

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет економіки і менеджменту  
Кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**OK2 Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств**  
статус - обов'язковий

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Спеціальність       | G 13 «Харчові технології»     |
| Освітня програма    | Харчові технології            |
| Рівень вищої освіти | Другий (магістерський) рівень |

Розробник:



Світлана ТУРЧІНА, к.е.н., доцент, доцент  
кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

|                                                                                                                     |                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розглянуто, схвалено<br>та затверджено на<br>засіданні кафедри<br>менеджменту імені<br>професора<br>Л.І. Михайлової | протокол від <u>10.06.2025 № 15</u>                                                                                   |
|                                                                                                                     | Завідувач<br>кафедри  Альвіна ОРХОВА |

Погоджено:

Гарант освітньої програми



Марина САВЧЕНКО

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

Оксана МЕЛЬНИК 

Альвіна Орехова 

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації



Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

| Навчальний рік, в якому вносяться зміни | Номер додатку до робочої програми з описом змін | Зміни розглянуто і схвалено               |                   |                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
|                                         |                                                 | Дата та номер протоколу засідання кафедри | Завідувач кафедри | Гарант освітньої програми |
|                                         |                                                 |                                           |                   |                           |
|                                         |                                                 |                                           |                   |                           |
|                                         |                                                 |                                           |                   |                           |
|                                         |                                                 |                                           |                   |                           |

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

|      |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |            |             |       |                   |              |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|------------|-------------|-------|-------------------|--------------|
| 1.   | Назва ОК                                                                                      | Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 2.   | Факультет/кафедра                                                                             | Факультет економіки і менеджменту / кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 3.   | Статус ОК                                                                                     | Обов'язковий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 4.   | Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК) | Освітньо-професійна програма «Харчові технології» / G 13 «Харчові технології»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 5.   | ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 6.   | Рівень НРК                                                                                    | НРК України - 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, QF-LLL – 7 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 7.   | Семестр та тривалість вивчення                                                                | Денна/Заочне<br>1 семестр, 18 тижднів / 1 семестр, 18 тижнів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 8.   | Кількість кредитів ЄКТС                                                                       | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 9.   | Загальний обсяг годин та їх розподіл                                                          | Контактна робота(заняття)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                        |            |             |       | Самостійна робота |              |
|      |                                                                                               | Лекційні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           | Практичні /семінарські |            | Лабораторні |       |                   |              |
|      |                                                                                               | Денна<br>14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Заоч<br>2 | Денна<br>30            | Заоч.<br>- | Денна       | Заоч. | Денна<br>106      | Заоч.<br>148 |
| 10.  | Мова навчання                                                                                 | Державна (українська)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 11.  | Викладач/Координатор освітнього компонента                                                    | Турчина Світлана Григорівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової<br>Години консультацій – кожного вівторка о 12.15, кабінет 303 е                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 11.1 | Контактна інформація                                                                          | <a href="mailto:stychina68@gmail.com">stychina68@gmail.com</a> ; ауд. 303 - е                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 12.  | Загальний опис освітнього компонента                                                          | Освітній компонент «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств» є важливою складовою підготовки здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» та посідає значне місце у формуванні їхньої професійної компетентності. Перший модуль охоплює ключові тематичні блоки, необхідні для формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань щодо основ управління персоналом на підприємствах. Другий модуль – «Інноваційний розвиток підприємств» – спрямований на засвоєння здобувачами магістерського рівня знань щодо основних проблем інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості та пошук ефективних шляхів їх вирішення. |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 13.  | Мета освітнього компонента                                                                    | Мета полягає у формуванні знань та вмінь у майбутніх фахівців щодо управління персоналом в підприємствах харчової промисловості, застосування методів та сучасних технологій при управлінні персоналом, здійснення робіт по добору, найму, навчанню, підвищенню кваліфікації та оцінці персоналу, а також спрямована на формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах харчової промисловості. Окрема увага приділяється розробці інноваційного проекту, що є основою для подальшого виконання кваліфікаційної роботи.                                                                                    |           |                        |            |             |       |                   |              |
| 14.  | Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими                                                      | Особливі умови відсутні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |            |             |       |                   |              |

|     |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | освітніми<br>компонентами ОП          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 15. | Політика академічної<br>добročесності | <p>Відповідно до Кодексу академічної доброчесності Сумського НАУ, академічна доброчесність – це сукупність принципів, правил поведінки учасників освітнього процесу, спрямованих на формування самостійної і відповідальної особистості, спроможної вирішувати завдання відповідно до освітнього рівня з дотриманням норм права та суспільної моралі.</p> <p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, результатів навчання. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається нормативними документами Сумського національного аграрного університету, зокрема Кодексу академічної доброчесності, Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в Сумському НАУ (повний перелік нормативних документів розміщений на сайті університету <a href="https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/">https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/</a>).</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– академічне шахрайство (користування телефоном при написанні письмових робіт) призведе до повторної здачі роботи;</li> <li>– списування - від першого попередження до анулювання роботи;</li> <li>– плагіат призведе до анулювання роботи</li> </ul> |
| 16. | Ключові слова                         | Кадровий потенціал підприємств харчової промисловості, мотивація працівників, навчання персоналу, інновації в харчовому виробництві, стратегія інноваційного розвитку підприємств, оцінка персоналу, інноваційний потенціал підприємства, маркетинг інновацій, професійна кар'єра.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 17. | Посилання на курс у<br>системі Moodle | <a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4303">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4303</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

| Результати навчання за ОК:<br>Після вивчення освітнього компонента студент<br>очікувано буде здатен...»                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Програмні результати<br>навчання, на досягнення яких<br>спрямований ОК (зазначити<br>номер згідно з нумерацією,<br>наведеною в ОП) <sup>1</sup> |                  |                   | Як<br>оцінюється<br>РНД                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ПРН <sub>2</sub>                                                                                                                                | ПРН <sub>5</sub> | ПРН <sub>12</sub> |                                            |
| ДРН 1. Розуміти предметну область щодо управління персоналом на підприємствах харчової промисловості, застосовувати теоретичні знання для обґрунтування інноваційних рішень щодо використання ресурсного потенціалу підприємства. Володіти інформаційно-комунікаційною базою для розробки та впровадження інновацій з урахуванням економічних, маркетингових і управлінських засад.                                  |                                                                                                                                                 |                  | x                 | Теоретичний зріз знань – тести, опитування |
| ДРН 2. Передбачати тенденції змін, своєчасно реагувати на динаміку зовнішнього середовища, діяти соціально відповідально та приймати ефективні рішення, у тому числі в умовах невизначеності й ризиків. Здійснювати прибуткову господарську діяльність із використанням інноваційних підходів, орієнтуючись на прогнози розвитку галузі в умовах глобалізації.                                                       | x                                                                                                                                               |                  |                   | Захист практичних завдань                  |
| ДРН 3. Планувати та моделювати технологічні процеси виробництва інноваційної харчової продукції у ресторанному господарстві; здійснювати розрахунки сировини, втрат і рецептур; розробляти умови та регламенти виробництва з урахуванням світових тенденцій. Розв'язувати дослідницькі та інноваційні завдання у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, економічних, екологічних і комерційних чинників. |                                                                                                                                                 | x                |                   | Індивідуальне завдання, проект             |
| ДРН 4. Розв'язувати складні виробничо-технологічні завдання щодо впровадження та вдосконалення харчових технологій у промисловості й ресторанному господарстві. Обирати й застосовувати ефективні технології, обладнання та методи управління з урахуванням глобальних тенденцій, технічних, комерційних і екологічних вимог.                                                                                        |                                                                                                                                                 |                  | x                 | Захист практичних завдань                  |

**ПРН<sub>2</sub>** 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.

**ПРН<sub>5</sub>** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

**ПРН<sub>12</sub>** Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.

<sup>1</sup> Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА)

| Тема.<br>Перелік питань, що будуть<br>розглянуті в межах теми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Розподіл в межах загального бюджету часу |        |                |        |                      |        | Рекомендован<br>алітература                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|----------------|--------|----------------------|--------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Аудиторна робота                         |        |                |        | Самостійна<br>робота |        |                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Лк                                       |        | П.з / семін. з |        |                      |        |                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ден.                                     | заочн. | ден.           | заочн. | ден.                 | заочн. |                                                    |
| Тема 1. <i>Теоретичні основи<br/>управління персоналом</i><br>1. Основні поняття та категорії<br>управління персоналом<br>2. Принципи та методи<br>управління персоналом<br>3. Основні етапи управління<br>персоналом в підприємствах<br>4. Місце та значення управління<br>персоналом у системі<br>менеджменту підприємств<br>харчової промисловості.<br>Завдання та функції кадрових<br>служб.                          | 2                                        | 2      | 2              | -      | 6                    | 12     | основна: 1-3;<br>методичне<br>забезпечення:<br>1-3 |
| Тема 2. <i>Правові аспекти<br/>управління персоналом</i><br>1. Правові основи розірвання<br>трудових відносин<br>2. Підстави для розторгнення<br>трудового договору<br>3. Поняття робочого часу та<br>його характеристика<br>4. Оплата праці робочого часу<br>5. Основні форми та моделі<br>оплати праці                                                                                                                  | 2                                        | -      | 4              | -      | 8                    | 12     | основна: 1-3;<br>методичне<br>забезпечення:<br>1-3 |
| Тема 3. <i>Періодична оцінка<br/>персоналу та атестація кадрів</i><br>1. Сутність та завдання оцінки<br>персоналу<br>2. Критерії оцінки діяльності<br>персоналу, кількісні та якісні<br>показники оцінки.<br>3. Моделі робочих місць кадрів<br>управління<br>4. Методичні підходи до оцінки<br>персоналу<br>5. Нормативно-правове та<br>документальне забезпечення<br>атестації<br>6. Організація проведення<br>атестації | 2                                        | -      | 4              | -      | 8                    | 12     | основна: 1-3;<br>методичне<br>забезпечення:<br>1-3 |
| Тема 4. <i>Розвиток та навчання<br/>персоналу</i><br>1. Короткострокові курси,<br>стажування, аспірантура,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -                                        | -      | 4              | -      | 8                    | 14     | основна: 1-3;<br>методичне<br>забезпечення:        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |   |    |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|----|----------------------------------------------|
| докторантура<br>2. Перепідготовка кадрів<br>3. Організаційне та методичне забезпечення навчання персоналу<br>4. Фінансування та інвестування розвитку персоналу організацій<br>5. Мотивація безперервного навчання персоналу<br>6. Державні програми людського розвитку                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |   |    | 1-3                                          |
| Тема 5. <i>Управління діловою кар'єрою</i><br>1. Планування та розвиток кар'єри<br>2. Система професійного переміщення персоналу<br>3. Плани та форми професійних переміщень<br>4. Управління діловою кар'єрою працівників                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | - | - | 4 | - | 6 | 12 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Тема 6. <i>Управління плинністю персоналу та трудовою дисципліною</i><br>1. Сутність та наслідки плинності персоналу<br>2. Оцінка та показники плинності кадрів. Основні причини та мотиви плинності персоналу<br>3. Фактори управління плинністю<br>4. Внутрішні та зовнішні чинники зниження рівня плинності персоналу в організаціях<br>5. Поняття трудової дисципліни.<br>6. Основні фактори формування дисципліни. Організація управління трудовою дисципліною.<br>7. Досвід управління плинністю кадрів та трудовою дисципліною за кордоном | 2 | - | 4 | - | 8 | 14 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Тема 7. <i>Інновації і циклічність економічного розвитку</i><br>1. Циклічність розвитку.<br>2. Теорія довгих хвиль М. Д. Кондратьєва.<br>3. Класична теорія нововведень.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | - | 4 | - | 8 | 12 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |   |   |   |    |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|----|----------------------------------------------|
| 4. Неокласична теорія нововведень.<br>5. Теорія прискорення.<br>6. Соціально-психологічна модель.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |   |    |                                              |
| Тема 8. <i>Ключові поняття інноваційного розвитку</i><br>1. Сутність інновацій<br>2. Класифікація інновацій Й. Шумпетера<br>3. Класифікація інновацій<br>4. Концепція та етапи життєвого циклу інновацій<br>5. Фундаментальні і прикладні дослідження                                                                                                                                                                                                       | 2 | - | 4 | - | 8 | 12 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Тема 9. <i>Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування</i><br>1. Класифікація чинників інноваційного розвитку підприємства<br>2. Групи факторів інноваційного розвитку підприємств<br>3. Різновиди ефектів інноваційної діяльності<br>4. Показники рівня інноваційного розвитку на макроекономічному рівні<br>5. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку<br>6. Інформаційні ресурси для оцінки рівня інноваційного розвитку | - | - | 4 | - | 8 | 12 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Тема 10. <i>Маркетинг інновацій</i><br>1. Управління підприємством на засадах концепції інноваційного маркетингу<br>2. Використання процедури маркетингового тестування для підвищення рівня ринкової адекватності інноваційних товарів<br>3. Комунікації в системі управління підприємством: інноваційні аспекти<br>4. Теоретичні засади формування маркетингових каналів для просування інноваційної продукції на ринок<br>5. Управління просуванням      | - | - | 4 | - | 8 | 12 | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |    |   |    |     |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|---|----|-----|----------------------------------------------|
| промислової інноваційної продукції на основі прогнозування поведінкової реакції підприємств-споживачів                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |   |    |   |    |     |                                              |
| Тема 11. <i>Стратегії та бізнес-моделі інноваційного розвитку підприємства</i><br>1. Поняття та особливості інноваційної стратегії<br>2. Типи інноваційних стратегій.<br>3. Розроблення і обґрунтування інноваційної стратегії<br>4. Процес розроблення нового продукту.<br>5. Стратегічне планування як елемент стратегічного управління та метод реалізації інноваційної стратегії | 2  | - | 4  | - | 8  | 12  | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Тема 12. <i>Інноваційний потенціал підприємства</i><br>1. Поняття інноваційного потенціалу<br>2. Оцінка інтелектуальної складової<br>3. Оцінка інформаційної складової<br>4. Концептуальна схема управління інноваційним потенціалом                                                                                                                                                 | -  | - | 4  | - | 6  | 12  | основна: 1-3;<br>методичне забезпечення: 1-3 |
| Всього                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14 | 2 | 46 | - | 90 | 148 |                                              |

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

| ДРН                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)                                 | Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>здобувач вищої освіти</u> самостійно)                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ДРН 1. Розуміти предметну область щодо управління персоналом на підприємствах харчової промисловості, застосовувати теоретичні знання для обґрунтування інноваційних рішень щодо використання ресурсного потенціалу підприємства. Володіти інформаційно - комунікаційною базою для розробки та впровадження інновацій з урахуванням економічних, маркетингових і управлінських засад. | Проблемна лекція, тематична дискусія, «круглий стіл», «мозгова атака». аналіз конкретних виробничих ситуацій, рішення ситуативних задач. | Експрес-опитування здобувачів вищої освіти, усне опитування, тестування, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та ін. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                               |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ДРН 2. Передбачати тенденції змін, своєчасно реагувати на динаміку зовнішнього середовища, діяти соціально відповідально та приймати ефективні рішення, у тому числі в умовах невизначеності й ризиків.<br>Здійснювати прибуткову господарську діяльність із використанням інноваційних підходів, орієнтуючись на прогнози розвитку галузі в умовах глобалізації.                                                    | Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study) | Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань, підготовка презентацій |
| ДРН 3. Планувати та моделювати технологічні процеси виробництва інноваційної харчової продукції у ресторанному господарстві; здійснювати розрахунки сировини, втрат і рецептур; розробляти умови та регламенти виробництва з урахуванням світових тенденцій. Розв'язувати дослідницькі та інноваційні завдання у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, економічних, екологічних і комерційних чинників. | Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study) | Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань                         |
| ДРН 4. Розв'язувати складні виробничо-технологічні завдання щодо впровадження та вдосконалення харчових технологій у промисловості й ресторанному господарстві. Обирати й застосовувати ефективні технології, обладнання та методи управління з урахуванням глобальних тенденцій, технічних, комерційних і екологічних вимог.                                                                                        | Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних ситуацій (Case-study) | Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань                         |

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Сумативне оцінювання

#### 5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

| № | Методи сумативного оцінювання                          | Бали / Вага у загальній оцінці | Дата складання           |
|---|--------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1 | Презентація                                            | 5 балів /5%                    | Протягом семестру        |
| 2 | Модуль 1 – тест множинного вибору                      | 25 балів /25 %                 | За затвердженим графіком |
| 3 | Модуль 2 – тест множинного вибору                      | 25 балів /25 %                 | За затвердженим графіком |
| 4 | Тест множинного вибору                                 | 15 балів /15 %                 | За затвердженим графіком |
| 5 | Самостійна робота - виконання індивідуального завдання | 15 балів /15 %                 | За затвердженим графіком |
| 6 | Проект                                                 | 15 балів /15 %                 | На 17 тижні              |

### 5.1.2. Критерії оцінювання

| Компонент                                              | Незадовільно                                             | Задовільно                                                                                                                      | Добре                                                             | Відмінно                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <i>&lt;1 балу</i>                                        | <i>1-2 бали</i>                                                                                                                 | <i>3-4 бали</i>                                                   | <i>5 балів</i>                                                                                       |
| Презентація                                            | Завдання не виконано                                     | Завдання виконано в обсязі до 5 робочих слайдів за навчальними матеріалами, окремі складові(назви елементів, висновки) відсутні | Виконано усі вимоги до завдання, але відсутні власні висновки     | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, наведені власні висновки та пропозиції |
| Тест множинного вибору                                 | <i>&lt;10 балів</i>                                      | <i>10-14 балів</i>                                                                                                              | <i>15-20 балів</i>                                                | <i>21-25 балів</i>                                                                                   |
|                                                        | Менше 60 % правильних відповідей                         | 60 % - 74 % правильних відповідей                                                                                               | 75 % - 89 % правильних відповідей                                 | 90-100 % правильних відповідей                                                                       |
| Тест множинного вибору                                 | <i>&lt;10 балів</i>                                      | <i>10-14 балів</i>                                                                                                              | <i>15-20 балів</i>                                                | <i>21-25 балів</i>                                                                                   |
|                                                        | Менше 60 % правильних відповідей                         | 60 % - 74 % правильних відповідей                                                                                               | 75 % - 89 % правильних відповідей                                 | 90-100 % правильних відповідей                                                                       |
| Тест множинного вибору                                 | <i>&lt;9 балів</i>                                       | <i>9 – 10 балів</i>                                                                                                             | <i>11- 13 балів</i>                                               | <i>14 – 15 балів</i>                                                                                 |
|                                                        | Менше 60 % правильних відповідей                         | 60 % - 74 % правильних відповідей                                                                                               | 75 % - 89 % правильних відповідей                                 | 90-100 % правильних відповідей                                                                       |
| Самостійна робота - виконання індивідуального завдання | <i>&lt;9 балів</i>                                       | <i>9 – 10 балів</i>                                                                                                             | <i>11- 13 балів</i>                                               | <i>14 – 15 балів</i>                                                                                 |
|                                                        | Завдання не виконано (методика та відповіді неправильні) | Хід виконання вірний, але наявні суттєві помилки, відповіді, в основному неправильні                                            | Завдання виконано, але існують несуттєві помилки                  | Завдання повністю виконано. Помилки відсутні                                                         |
| Проект (підготовка, презентація, захист)               | <i>&lt;9 балів</i>                                       | <i>9 – 10 балів</i>                                                                                                             | <i>11- 13 балів</i>                                               | <i>14 – 15 балів</i>                                                                                 |
|                                                        | Не вирішуються основні числові задачі                    | Вирішувати основні числові задачі, використовуючи відповідні методи                                                             | Вирішувати низку числових задач, використовуючи відповідні методи | Вирішувати складні числові проблеми, використовуючи відповідні методи.                               |

## 5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

| № | Елементи формативного оцінювання                                                           | Дата                                               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 | Тестування в Google Forms                                                                  | На кожному практичному занятті (вступний контроль) |
| 2 | Самооцінка знань в програмі Mentimeter                                                     | По закінченню кожної теми                          |
| 3 | Виконання завдань за допомогою додатку Microsoft Excel                                     | Під час виконання практичних завдань               |
| 4 | Усний зворотній зв'язок від викладача на письмове опитування поточного контролю            | Протягом 9 та 17 тижня                             |
| 5 | Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів щодо виконання індивідуального завдання | Протягом 16 тижня                                  |
| 6 | Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації                       | Під час виконання завдання                         |

## 5.3. Шкала оцінювання (підсумкова) – загальноприйнята для університету:

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за національною шкалою<br>(при заліку)               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 90 – 100                                     | зараховано                                                  |
| 82-89                                        |                                                             |
| 75-81                                        |                                                             |
| 69-74                                        |                                                             |
| 60-68                                        |                                                             |
| 35-59                                        | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0-34                                         | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела

#### 6.1.1. Підручники, посібники

1. Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Управління персоналом: навчальний посібник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 371с. URL: <https://dglb.nubip.edu.ua/server/api/core/bitstreams/3de6b4a7-98a3-43b0-978e-d87a7876a172/content>
2. Вакарюк Л.В., Гетьманцева Н.Д. Управління персоналом: навчально-методичний посібник. Чернівці: Чернівець. Нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2021. 84 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/700/Навч%20метод%20посібник%20Упр%20перс%202021%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. Інноваційний розвиток підприємства. Підручник / за заг. ред. д-р. екон. наук, проф. Микитюка П. П. Тернопіль: ЗУНУ, 2023. 320 с. URL: <https://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/49869/1/Інноваційний%20розвиток%20підприємства.pdf>

#### 6.1.2. Методичне забезпечення

1. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Конспект лекцій для студентів спеціальності: 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2021р. 83 с.
2. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів спеціальності: 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2021р. 66 с.
3. Турчіна С.Г. Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств. Методичні вказівки до самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» денної та заочної форми навчання. Суми: СНАУ, 2022. 46 с.

#### 6.1.3 Інші джерела

1. Турчіна С.Г., Шеїна О. В. Особливості управління інноваційною діяльністю у підприємствах хімічної промисловості (на прикладі ТОВ «ВП «ПОЛІСАН» м. Суми). *Приазовський економічний вісник* - електронний науковий журнал. Випуск 5 (22) 2020 С.126 - 132. URL: [http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/5\\_22\\_ukr/5\\_22\\_2020.pdf](http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/5_22_ukr/5_22_2020.pdf)
2. Турчіна С.Г., Дашутіна Л.О. Кадрова політика аудиторських підприємств – надавачів послуг суб'єктам ЗЕД. *Бізнес навігатор*: науково-виробничий журнал Міжнародного університету бізнесу і права. Випуск № 2 (58). 2020. С. 17 – 21.
3. Турчіна С.Г., Дашутіна Л.О., Баценко Л.М. Управління розвитком персоналу сільськогосподарських підприємств в умовах конкурентного середовища. *Наукові інновації та передові технології* (Серія «Державне управління», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»): журнал. 2022. № 1(3) 2022. С. 195 – 204. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2022-1\(3\)](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2022-1(3))
4. Орлова-Курилова О.В., Сафронська І.М., Турчіна С.Г., Мартин О.М. Адаптивний розвиток маркетингової підсистеми інноваційно орієнтованих підприємств агропродовольчої

сфери в контексті глобалізації управління змінами та проектами. *Український журнал прикладної економіки та техніки*. 2023. № 3 (15). С. 57 – 63. URL: <http://ujae.org.ua/publications/2023-3/>

5. Пізняк Д. Ю., Турчіна С. Г. Використання цифрових технологій в процесі повоєнного відновлення України. *Modern Economics*. 2023. № 40. С. 44-51. URL: <https://modecon.mnau.edu.ua>.

6. Турчіна С.Г., Шпетний В.В. Теоретико-методологічні аспекти формування інтелектуального потенціалу підприємства. *Економічний простір*: Збірник наукових праць. № 189. Дніпро: ПДАБА, 2024. С. 310-315. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/189-54>

7. Mohylina Liudmyla, Xu Tian, Pizniak Dmytro, Dashutina Liudmyla and Turchina Svitlana. Trends in the Development of Innovative Processes in the Global Economy: Ukraine as an Example. *Review of Economics and Finance*, 2023, Vol. 21, № 1. DOI: <https://doi.org/10.55365/1923.x2023.21.204>

### 6.3. Програмне забезпечення

- 1 Використання стандартного пакетів Microsoft: Word, Excel, PowerPoint.
- 2 Мультимедіа, відео- і звуковідтворювальна, проєкційна апаратура (відеокамери, проєктори, екрани).
- 3 Програмне забезпечення Zoom Video Communications, Inc. v. 5.6.1 – для організації навчання через відео-зв'язок (за необхідності).
- 4 Програмне забезпечення системи дистанційного навчання Moodle – для організації дистанційного навчання здобувачів вищої освіти (доступ до навчально-методичних матеріалів, комунікації з викладачем, здійснення різних видів оцінювання).
- 5 Програмне забезпечення типу Web 2.0: Google Cloud & Docs – для надання методичних матеріалів, комунікації зі здобувачами вищої освіти, виконання та розміщення завдань.
- 6 Платформи масових відкритих онлайн-курсів (Prometheus, Coursera, Дія. Цифрова освіта та ін.) – як інструмент неформальної освіти для вивчення елементів освітнього компоненту, що дозволяє поглибити знання з тем та сформувати додаткові цифрові компетентності.