



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## МЕНЕДЖМЕНТ

|                  |                                                                              |                           |                                        |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|
| спеціальність    | G13 Харчові технології                                                       | обов'язковість дисципліни | обов'язкова                            |
| освітня програма | Харчові технології в ресторанній індустрії<br>Технології харчових виробництв | факультет                 | переробних і харчових виробництв       |
| освітній рівень  | перший (бакалаврський)                                                       | кафедра                   | менеджменту, бізнесу і адміністрування |

## ВИКЛАДАЧ

### Шарко Інна Олександрівна



Вища освіта – спеціальність «Менеджмент організацій».

Науковий ступень – кандидат економічних наук

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка навчально-методичних розробок;
- авторка і співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових конференцій.

телефон

+380991770493

електронна пошта

innashark10@btu.kharkiv.ua

дистанційна  
підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені: доцент Кускова С.В., доцент Міненко С.І.

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:

формування у студентів системи базових знань у сфері сучасного управлінського мислення, розуміння концептуальних засад системного управління, набуття вмінь та навичок аналізу процесів і явищ, які протікають в організації, умінь аналізу

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | внутрішнього та зовнішнього середовища, прийняття адекватних управлінських рішень.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Формат:                                             | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> <li>розуміння: понять «менеджмент» та «управління», об'єкт та суб'єкт менеджменту, законів, принципів, функцій і методів менеджменту; елементів внутрішнього та зовнішнього середовища організацій; сутності і засобів мотивації праці; підходів до обґрунтування та прийняття управлінських рішень; стилів керівництва і засад лідерства; критеріїв і показників ефективності управління організаціями, сучасних систем менеджменту підприємств ресторанної індустрії (ІК, К01, К 02, К03, К07, К25, К27) / <b>практичні та індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>здатність: обґрунтовано застосовувати сучасні теорії та методи менеджменту в процесі стимулювання поведінки працівників організації; розробляти управлінські рішення та прогнозувати наслідки їх реалізації; ефективно комунікувати з урахуванням бізнес-етикету (ІК, К01, К 02, К03, К07, К25, К08, К27) / <b>практичні та індивідуальні завдання, тестування.</b></li> </ul> |
| Обсяг і форми контролю:                             | 3 кредити ECTS (90 годин): лекції – 16 годин, практичні – 14 годин; контроль за розділами (2 розділи); підсумковий контроль – залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Вимоги викладача:                                   | вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Умови зарахування:                                  | згідно з навчальним планом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Компетенції | <p>ІК. 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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p>К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>К07. Здатність працювати в команді</p> <p>К08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб</p> <p>К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p> | Програмні результати навчання | <p>ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії</p> <p>ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</p> <p>ПРО15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії</p> <p>ПРО19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</p> <p>ПРО23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ВИДИ ТА ЗМІСТ УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

|         |                                           |       |                                                                                                    |                                    |                                                                                                                        |
|---------|-------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 1. | Менеджмент як наукова система управління. | ЛПЗ 1 | Еволюція теорії та практики менеджменту. Закони і закономірності менеджменту. Принципи менеджменту | Самостійна та індивідуальна робота | Менеджмент як особлива сфера людської діяльності. Історія розвитку управлінської думки. Сучасні концепції менеджменту. |
| Тема 2. | Організація як об'єкт управління          | ЛПЗ 2 | Організація як відкрита система. Види організацій. Визначення місії організації.                   |                                    | Регламентація діяльності апарату управління в системі менеджменту.                                                     |
| Тема 3. | Методи менеджменту.                       | ЛПЗ 3 | Методи менеджменту, їх класифікація. Застосування SWOT-аналізу.                                    |                                    | Кадрова політика. Управління формальними і неформальними групами в організації                                         |

### Модуль 2. ФУНКЦІЇ МЕНЕДЖМЕНТУ. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ

|         |                                                                                                            |       |                                                                                                                                                     |                                    |                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 4. | Функціональний склад системи управління                                                                    | ЛПЗ 4 | Загальні функції менеджменту. Особливості управлінського планування. Метод дерева рішень. Типи організаційних структур.                             | Самостійна та індивідуальна робота | Спеціальні функції менеджменту: особливості реалізації на підприємствах харчової промисловості                                                   |
| Тема 5. | Планування та організація як загальні функції управління                                                   | ЛПЗ 5 | Мотиваційні засоби менеджера. Методи задоволення потреб вищих рівнів. Види і засоби ефективного контролю.                                           |                                    | Стратегічне планування. Основи організаційного проектування                                                                                      |
| Тема 6. | Мотивація і контроль як функції менеджменту.                                                               |       |                                                                                                                                                     |                                    | Мотивація в системі менеджменту та її удосконалення. Менеджмент відтворення трудового потенціалу. Здійснення ефективного контролю в менеджменті. |
| Тема 7. | Інформація і комунікації в менеджменті. Керівництво та лідерство.                                          | ЛПЗ 6 | Сучасні інформаційні системи в менеджменті ресторанної індустрії. Управління комунікаційними процесами. Причини, наслідки та управління конфліктами |                                    | Методи попередження конфліктів і боротьби зі стресом в команді.                                                                                  |
| Тема 8. | Оцінка ефективності управління організацією. Сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії | ЛПЗ 7 | Підходи до оцінки ефективності менеджменту організацій ресторанної індустрії. Кейс з підвищення ефективності управління рестораном.                 |                                    | Визначення критеріїв ефективної діяльності менеджера.                                                                                            |

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Гуторова О.О. Менеджмент організації : навч. посібник. Харків: Харк. нац. аграр. ун-т, 2017. 267 с.
2. Менеджмент : навч. посіб. / За заг. ред. І. О. Александрова, К.І.Ткача. Одеса, Астропринт, 2015. 392 с.
3. Менеджмент: наука і мистецтво : навч. посіб. для студ. ВНЗ / С.П. Шевчук, В. А. Скороходов, О. С. Шевчук; Миколаїв. нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського, Південнослов'ян. ін-т. Миколаїв : Іліон, 2013. 379 с.
4. Менеджмент: теорія і практика : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Є. Мошек, Л.А. Гомба та ін. К. : Атіка, 2007. 564 с.

Методичне забезпечення

Лекційні та презентаційні матеріали, тестові і практичні завдання на платформі Moodle. URL: <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=914>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ([електронне пос](#))

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та лабораторно-практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Підсумковий контроль проводиться у формі письмового заліку.

Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного контролю (48–80 балів) і підсумкового контролю (12–20 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

| Поточна, самостійна та індивідуальна робота (номери тем, сумарна кількість (min-max) балів) |        |        |        |        |        |        |        | ІНДЗ | Залік | Сума   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------|-------|--------|
| Тема 1                                                                                      | Тема 2 | Тема 3 | Тема 4 | Тема 5 | Тема 6 | Тема 7 | Тема 8 |      |       |        |
| 6-9                                                                                         | 6-9    | 5-8    | 5-8    | 6-9    | 6-9    | 6-9    | 6-9    | 6-10 | 12-20 | 60-100 |

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.