



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МЕНЕДЖМЕНТ

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії 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	- 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) / практичні та індивідуальні завдання, тестування; - 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) / практичні та індивідуальні завдання, тестування.
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	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. К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість К07. Здатність працювати в команді К08. Здатність працювати автономно. К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	Програмні результати навчання	ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПРО15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії ПРО19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи ПРО23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності
-------------	---	-------------------------------	---

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. Гуророва 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.