання, управлінню якістю та безпечністю, а також фінансовій логіці діяльності харчового підприємства.

Зміст дисципліни орієнтований на розуміння взаємозв'язків між основними функціональними сферами підприємства. Управлінські рішення розглядаються з позиції їхнього впливу на ринковий результат, операційну ефективність, собівартість і прибутковість, стабільність постачання, якість та безпечність продукції. Особлива увага приділяється необхідності міжфункціональної координації під час планування виробництва, управління асортиментом, запуску нових продуктів, роботи з постачальниками та каналами збуту.

Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних умінь у сфері управління підприємствами харчової промисловості, необхідних для аналізу бізнес-середовища, обґрунтування управлінських рішень, організації та координації основних бізнес-процесів, управління продуктом, операційною діяльністю, ланцюгами постачання, якістю та безпечністю, а також оцінювання фінансових наслідків управлінських рішень.

Пререквізити

Вивчення навчальної дисципліни передбачає використання знань і результатів навчання, отриманих здобувачами під час попереднього опанування освітніх компонент освітньо-професійної програми. Дисципліна викладається у другому семестрі та відповідно до структурно-логічної схеми освітньої програми інтегрує технологічні, аналітичні й управлінські аспекти підготовки фахівців у сфері харчових технологій.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини», вивчення дисципліни «*Управління бізнесом в харчовій промисловості*» сприяє формуванню у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти таких **компетентностей**:

Загальні компетентності

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності згідно до стандарту:

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних **результатів навчання**:

Результати навчання згідно до стандарту:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Знати:

- особливості харчової промисловості як об'єкта бізнес-управління, структуру ланцюга створення цінності та основні управлінські виклики галузі;
- сутність і типи бізнес-моделей харчових підприємств, принципи побудови організаційної структури та міжфункціональної взаємодії;
- основи аналізу ринку та поведінки споживачів, принципи сегментації, таргетингу, позиціонування, маркетингового комплексу та формування комерційної стратегії;
- принципи управління продуктом, етапи його життєвого циклу, типи інновацій, логіку NPD-процесу та підходи до управління асортиментом і SKU;
- засади операційного менеджменту, принципи виробничого планування, управління потужностями та вузькими місцями, показник ОЕЕ, основи Lean та підходи до зниження виробничих втрат;
- принципи організації закупівель, логістики та управління запасами, підходи до оцінювання постачальників, забезпечення простежуваності та управління ризиками постачання;
- роль якості та безпечності в системі управління харчовим підприємством, основи ризик-орієнтованого підходу, принципи розподілу відповідальності, управління рекламаціями, аудитами та відкликаннями продукції;
- основи фінансового управління харчовим підприємством: структуру собівартості, маржинальність, принципи ціноутворення, точку беззбитковості, бюджетування та управління обіговим капіталом.

Вміти:

- аналізувати ланцюг створення цінності харчового підприємства та визначати основні управлінські взаємозв'язки і ризики;
- порівнювати альтернативні бізнес-моделі харчових підприємств та оцінювати їхні переваги, обмеження і ризики;
- аналізувати ринкове середовище та поведінку споживачів, обґрунтовувати рішення щодо сегментації, позиціонування, ціноутворення, каналів збуту та просування;
- оцінювати продуктовий портфель підприємства та обґрунтовувати рішення щодо розроблення, запуску, розвитку або виведення продуктів з асортименту;
- аналізувати виробничі процеси, визначати вузькі місця та основні джерела операційних втрат, оцінювати ефективність використання виробничих потужностей;
- оцінювати рішення у сфері закупівель, запасів і логістики з урахуванням їхнього впливу на безперервність виробництва, витрати, якість та ризики;
- аналізувати управлінські наслідки відхилень у сфері якості та безпечності продукції, реклаमाцій і потенційних відкликань;
- оцінювати вплив операційних і комерційних рішень на собівартість, маржинальність, прибутковість, грошові потоки та ліквідність підприємства.

Загальна інформація
Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1 М	2	3	90	1	16	16	–	–	58	–	іспит

Структура змісту робочої програми навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем навчальних занять	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Вступ до бізнесу в харчовій промисловості: логіка галузі, ланцюг створення цінності та управлінські виклики	11	2	2			7
Тема 2. Бізнес-моделі та організація харчового підприємства: логіка створення доходу, структура управління та міжфункціональна взаємодія	11	2	2			7
Тема 3. Ринок і споживач: основи маркетингу та комерційної стратегії в харчовій промисловості	11	2	2			7
Тема 4. Основи управління продуктом та інноваціями: життєвий цикл, NPD-процес і управління асортиментом у харчовій промисловості	11	2	2			7
Тема 5. Операційний менеджмент у харчовій промисловості: планування, процеси, ефективність і управління витратами	12	2	2			8
Тема 6. Ланцюги постачання та закупівлі в харчовій промисловості: сировина, логістика, запаси і ризики постачання	11	2	2			7
Тема 7. Якість і безпечність як модуль бізнес-управління: логіка ризик-орієнтованих систем, відповідальність і управлінські наслідки	11	2	2			7
Тема 8. Фінансова логіка управління харчовим підприємством: собівартість, ціноутворення, прибутковість і бюджетування	12	2	2			8
РАЗОМ	90	16	16			58

Тематика лекційних занять

№	Назва теми
1	Тема 1. Вступ до бізнесу в харчовій промисловості: логіка галузі, ланцюг створення цінності та управлінські виклики 1.1. Харчова промисловість як об'єкт бізнес-управління.

	1.2. Ланцюг створення цінності та його роль у харчовому бізнесі. 1.3. Специфіка попиту, поведінки споживачів і конкуренції на харчових ринках. 1.4. Регуляторне середовище та суспільна відповідальність харчових підприємств. 1.5. Основні управлінські функції, виклики та ризики харчового бізнесу.
2	Тема 2. Бізнес-моделі та організація харчового підприємства: логіка створення доходу, структура управління та міжфункціональна взаємодія 2.1. Поняття бізнес-моделі та її складові у харчовій промисловості. 2.2. Основні бізнес-моделі харчових підприємств та їх особливості. 2.3. Принципи побудови організаційної структури підприємства. 2.4. Ролі ключових функціональних підрозділів та міжфункціональна координація. 2.5. Контрактні відносини з партнерами та сила переговорних позицій.
3	Тема 3. Ринок і споживач: основи маркетингу та комерційної стратегії в харчовій промисловості 3.1. Ринкова орієнтація та аналіз конкурентного середовища харчового підприємства. 3.2. Споживча поведінка та фактори вибору харчових продуктів. 3.3. Сегментація, таргетинг і позиціонування (STP). 3.4. Особливості маркетингового комплексу в харчовій промисловості. 3.5. Комерційна стратегія, планування збуту та показники ефективності.
4	Тема 4. Основи управління продуктом та інноваціями: життєвий цикл, NPD-процес і управління асортиментом у харчовій промисловості 4.1. Управління продуктом та життєвий цикл харчового продукту. 4.2. Типи та джерела інновацій у харчовій промисловості. 4.3. Процес розроблення та виведення нового продукту (NPD) і підхід stage-gate. 4.4. Управління асортиментом та принципи SKU-раціональності. 4.5. Ризики та обмеження інноваційних проєктів у харчовому бізнесі.
5	Тема 5. Операційний менеджмент у харчовій промисловості: планування, процеси, ефективність і управління витратами 5.1. Операційний менеджмент, процесний підхід та планування виробництва. 5.2. Управління виробничими потужностями, завантаженням і вузькими місцями. 5.3. Оцінювання операційної ефективності: показник ОЕЕ. 5.4. Принципи Lean та інструменти зниження виробничих втрат. 5.5. Управління витратами та узгодження операційної діяльності з комерційними планами.
6	Тема 6. Ланцюги постачання та закупівлі в харчовій промисловості: сировина, логістика, запаси і ризики постачання 6.1. Ланцюг постачання та специфіка сировини у харчовому виробництві. 6.2. Закупівлі як управлінська функція та управління постачальниками. 6.3. Логістика, складське господарство та управління запасами. 6.4. Простежуваність у системі управління ланцюгом постачання. 6.5. Ризики постачання та підходи до їх зниження, включаючи ризики харчового шахрайства.
7	Тема 7. Якість і безпечність як модуль бізнес-управління: логіка ризик-орієнтованих систем, відповідальність і управлінські наслідки 7.1. Якість і безпечність у системі цілей харчового підприємства. 7.2. Ризик-орієнтований і системний підходи до управління якістю та безпечністю. 7.3. Основні елементи системи забезпечення якості, безпечності та простежуваності. 7.4. Розподіл відповідальності та культура безпечності на підприємстві. 7.5. Аудити, рекламації, відкликання та економічні наслідки невідповідностей.
8	Тема 8. Фінансова логіка управління харчовим підприємством: собівартість, ціноутворення, прибутковість і бюджетування 8.1. Роль фінансів у бізнес-управлінні та структура собівартості продукції. 8.2. Маржинальність та оцінювання прибутковості продуктового портфеля. 8.3. Ціноутворення та особливості комерційних умов у харчовій промисловості. 8.4. Точка беззбитковості та бюджетування як інструменти управління.

Тематика практичних занять

Тема 1. Вступ до бізнесу в харчовій промисловості

- 1.1. Побудова ланцюга створення цінності для обраного харчового продукту.
- 1.2. Визначення основних учасників, потоків та точок створення цінності.
- 1.3. Аналіз ключових управлінських функцій харчового підприємства та їх взаємозв'язків.
- 1.4. Ідентифікація основних ризиків і управлінських викликів у діяльності харчового підприємства.

Тема 2. Бізнес-моделі та організація харчового підприємства

- 2.1. Порівняльний аналіз бізнес-моделей власного бренду, private label, контрактного виробництва та B2B-постачання.
- 2.2. Визначення джерел доходу, ключових активів, витрат і ризиків для різних бізнес-моделей.
- 2.3. Побудова організаційної структури модельного харчового підприємства.
- 2.4. Аналіз кейсу міжфункціональної взаємодії між виробництвом, маркетингом, закупівлями, якістю та фінансами.

Тема 3. Ринок і споживач: основи маркетингу та комерційної стратегії

- 3.1. Аналіз обраної категорії харчового ринку та конкурентного середовища.
- 3.2. Сегментація споживачів, вибір цільового сегмента та формування позиціонування продукту.
- 3.3. Розроблення маркетингового комплексу продукту за моделлю 4P.
- 3.4. Аналіз впливу каналів збуту, промо-активності та поведінки споживачів на комерційні рішення підприємства.

Тема 4. Основи управління продуктом та інноваціями

- 4.1. Аналіз життєвого циклу обраного харчового продукту та визначення відповідних управлінських рішень.
- 4.2. Розроблення концепції нового харчового продукту.
- 4.3. Побудова спрощеного NPD-процесу та визначення ключових stage-gate точок прийняття рішень.
- 4.4. Аналіз продуктового портфеля та обґрунтування рішень щодо збереження, розвитку або виведення окремих SKU.

Тема 5. Операційний менеджмент у харчовій промисловості

- 5.1. Побудова спрощеної схеми виробничого процесу та визначення потенційних вузьких місць.
- 5.2. Формування агрегатного та детального виробничого плану на основі навчального кейсу.
- 5.3. Розрахунок та інтерпретація показника ОЕЕ.
- 5.4. Ідентифікація виробничих втрат за концепцією Lean та розроблення заходів щодо їх скорочення.
- 5.5. Аналіз впливу розміру партії, переналагоджень, простоїв і браку на операційні витрати.

Тема 6. Ланцюги постачання та закупівлі в харчовій промисловості

- 6.1. Побудова схеми ланцюга постачання для обраної харчової сировини або продукту.
- 6.2. Формування критеріїв оцінювання та вибору постачальників.
- 6.3. Аналіз управлінського компромісу між дефіцитом і надлишковими запасами.
- 6.4. Розроблення базової схеми простежуваності руху сировини та готової продукції.
- 6.5. Аналіз ризиків постачання та визначення заходів щодо їх мінімізації.

Тема 7. Якість і безпечність як модуль бізнес-управління

7.1. Ідентифікація потенційних ризиків якості та безпечності у модельному виробничому процесі.

7.2. Визначення ролей і відповідальності функціональних підрозділів у забезпеченні якості та безпечності.

7.3. Аналіз кейсу реклаमाції або відкликання харчової продукції та розроблення управлінських дій.

7.4. Визначення основних складових вартості невідповідності та оцінювання її впливу на діяльність підприємства.

Тема 8. Фінансова логіка управління харчовим підприємством

8.1. Формування спрощеної калькуляції собівартості харчового продукту.

8.2. Розрахунок маржинального доходу та оцінювання прибутковості продукту.

8.3. Розрахунок точки беззбитковості та аналіз сценаріїв зміни ціни, витрат і обсягу реалізації.

8.4. Аналіз впливу комерційних умов, зокрема відтермінування платежів і ретро-бонусів, на фінансовий результат.

8.5. Аналіз впливу запасів, дебіторської та кредиторської заборгованості на ліквідність підприємства.

Зміст завдань для самостійної роботи

Самостійна робота з дисципліни «Управління бізнесом в харчовій промисловості» спрямована на поглиблення, узагальнення та закріплення знань, отриманих під час лекційних і практичних занять, розвиток навичок аналізу управлінських ситуацій та обґрунтування рішень у діяльності підприємств харчової промисловості. Самостійна робота передбачає опрацювання навчальних матеріалів і рекомендованих джерел, аналіз бізнес-кейсів, виконання аналітичних і розрахункових завдань, дослідження практик функціонування підприємств харчової промисловості та підготовку до практичних занять.

№	Назва теми
1	Тема 1. Вступ до бізнесу в харчовій промисловості - Аналіз структури ланцюга створення цінності для обраного харчового продукту - Дослідження основних факторів конкуренції та споживчого попиту в обраній категорії харчових продуктів - Визначення ключових управлінських функцій підприємства та характеру їх взаємодії - Аналіз типових управлінських ризиків харчового бізнесу.
2	Тема 2. Бізнес-моделі та організація харчового підприємства - Порівняльний аналіз бізнес-моделей власного бренду, private label, контрактного виробництва та B2B-постачання - Аналіз організаційної структури реального або модельного харчового підприємства - Визначення зон відповідальності ключових функціональних підрозділів - Аналіз прикладу управлінського рішення, що потребує міжфункціональної координації.
3	Тема 3. Ринок і споживач: основи маркетингу та комерційної стратегії в харчовій промисловості - Аналіз обраної категорії харчового ринку та її конкурентного середовища - Сегментація споживачів і визначення цільового сегмента - Формування варіанта позиціонування харчового продукту - Аналіз маркетингового комплексу продукту за моделлю 4Р - Оцінювання базових показників комерційної ефективності
4	Тема 4. Основи управління продуктом та інноваціями

	• Аналіз життєвого циклу обраного харчового продукту та управлінських рішень на відповідному етапі • Дослідження прикладів продуктових, процесних, пакувальних і комерційних інновацій • Розроблення спрощеної схеми NPD-процесу для нового харчового продукту • Аналіз асортименту та обґрунтування доцільності збереження або виведення окремих SKU
5	Тема 5. Операційний менеджмент у харчовій промисловості • Аналіз виробничого процесу та побудова його спрощеної процесної схеми • Визначення потенційних вузьких місць і факторів, що обмежують виробничу потужність • Розрахунок та інтерпретація показника ОЕЕ на основі навчального кейсу • Ідентифікація основних видів втрат за концепцією Lean та розроблення пропозицій щодо їх скорочення • Аналіз впливу розміру партій, переналагоджень, браку та простоїв на операційні витрати
6	Тема 6. Ланцюги постачання та закупівлі в харчовій промисловості • Аналіз ланцюга постачання обраного виду харчової сировини або продукту • Розроблення критеріїв оцінювання та вибору постачальників • Аналіз компромісу між ризиком дефіциту та надлишковими запасами • Дослідження ролі простежуваності в управлінні ланцюгом постачання • Аналіз основних ризиків постачання та способів їх мінімізації.
7	Тема 7. Якість і безпечність як модуль бізнес-управління • Порівняння понять якості та безпечності з позиції управління підприємством • Аналіз ризик-орієнтованої логіки управління безпечністю харчової продукції • Визначення ролей і відповідальності підрозділів у забезпеченні якості та безпечності • Аналіз управлінського кейсу, пов'язаного з рекламацією, аудитом або відкликанням продукції • Оцінювання основних складових вартості невідповідності.
8	Тема 8. Фінансова логіка управління харчовим підприємством • Аналіз структури собівартості обраного харчового продукту • Розрахунок маржинального доходу та оцінювання прибутковості продукту на основі навчального кейсу • Порівняння основних підходів до ціноутворення • Розрахунок точки беззбитковості та аналіз сценаріїв зміни ціни, обсягу й витрат. • Аналіз впливу запасів, дебіторської і кредиторської заборгованості на обіговий капітал та ліквідність підприємства

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, здійснюється в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Управління бізнесом в харчовій промисловості» використовуються такі методи навчання:

- **Словесні:** лекція, пояснення, бесіда, дискусія, консультація, робота з навчальними та інформаційними джерелами;
- **Наочні:** демонстрація презентацій, схем бізнес-процесів, моделей ланцюгів створення цінності, організаційних структур, аналітичних таблиць та інших візуальних матеріалів;
- **Практичні:** аналіз бізнес-кейсів і проблемних ситуацій, виконання аналітичних та розрахункових завдань, порівняння альтернативних управлінських рішень, розроблення елементів бізнес-моделей, маркетингових і операційних рішень;

- **Інтерактивні:** обговорення управлінських ситуацій, робота в малих групах, презентація та аргументація запропонованих рішень.

Система контролю та оцінювання

Форми контролю:

1. **Поточний контроль** – перевірка рівня засвоєння навчального матеріалу під час практичних занять, виконання індивідуальних і групових завдань, аналізу бізнес-кейсів, усного опитування та тестування.
2. **Модульний контроль** – оцінювання результатів засвоєння матеріалу змістового модуля шляхом тестування, виконання контрольних або комплексних ситуаційних завдань.
3. **Практичні завдання** – аналіз управлінських ситуацій діяльності підприємств харчової промисловості, порівняння альтернативних бізнес-рішень, виконання аналітичних і розрахункових завдань, розроблення та презентація обґрунтованих управлінських рішень.
4. **Самостійна робота** – виконання аналітичних, розрахункових та дослідницьких завдань відповідно до тем навчальної дисципліни.
5. **Підсумковий контроль** – іспит.

Методи контролю:

- **тестування** – перевірка засвоєння основних понять, принципів та інструментів управління бізнесом у харчовій промисловості;
- **усне опитування** – індивідуальне та фронтальне обговорення теоретичних питань і результатів виконаних завдань;
- **письмові та аналітичні завдання** – аналіз бізнес-моделей, ринкового середовища, продуктових, операційних, логістичних і фінансових рішень;
- **ситуаційні завдання та бізнес-кейси** – аналіз проблемних управлінських ситуацій та обґрунтування можливих варіантів рішень;
- **розрахункові завдання** – визначення та інтерпретація окремих показників операційної та фінансової ефективності, зокрема ОЕЕ, маржинальності, точки беззбитковості та інших показників, передбачених змістом дисципліни;
- **презентація результатів практичної роботи** – представлення та аргументація запропонованих управлінських рішень.

Формою підсумкового контролю є іспит.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за результатами поточного контролю

Протягом семестру здобувачі вищої освіти за результатами всіх видів поточного контролю можуть отримати максимально 60 балів.

Індивідуальна траєкторія здобувача вищої освіти у процесі вивчення навчальної дисципліни – участь у неформальній/інформальній освіті.

Якщо здобувач вищої освіти отримав результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, їх визнання та зарахування здійснюється відповідно до чинного в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича порядку визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.

Зарахування результатів навчання здійснюється за умови, що тематика пройдених курсів, тренінгів, вебінарів, семінарів, майстер-класів або інших освітніх заходів відповідає змісту навчальної дисципліни «Управління бізнесом в харчовій промисловості», окремій темі або її

частині, а отримані результати підтверджені відповідними документами (сертифікатом, програмою курсу тощо).

Можуть визнаватися результати неформальної освіти, пов'язані, зокрема, з такими напрямками:

- управління підприємствами та бізнес-процесами;
- маркетинг і комерційна діяльність;
- управління продуктом та інноваціями;
- операційний менеджмент і Lean-підходи;
- закупівлі, логістика та управління ланцюгами постачання;
- управління якістю та безпечністю харчової продукції;
- управлінські фінанси, бюджетування та аналіз ефективності діяльності підприємства.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Поточне оцінювання здійснюється за результатами роботи на практичних заняттях, виконання аналітичних і розрахункових завдань, аналізу бізнес-кейсів, усного опитування, тестування та виконання завдань самостійної роботи.

Під час оцінювання враховуються:

- правильність розуміння та застосування теоретичних положень дисципліни;
- здатність аналізувати управлінські ситуації та визначати причинно-наслідкові зв'язки;
- обґрунтованість запропонованих управлінських рішень;
- правильність виконання аналітичних і розрахункових завдань;
- здатність використовувати показники операційної та фінансової ефективності для прийняття рішень;
- логічність, самостійність та аргументованість висновків;
- своєчасність та повнота виконання передбачених завдань.

Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (<i>аудиторна та самостійна робота</i>)								Кількість балів (іспит)	Сумарна к-ть балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
5	7	7	7	10	7	7	10	40	100

Критерії оцінювання результатів навчання на підсумковому контролі

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Підсумкова оцінка як показник результатів вивчення навчальної дисципліни складається із сумарної кількості балів за поточне оцінювання – 60 балів та підсумковий контроль (іспит) – 40 балів.

Загальний результат оцінюється за 100-бальною університетською шкалою та переводиться у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Якщо здобувач освіти отримав знання окрім формальної освіти у неформальній/інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно положення «Порядок визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» та рішення кафедри (на основі аргументування викладача, що тематика семінарів, вебінарів, воркшопів, тренінгів, у яких взяв участь студент підтверджується сертифікатом, програмою, а також відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю тощо) <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-vyznannia-u-chnivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity/>

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів

1. У чому полягають особливості харчової промисловості як об'єкта бізнес-управління?
2. Що таке ланцюг створення цінності у харчовій промисловості та які його основні ланки?
3. Які фактори визначають попит і поведінку споживачів на ринках харчових продуктів?
4. Як регуляторне середовище впливає на управлінські рішення харчового підприємства?
5. Які основні управлінські функції та типові ризики характерні для харчового бізнесу?
6. Що таке бізнес-модель харчового підприємства та які її основні складові?
7. Які особливості бізнес-моделей власного бренду, private label, контрактного виробництва та B2B-постачання?
8. У чому полягають переваги та обмеження вертикальної інтеграції у харчовій промисловості?
9. Які основні підходи застосовуються до побудови організаційної структури харчового підприємства?
10. Чому міжфункціональна координація є важливою умовою ефективного управління харчовим підприємством?
11. У чому полягає ринкова орієнтація харчового підприємства?
12. Які фактори впливають на споживчий вибір у харчових категоріях?
13. У чому полягає логіка сегментації, таргетингу та позиціювання (STP)?
14. Які особливості має маркетинговий комплекс у харчовій промисловості?
15. Чому комерційні плани підприємства необхідно узгоджувати з виробництвом і логістикою?
16. У чому полягає управління продуктом у харчовій промисловості?
17. Які управлінські рішення характерні для різних етапів життєвого циклу продукту?
18. Які основні типи інновацій застосовуються у харчовій промисловості?
19. Які етапи включає процес розроблення та виведення нового продукту (NPD)?
20. Що таке SKU-раціональність і чому надмірне розширення асортименту може знижувати ефективність підприємства?
21. Які основні завдання виконує операційний менеджмент у харчовій промисловості?
22. Чим відрізняються агрегатне та детальне планування виробництва?
23. Що таке виробнича потужність і вузьке місце виробничої системи?
24. З яких компонентів складається показник ОЕЕ та що вони характеризують?
25. У чому полягає концепція Lean та які основні види втрат вона передбачає?

26. Чому управління ланцюгом постачання має особливе значення для підприємств харчової промисловості?
27. Які цілі та інструменти закупівель використовуються на харчовому підприємстві?
28. У чому полягає управлінський компроміс між ризиком дефіциту та надлишковими запасами?
29. Що таке простежуваність та яку роль вона відіграє в управлінні ланцюгом постачання?
30. Які основні ризики постачання характерні для харчової промисловості та які підходи використовуються для їх зниження?
31. Чим відрізняються поняття «якість» і «безпечність» харчової продукції?
32. У чому полягає ризик-орієнтований підхід до забезпечення безпечності харчових продуктів?
33. Які основні елементи формують систему управління якістю та безпечністю на харчовому підприємстві?
34. Що таке культура безпечності та яку роль у її формуванні відіграє керівництво підприємства?
35. Які управлінські та економічні наслідки можуть мати рекламації, невідповідності та відкликання продукції?
36. Яке значення має фінансова функція в системі управління харчовим підприємством?
37. Які основні елементи формують собівартість харчової продукції?
38. Що таке маржинальність та як вона використовується для оцінювання прибутковості продуктів?
39. Які основні підходи до ціноутворення використовуються у харчовій промисловості та які фактори впливають на ціну?
40. Яку роль відіграють бюджетування, управління обіговим капіталом і контроль ліквідності у забезпеченні фінансової стійкості харчового підприємства?

Зарахування результатів неформальної освіти

Якщо здобувач освіти отримав знання окрім формальної освіти у неформальній/інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно положення «Порядок визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» та рішення кафедри (на основі аргументування викладача, що тематика семінарів, вебінарів, воркшопів, тренінгів, у яких взяв участь студент підтверджується сертифікатом, програмою, а також відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю тощо) та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-vyznannia-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity/>

Рекомендована література

Основна

1. Рибачук-Ярова Т. В., Болотіна І. М., Дунда С. П., Скопенко Н. С., Стахурська С. А., Репіч Т. А., Турчина М. П., Тюха І. В., Якимчук Т. В. Менеджмент підприємств харчової промисловості : навчальний посібник / за ред. С. П. Дунди. Київ : НУХТ, 2025. 338 с.
2. Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М. та ін. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / за ред. Т. Л. Мостенської. Київ : Кондор, 2012. 492 с.
3. Kotler P., Keller K. L., Chernev A. Marketing Management. 16th ed. Pearson, 2022.
4. Slack N., Brandon-Jones A., Burgess N. Operations Management. 10th ed. Pearson, 2022.
5. Pullman M., Wu Z. Food Supply Chain Management: Building a Sustainable Future. 2nd ed. Routledge, 2021. 366 p.

Інформаційне забезпечення

1. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.
2. ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/plozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/>

- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzheny-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yurii-fedkovycha/>

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

- не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

- додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ можуть визначатися викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.