



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Яскал Ігор Валерійович, доцент кафедри бізнесу та управління персоналом, к.е.н., доц. https://bup.chnu.edu.ua/pro-nas/kolektyv-kafedry/yaskal-ihor-valeriiovych/
Контактний тел.	+38-0372-50-94-64
E-mail:	i.yaskal@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9262
Консультації	за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

У межах курсу розглядаються ланцюг створення цінності та бізнес-моделі харчових підприємств, організація і міжфункціональна взаємодія, аналіз ринку та поведінки споживачів, маркетингова і комерційна стратегія, управління продуктом та інноваціями, операційний менеджмент, закупівлі й логістика, управління якістю та безпечністю, а також фінансова логіка діяльності харчового підприємства. Особлива увага приділяється взаємозв'язку управлінських рішень з операційною ефективністю, витратами, прибутковістю, ризиками та конкурентоспроможністю підприємства.

Мета навчальної дисципліни «Управління бізнесом в харчовій промисловості» – сформулювати у здобувачів вищої освіти теоретичні знання та практичні уміння у сфері управління підприємствами харчової промисловості, необхідні 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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Модуль 1. Система управління бізнесом у харчовій промисловості	
Тема 1	Вступ до бізнесу в харчовій промисловості: логіка галузі, ланцюг створення цінності та управлінські виклики

Тема 2	Бізнес-моделі та організація харчового підприємства: логіка створення доходу, структура управління та міжфункціональна взаємодія
Тема 3	Ринок і споживач: основи маркетингу та комерційної стратегії в харчовій промисловості.
Тема 4	Основи управління продуктом та інноваціями: життєвий цикл, NPD-процес і управління асортиментом у харчовій промисловості
Тема 5	Операційний менеджмент у харчовій промисловості: планування, процеси, ефективність і управління витратами
Тема 6	Ланцюги постачання та закупівлі в харчовій промисловості: сировина, логістика, запаси і ризики постачання
Тема 7	Якість і безпечність як модуль бізнес-управління: логіка ризик-орієнтованих систем, відповідальність і управлінські наслідки
Тема 8	Фінансова логіка управління харчовим підприємством: собівартість, ціноутворення, прибутковість і бюджетування

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекції, практичні заняття, самостійна робота, консультації.

Методи навчання:

- словесні: лекція, пояснення, бесіда, дискусія;
- наочні: демонстрація презентацій, схем бізнес-процесів, моделей ланцюгів створення цінності, організаційних структур та аналітичних матеріалів;
- практичні: виконання аналітичних і розрахункових завдань, аналіз бізнес-кейсів та проблемних управлінських ситуацій;
- інтерактивні: робота в малих групах, обговорення альтернативних управлінських рішень, презентація та аргументація результатів.

У процесі навчання застосовуються проблемно-орієнтований та кейс-метод, що передбачають аналіз реальних або модельних ситуацій діяльності підприємств харчової промисловості та обґрунтування рішень з урахуванням ринкових, операційних, логістичних, якісних і фінансових чинників. Такий підхід відповідає загальній логіці викладання, визначеній в ОПП.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, тестування, виконання аналітичних і розрахункових завдань, аналіз бізнес-кейсів та проблемних управлінських ситуацій, презентація й аргументація запропонованих рішень, оцінювання результатів самостійної роботи.

Підсумковий контроль – іспит. Максимальна кількість балів за поточний контроль становить 60 балів, за підсумковий контроль – 40 балів. Загальна максимальна кількість балів за дисципліну – 100 балів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

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

Під час поточного та підсумкового контролю оцінюються рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатність аналізувати управлінські ситуації, обґрунтовувати рішення, виконувати аналітичні та розрахункові завдання, а також логічність і аргументованість висновків.

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» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahiat-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Система електронного навчання Moodle Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича – навчальні матеріали, завдання та поточна інформація з дисципліни.
[<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9262>]
2. ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.
[<https://archer.chnu.edu.ua/>]

Детальна інформація щодо вивчення курсу “Управління бізнесом в харчовій промисловості” висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни