Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК1 ЗАСНУВАННЯ БІЗНЕСУ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)

Суми - 2026

Розробник: *Самілик М. М.*, д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри *технологій та безпечності харчових продуктів* (назва кафедри)	протокол від 19.05.26 №17
	Завідувач кафедри _____ (підпис) Марина САМІЛИК

Погоджено:
Гарант освітньої програми _____ (підпис) Марина САВЧЕНКО

Декан факультету, де реалізується освітня програма _____ (підпис) Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана _____ (підпис) к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ (додається)
_____ (підпис) к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО (додається)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації _____ (підпис) (Надія Баранюк)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

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

2.	Назва ОК	ВК1 Заснування бізнесу у харчовій промисловості		
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій / кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Статус ОК	Вибірковий		
5.	Програма/Спеціальність	«Харчові технології» / G13 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	7-й		
7.	Семестр та тривалість вивчення	IV (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл **150**	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота - **76** год
		Лекційні – **14 год**	Практичні – **60 год**	
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладачі	д.т.н., професор Самілик Марина Михайлівна		
	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, 324м, 0663786739, E–mail: m.samilyk@ukr.net		
12.	Загальний опис освітнього компонента	вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню спеціальних умінь та знань, що передбачають підготовку професіоналів, здатних генерувати нові ідеї, захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій		
13.	Мета освітнього компонента	поглибити теоретичні знання та оволодіти необхідними навичками щодо практичної організації комерційних проєктів у сфері харчових технологій		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	**Освітній компонент** базується на освітніх компонентах: ОК2 Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств, ОК9. Інноваційні технології в підприємствах галузі. **Освітній компонент є основою** для виконання кваліфікаційної роботи. Обмеження відсутні.		
15.	Політика академічної доброчесності	Обов’язковою вимогою до студентів, для отримання підсумкової оцінки з дисципліни, є 100% виконання лабораторних робіт. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено. У разі, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно. У разі використання текстових запозичень без належного цитування (академічний плагіат) - робота анулюється.		
16.	Посилання на курс в системі дистанційного навчання	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5504		
17.	Ключові слова	Харчова промисловість, бізнес-модель, підприємництво, торгова марка, бренд, концепція		

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

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК			
	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 6	Як оцінюється РНД
ДРН 1. Вміння розробляти бізнес-плани та бізнес-моделі відкриття підприємства харчової промисловості або закладу ресторанного господарства, виявляти при цьому творчій підхід та креативність	+			Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання) Виконання індивідуального завдання у вигляді бізнес-плану, бізнес-проєкту
ДРН 2. Розробляти проєкти підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у галузі		+		
ДНР 3. Знати сучасні методи управління підприємством. Розробляти програми розвитку підприємств галузі			+	

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ	
Підприємництво. Власна справа в Україні.	
Загальні: ініціативність, відповідальність, підприємливість. **Фахові:** - знання і розуміння поняття «підприємливість», «бізнес-план», «бізнес-модель»; - знання юридичних аспектів ведення бізнесу; - знання і розуміння маркетингових аспектів власної справи; - практичні аспекти бізнесу.	**Форма підтвердження результатів навчання:** Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[1]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практ.зан		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку. 1. Класифікація галузей харчової промисловості. 2. Види та організаційні форми підприємств. 3. Експлуатаційний дозвіл на виробництво продуктів. 4. Правила успішної реалізації продукції. 5. Сучасні тенденції у харчовій промисловості.	2			[1], [2]
Практичне заняття №1. *Аналіз харчових підприємств Сумщини. Вивчення тенденцій попиту на харчові продукти*		4		[3]
Питання самостійного вивчення 1. Особливості організації виробництва на підприємствах				[4], [6], [7]

[1] Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[2]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практ.зан		
харчової промисловості. 2. Характеристики організаційних форм підприємництва. 3. Організація оплати праці на підприємствах харчової галузі. 4. Організація комплексного обслуговування виробництва та інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості. 5. Маркетингова товарна політика підприємств харчової галузі.			20	[4], [6], [7]
Неформальна освіта (Prometheus)				
Підприємництво. Власна справа в Україні. **Програма курсу** 1. Хто такий підприємець? Що вирізняє підприємця? Історії життя видатних підприємців. 2. Doing business в Україні. Від ідеї до бізнес-плану і бізнес-моделі. 3. Оподаткування бізнесу в Україні. 4. Юридичні аспекти – як захистити інтереси бізнесу. 5. Серцевина маркетингу. Як знайти місце на ринку. 6. Фінансова модель. Як оцінити інвестиції і прибуток. 7. Управлінські аспекти власної справи. Як сформувати команду. 8. Життєвий цикл підприємства та як досягнути розквіту. 9. Українські підприємці про свій шлях, помилки, поради та еволюцію поглядів. 10. Резюме курсу та висновки.	30			https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+ENTREPR101+2016_T1
***Практичне заняття №2**. Оцінка можливостей виробництва в заданих умовах*		4		[3], [9]
***Практичне заняття №3.** Розробка бізнес-моделі відкриття підприємства харчової промисловості*		4		[3] [11]
Лекційне заняття 2. Особливості створення закладів громадського харчування. 1. Типи закладів ресторанного господарства. 2. Реєстрація підприємницької діяльності. 3. Вибір форми оподаткування. 4. Вибір приміщення для розміщення ресторану.	*2*			[1], [2], [9]
Питання самостійного вивчення 1. Отримання висновку санітарно-епідеміологічної служби. 2. Отримання дозволу ДСНС. Дозвіл на розміщення об'єкта торгівлі 3. Отримання ліцензії на продаж алкоголю і тютюнових виробів. 3. Реєстрація торгової марки. 4. Фактори управління бізнесом підприємств.			25	[4]
***Практичне заняття №4**. Аналіз закладів ресторанного господарства Сумщини.*		4		[3]. [10], [11]

[2] Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[3]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практ.зан		
Лекційне заняття 3. Бізнес-план 1. Поняття та призначення бізнес-плану. 2. Структура та особливості підготовки бізнес-плану.	*2*			[13], [2], [3], [17]
Практичне заняття №5. *Підготовка бізнес-плану підприємства з виробництва харчових продуктів (розділи 1,2,3 за стандартом UNIDO)*		*4*		
Практичне заняття №6. *Підготовка бізнес-плану підприємства з виробництва харчових продуктів (розділи 4,5,6 за стандартом UNIDO)*		*4*		
Практичне заняття №7. *Підготовка бізнес-плану підприємства з виробництва харчових продуктів (розділ 7 за стандартом UNIDO)*		*4*		
Практичне заняття №8. *Підготовка бізнес-плану підприємства з виробництва харчових продуктів (розділи 8,9,10 за стандартом UNIDO)*		*4*		
Лекційне заняття 4. Бізнес-модель 1. Складові бізнес-моделі 2. Бізнес-модель підприємства харчової промисловості	2			[2], [17]
Практичне заняття №9. *Підготовка бізнес-моделі підприємства з виробництва харчових продуктів.*		*4*		[3]
Разом за модуль 1	**8**	**36**	**45**	
Модуль 2				
Лекційне заняття 5 Створення і просування бренду. 1. Особливості просування бренду на ринку. 2. Маркетингові технології підприємств харчової промисловості. 3. Вплив реклами харчових продуктів на поведінку споживачів.	2			[2], [8], [14], [15], [16], [18]
Питання самостійного вивчення 1. Перспективи розвитку харчового виробництва у регіонах. 2. Сучасні тенденції брендингу в Україні. 3. Сучасні тенденції брендингу у світі. 4. Світ харчових продуктів у рекламі.			20	[4]
Практичне заняття №10. *Підготовка бізнес-плану закладу ресторанного господарства*		4		[3]
Практичне заняття №11. *Розробка бренду харчового продукту*		4		[3], [14], [18]
Лекційне заняття 6. Організаційні засади розробки концепції підприємства ресторанного господарства 1. Вибір правильної концепції закладу. 2. Стиль і дизайн закладу. 3. Планувальні рішення та технології закладу ресторанного господарства.	2			[2], [15] [4]

[3] Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[4]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з		
Питання самостійного вивчення 1. Грантові програми для підтримки мікро-, малого й середнього підприємництва. 2. Недоліки сервісу в ресторанах. 3. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. 4. Мерчандайзингові підходи до формування концепції закладів ресторанного господарства.			11	[3]
Практичне заняття №12. *Розробка концепції підприємства закладу ресторанного господарства*		4		
Лабораторне заняття №13. *Розробка концептуального меню закладу ресторанного господарства*		4		[3]
Лекційне заняття 7. Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості 1. Особливості цукрового виробництва 2. Особливості хлібопекарського та кондитерського виробництва 3. Особливості підприємств молочної промисловості 4. Особливості підприємств м'ясної промисловості 5. Особливості лікеро-горілчаного виробництва 6. Особливості пивоварного виробництва	2			[2]
Лабораторне заняття №14. *Презентація власного бізнес-проєкту*		8		[3]
Разом за модуль	**6**	**24**	**31**	
Всього	**14**	**60**	**76**	

[4] Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання**	Кіль-сть годин	**Методи навчання**	Кіль-сть годин
ДРН 1. Вміння розробляти бізнес-плани та бізнес-моделі відкриття підприємства харчової промисловості або закладу ресторанного господарства, виявляти при цьому творчій підхід та креативність	**Лекції-візуалізації** (демонстрація інформації щодо тематики лекцій) **Кейс-метод** (викладач ставить перед студентами задачу обґрунтувати щодо підготовки бізнес-проєкту)	14	**Практичні заняття** (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) **Індивідуальні завдання** (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації, підготовка та презентація бізнес-проєкту, бізнес-плану)	60
ДРН 2. Розробляти проєкти підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у галузі				76
ДНР 3. Знати сучасні методи управління підприємством. Розробляти програми розвитку підприємств галузі				

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
	II семестр		
	Модуль 1 (50 балів):		
1.	Проміжне тестування «Модуль 1»	*40 балів / 40%*	7 тиждень
2.	Представлення бізнес-плану	*10 балів / 10%*	6 тиждень
3.	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	*10 балів / 10%*	7 тиждень
	Модуль 2 (50 балів):		
4.	Проміжне тестування «Модуль 2»	*20 балів / 20%*	14 тиждень
5.	Презентація власного бізнес-проєкту	*10 балів / 10%*	15 тиждень
6.	Підсумкове тестування «Залік»	*20 балів / 20%*	15 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент[5]	**Незадовільно**	**Задовільно**	**Добре**	**Відмінно**[6]
Представлення бізнес-плану	*0 балів*	*4-5 балів*	*6-8 балів*	*9-10 балів*
	Вимоги щодо завдання не	*Бізнес-план підготовлено, але із*	*Бізнес-план підготовлено, але*	*Бізнес-план підготовлено,*

[5] Зазначити компонент сумативного оцінювання

[6] Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

	виконано	*великою кількістю недоліків*	*не захищено*	*захищено*
Презентація власного бізнес-проєкту	*0 балів*	*4-5 балів*	*6-8 балів*	*9-10 балів*
	Вимоги щодо завдання не виконано	*Бізнес-проєкт підготовлено, але із великою кількістю недоліків*	*Бізнес-проєкт підготовлено, але не захищено*	*Бізнес- проєкт підготовлено, захищено*
Проміжне тестування «Модуль 1»	*Тест включає 40 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			
Проміжне тестування «Модуль 2»	*Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			
Підсумкове тестування	*Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			
Навчання на Prometheus	*За наявності сертифікату – 10 балів*			

5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв’язок у вигляді представленого бізнес-плану	7 тиждень
2	Зворотній зв’язок у вигляді обговорення модульного тестування	7, 14 тиждень
3	Зворотній зв’язок у вигляді представленого бізнес-проєкту	15 тиждень
4	Зворотній зв’язок у вигляді обговорення диф. заліку	15 тиждень
5	Зворотній зв’язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	Після прослуховування курсу

Форма підсумкового контролю – ***диференційований залік***. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Мінекономіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
2. Заснування бізнесу в харчовій промисловості: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «мігістр» / уклад. М.М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.56.
3. Заснування бізнесу в харчовій промисловості: Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.39.
4. Заснування бізнесу в харчовій промисловості. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи студентів 2 курсу, СВО «Магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58.
5. Гарькава В.Ф., Кліщевська А.Ю. (2021). Управління підприємствами харчової промисловості у системі економічної безпеки регіону. Інвестиції: практика та досвід № 15, с. 38-45. DOI:10.32702/23066814.2021.15.38.
6. Перчук О.В., Ржевська Н.В., Джетере О.С. Організація виробництва та маркетинг в галузі харчових технологій: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 015.21 «Професійна освіта (харчові технології)». Переяслав-Хмельницький: Київ обл.): 2019 рік 239 с.
7. Капінус, Л. В. Тенденції розвитку брендів харчової просмисловості на онлайн-ринку / Л. В. Капінус // Бренд-менеджмент: маркетингові технології : збірник тез доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції, 11 березня 2021 р. м. Київ. – Київ : КНТЕУ, 2021. – С. 40-44.
8. Заболотна О. Психологічний вплив реклами харчових продуктів на поведінку споживачів у контексті українсько-польських відносин. Multidimensionality of Ukrainian-Polish cooperation: genesis, particularities and prospect : Scientific monograph [science eds. T. Astramovich-Leik, Ya. Turchyn, O. Horbach]. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022.163-178. DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-232-6-12
9. Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020.
10. Maslak, O. M., Samilyk, M. M., & Vovchok, S. V. (2020). Perspektyvy rozvytku rehional'noho rynku moloka ta molochnoyi produktsiyi Sums'koyi oblasti [Development perspectives of the regional milk and dairy products market in Sumska oblast]. Rehional'na ekonomika - Regional Economy, 98 (4), 57-64.
11. Samilyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79.
12. Коваль В.В., Трохимець О.І., Бровкіна Ю.О., Аналіз факторів впливу на ефективність управління бізнесом хлібопекарських підприємств. Серія: Економіка та підприємництво, 2021 р., № 4 (121). 117-122. DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-4-19.
13. Pro-Consulting. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://pro-consulting.ua/ua/biznes-plan.
14. Оприлюднено список 100 найдорожчих брендів України. URL: https://cutt.ly/ElpSvyn (дата звернення 21.02.2021).
15. С.А. Криськова, Т.О. Лісовська, к.т.н., доцент, Л.П. Криськова. Світ харчових продуктів у рекламі VI Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості».

16. Samilyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971.
17. Самілик М., Ковальова О., Юдіна Т., Болгова Н., Клочко Т. Оцінка ефективності переробки нетрадиційної плодової сировини на бурякоцукрових заводах. Agricultural and Resource Economics. 2025. Vol.11. No.2. Pp.183–217. https://doi.org/10.51599/are.2025.11.02.07.
18. Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. 727 с. DOI: 10.20998/978-617-05-0527-9.