

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ІННОВАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ З КР»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*
« 13» вересня 2024 р. протокол №1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 11-01/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Кафедра торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом](#)
Викладач: Карпінська Ганна Володимирівна, доцент кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом, кандидат економічних наук
Контакти: biznessdev@ukr.net
[Профайл](#) +380674807100



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	18	12
заочна	10	6	4
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 110

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «ІННОВАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ З КР» є важливою складовою підготовки фахівців у хлібопекарській, макаронній, кондитерській та харчоконцентратній галузях. Управління науковою і інноваційною діяльністю є важливою складовою менеджменту на кожному підприємстві, орієнтованому на довгостроковий успіх у жорстких конкурентних умовах ринкової економіки. Необхідність інноваційного розвитку виробництва пред'являє нові вимоги до змісту, організації, форм і методів управління. За таких умов важливого значення набуває підготовка висококваліфікованих фахівців, які б могли не тільки кваліфіковано приймати інноваційні рішення, а й аналізувати ефективність інновацій і робити фінансово-економічну оцінку інноваційних проектів.

Предметом навчальної дисципліни є вивчення теоретичних концепцій та методології інноваційного розвитку підприємства, підходів і критеріїв визначення та обґрунтування вибору альтернативних інноваційних пропозицій оформлених у вигляді проектів за умов мінливого середовища.

Завданням ОК є: формування теоретичних уявлень про сутність основних сучасних вітчизняних і зарубіжних концепцій організації та процесу розробки й реалізації інновацій, інноваційних процесів та інноваційної політики підприємств з урахуванням їх застосування на практиці в умовах України; висвітлення найбільш розповсюджених та нових підходів до аналізу можливості реалізації інновацій, ознайомлення з методами творчого пошуку інноваційних проектів та принципами організації інноваційної діяльності як на рівні окремого підприємства, так і на рівні країни в цілому; навчитися обґрунтовувати доцільність розробки, фінансування та стимулювання інноваційних проектів, визначати вартість інтелектуального продукту, що покладено в основу інноваційної пропозиції.

Освітній компонент базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Інтелектуальна власність», «Методологія та організація наукових досліджень» що дає можливість систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій та допомагає приймати виважені управлінські рішення щодо інноваційного розвитку організації (підприємства) в для сталого розвитку країни.

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – надання здобувачам цілісної і логічно-послідовної системи знань з інноваційного менеджменту як спеціалізованого виду управлінської діяльності для ефективного функціонування та конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства в умовах глобалізації.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- економічну сутність основних категорій інноваційної теорії;
- задачі, принципи та сутність основних етапів здійснення інноваційного менеджменту як на рівні підприємства, так і країни взагалі;
- особливості інформаційного забезпечення інноваційної діяльності підприємства;
- структуру чинників оцінки зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства і механізм їх впливу на процес прийняття та реалізації управлінських рішень щодо реалізації інноваційних процесів;
- методи визначення стадії життєвого циклу інноваційної продукції та стратегічних напрямків розвитку інноваційної діяльності на підприємстві;
- структуру та особливості застосування засобів стимулювання персоналу суб'єктів господарювання до здійснення інноваційних процесів;
- особливості регулювання та державної підтримки інноваційних процесів в Україні та за кордоном.

вміти:

- правильно формулювати місію та цілі підприємства або його підрозділів використовуючи інформацію щодо діяльності підприємства та його оточення за допомогою встановлених правил;
- визначати стадію життєвого циклу продукту та основні напрямки реалізації заходів щодо підвищення ефективності виробництва;
- генерувати та проводити попередній відбір комерційно привабливих інноваційних рішень з використанням методів генерації ідей;
- робити обґрунтований вибір фінансових джерел, що залучаються на інноваційні цілі;
- визначати терміни реалізації інноваційних проектів;
- оцінювати вартість інтелектуальної власності, що лежить в основі інноваційного товару, в т.ч. технологій;
- відбирати варіант інвестування окремих проектів на основі розрахунку відповідних показників, що свідчать про інвестиційну привабливість проекту;
- виявляти загрози й можливості впливу внутрішніх та зовнішніх чинників діяльності підприємств.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Інноваційний менеджмент з КР» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181](#) та [Освітньо-професійній програмі "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів"](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій..

Загальні компетентності:

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

Програмні результати навчання:

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В РИНКОВІЙ ЕКОНОМІЦІ			
<u>1</u>	Зміст інноваційного менеджменту. Сутність понять: інновація, інноваційний менеджмент. Інноваційний тип та інноваційна модель розвитку світової економіки. Державні стратегії та програми інноваційного розвитку підприємств промисловості. Інноваційна інфраструктура. Життєвий цикл інновацій.	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>2</u>	Теорії інноваційного розвитку та її сучасні концепції. Циклічність розвитку. Класична теорія нововведень. Неокласична теорія нововведень. Теорія прискорення.	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>3</u>	Інноваційний процес як об'єкт інноваційного менеджменту. Поняття інноваційного процесу. Класифікація інноваційних процесів. Моделі і етапи інноваційних процесів. Зміст і структура інноваційного процесу	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>4</u>	Особливості організаційних форм інноваційної діяльності. Закон України "Про інноваційну діяльність". Класифікація інноваційних організацій. Структури інноваційних організацій.	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>5</u>	Конкурентоспроможність і мотивація оновлення виробництва. Конкурентоспроможність як джерело нововведень. Передумови і мотиви оновлення виробництва. Стратегія і тактика оновлення виробництва. Загальні підходи до оновлення виробництва. Діяльність інноваційних організацій. Розробка короткострокових програм (до 1-2 років): модернізація обладнання, покращення якості продукції.	<u>2</u>	<u>0,5</u>

Змістовний модуль 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ. КУРСОВА РОБОТА.			
6	Маркетингові дослідження при інноваціях. Завдання маркетингу. Сучасні методи маркетингових досліджень з урахуванням світового досвіду: методи визначення обсягів реалізації продукції та прибутку; методи визначення цін на продукцію.	2	1
7	Інвестиції при інноваціях. Інноваційні витрати при інноваціях, їх склад. Визначення інноваційного бюджету. Визначення ціни новації. Визначення інвестицій у виробництво при впровадженні результатів наукових досліджень. Джерела інвестицій.	2	0,5
8	Оцінка ефективності інновацій. Загальні положення. Планування наукових досліджень при виробництві новітніх видів готової продукції. Розробка довгострокових програм (5 років і більше), що орієнтовані на стратегічні цілі, такі як інновації, освоєння нових ринків, впровадження екологічних технологій або підвищення стійкості виробництва. Оцінка економічної ефективності результатів науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт (НДДКР). Оцінка науково-технічної ефективності результатів НДДКР. Оцінка соціальних наслідків науково-технічних розробок та їх реалізації.	2	1
9	Аналіз беззбитковості та оцінка ризиків. Уявлення про беззбитковість діяльності підприємства. Розрахунок точки беззбитковості та обсягу виробництва продукції при цільовому плануванні прибутку та рентабельності продукції. Класифікація та аналіз ризиків, заходи для запобігання ризикам.	2	1
Разом за ОК:		18	6

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Основи інноваційного менеджменту	2	0,5
2	Документарне супроводження науково-дослідних робіт	2	0,5
3	Маркетингові дослідження при інноваціях	2	1
4	Інвестиції при інноваціях	2	0,5
5	Оцінка ефективності інновацій	2	1
6	Аналіз беззбитковості та оцінка ризиків	2	0,5
Всього за ОК:		12	4

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу	30	46
2	Виконання курсової роботи	60	60
Всього за ОК:		90	110

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього

компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- оцінювання практичних робіт;
- тестування;
- виконання курсової роботи;
- усне опитування;
- захист курсової роботи.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<u>Змістовний модуль 1. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В РИНКОВІЙ ЕКОНОМІЦІ</u>		
Лекційний курс*	5	5
Практичні роботи*	15	15
Самостійна робота (опрацювання лекційного матеріалу)*	20	20
Тестування*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	50,0	50,0
<u>Змістовний модуль 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ. КУРСОВА РОБОТА.</u>		
Лекційний курс*	5	5
Практичні роботи*	15	15
Самостійна робота (у вигляді курсової роботи)*	20	20
Тестування*	10	10
Всього за змістовний модуль 2	50,0	50,0
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Контрольні заходи під час лекційного курсу (денна і заочна форма)

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
0,9-1	Здобувач відвідує кожну лекцію, демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу	Відмінно
0,6-0,8	Здобувач має декілька пропусків лекцій, виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу	Добре
0,3-0,5	Здобувач має регулярні пропуски лекцій, при проміжному опитуванні допускає неточності, не виявляє самостійності суджень	задовільно
0-0,2	Здобувач не відвідує лекції, не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами	незадовільно

Практичні роботи (денна і заочна форма)

4,5 - 5 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична робота, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота (денна і заочна форма)

16,7 – 20,0 балів	Самостійна / курсова робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
12,5 – 16,6 балів	Самостійна / курсова робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,0 – 12,4 балів	Самостійна / курсова робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 9,9 балів	Самостійна / курсова робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0,0 – 4,9 балів	Самостійна / курсова робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

– **Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально - демонстративний метод, проблемний виклад.

– **Практичні заняття:** аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач.

– **Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання та оформлення планової та звітної проектної документації, науково-дослідна робота (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво технологій". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська; каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 59 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1977949>

2. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" на тему "Обґрунтування ефективності наукового дослідження та впровадження у виробництві" (предмет дослідження за завданням технологічної кафедри на проведення НДР) [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна; Каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 21 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1977972>

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Інноваційний менеджмент з КР" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" для галузі знань 18 "Виробництво та технології". Ступінь вищої освіти магістр / Г. В. Карпінська; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна; Каф. управління бізнесом. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 22 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1977991>

4. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні: монографія / Н.Й. Басюркіна та ін., за заг. ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. - К.: ФОП Гуляєва В.М., 2019. - 167с. https://card-file.ontu.edu.ua/bitstream/123456789/11843/1/Innovatsiyno_investytsiyny_rozvytok.pdf

5. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу [Текст]: монографія / Н. Й. Басюркіна, Н. С. Белали, Т. В. Бордун та ін.; за ред. Ю. О. Бровкіної; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 151 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1308248>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

2. Домінанти та імперативи адаптації управління бізнес-процесами в умовах цифрової трансформації: монографія / [Уманець Т.В. та ін.]; за заг. ред. Т.В. Уманець; НАН України, ДУ «Ін-т ринку і екон.-екол. дослідж. НАН України». — Одеса: ДУ «ІРЕЕД НАНУ», 2024. — 397 с. Карпінська Г.В. Розділ 7. Інформаційно-комунікаційна складова рефлексивно-активного середовища взаємодії та координації бізнес-процесів від їх компетентнісного потенціалу управління с. 168-209 Додаток А, Б, В с.377-388 <https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/29102>

3. Карпінська Г.В. Формування стратегій підприємств в контексті розвитку ринку інноваційних технологій / Карпінська Г.В.// Економічні інновації. Том 23. Вип.3 (80): Збірник наукових праць. — Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2021. — С. 143-154 4.

4. Карпінська Г.В. Бізнес-процеси підприємницьких структур в умовах впливу кіберфізичних систем. Науковий вісник ОНЕУ. № 1-2 (300-301), 2023. — С 100-1014.

5. Карпінська Г.В. Методологія забезпечення збалансованого розвитку підприємства промисловості на принципах компліментарності / Карпінська Г.В.// Економічні інновації. Том 22. Вип.4 (77): Збірник наукових праць. — Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2020. — С. 83-912

6. Карпінська Г.В. Комплементарні аспекти методології збалансованого розвитку промислового підприємства / Карпінська Г.В.// Економічні інновації. Том 22. Вип.1 (74): Збірник наукових праць. — Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2020. — С. 88-94

7. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст]: підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. — 276 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164218>

8. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Tukovskis, K. Shaposhnykov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. — Kaunas : Baltija Publishing, 2018. — 716 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166506>

9. Концепти оптимізації інноваційного менеджменту [Текст]: монографія / С. М. Войт, В. А. Ткаченко, Б. І. Холод; Діпропетр. ун-т ім. А. Нобеля. — Дніпропетровськ: Моноліт, 2016. —

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Ганна КАРПІНСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Протокол від « 29 » серпня _____ 2024 р. № 18

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Наталія БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»
*проф., кафедри технології зернових продуктів,
хліба і кондитерських виробів*

/ПІДПИСАНО/

Ганна КОРКАЧ