

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра виробничого та інвестиційного менеджменту

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет харчових технологій та управління
якістю продукції АПК

«___»_____ 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«ВИРОБНИЧИЙ МЕНЕДЖМЕНТ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ»

Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність	G13 «Харчові технології»
освітня програма	Технології зберігання та переробки водних біоресурсів
факультет	Харчових технологій та управління якістю продукції АПК
розробники:	доцент кафедри виробничого та інвестиційного менеджменту, к.е.н., Мовчун С. В.

Київ – 2025

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра виробничого та інвестиційного менеджменту

«ЗАТВЕРДЖУЮ» Декан факультету тваринництва та водних біоресурсів _____Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО « ____ » _____ 2025 р.	«СХВАЛЕНО» на засіданні кафедри виробничого та інвестиційного менеджменту Протокол № 13 від «28 » травня 2025 р. Завідувач кафедри _____ Тетяна ВЛАСЕНКО
	«РОЗГЛЯНУТО» Гарант ОП «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» _____Наталія СЛОБОДЯНЮК

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ВИРОБНИЧИЙ МЕНЕДЖМЕНТ РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ» (назва навчальної дисципліни)

Галузь знань	Г «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність	G13 «Харчові технології»
освітня програма	Технології зберігання та переробки водних біоресурсів
факультет	Харчових технологій та управління якістю продукції АПК
розробники:	доцент кафедри виробничого та інвестиційного менеджменту, к.е.н., Мовчун С. В.

Київ – 2025

Опис навчальної дисципліни «Виробничий менеджмент рибопереробної галузі». Основна тематика дисципліни має економічне спрямування, що пов'язане з ефективним управлінням господарювання та прийняттям відповідних управлінських рішень. Управління виробництвом – це одна із головних його функцій, яка пов'язана з виробленням продукції споживчого призначення, що забезпечує як ефективне, так і раціональне ведення продуктивної виробничої діяльності харчової технології.

Сьогодні керівники різних рівнів повинні бути висококваліфікованими фахівцями, які здатні здійснювати професійний підхід до вирішення виробничих питань щодо рентабельного і екологічно-безпечного виробництва, і переробки продукції відповідно до харчових технологій, що потребує ґрунтовної теоретичної підготовки та набуття практичних навичок з управління виробництвом.

Вивчення дисципліни передбачає використання системного підходу, завдяки якому гармонійно поєднуються господарські, економічні, правові й фінансові відносини з методами і способами всіх елементів виробничого процесу й наявних ресурсів підприємства для досягнення високої ефективності його функціонування.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	Магістр
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	«Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	–
Форма контролю	екзамен
Показники навчальної дисципліни для денної форми навчання	
	денна форма навчання
Рік підготовки	1
Семестр	2
Лекційні заняття	15 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.
Лабораторні заняття	–
Самостійна робота	75 год.
Індивідуальні завдання	–
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни «Виробничий менеджмент рибопереробної галузі» полягає у засвоєнні студентами комплексу знань про виробництво та його організацію, виробничі системи та їх функціонування; формування вмінь розробки виробничої стратегії, створення та використання галузевих виробничих систем як основи забезпечення досягнення місії організації; управління виробничими процесами.

Набуття компетентностей:

Інтегральні компетентності (ІК): здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технологічного розвитку галузі.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

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.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проєкти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.

СК 8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

СК 9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.

СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

СК 11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових

досліджень і проєктних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

Програмні результати навчання (ПРН).

ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях і за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

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

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

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій

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

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль № 1.													
СУТНІСТЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ													
Тема 1. Основи та організація управління виробництвом	1	12	1	3	–	–	8	–	–	–	–	–	–
Тема 2. Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства	2	16	2	4	–	–	10	–	–	–	–	–	–
Тема 3. Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві	4	16	2	4	-	-	10	–	–	–	–	–	–
Тема 4. Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства	6	16	2	4	–	–	10	–	–	–	–	–	–
Разом за змістовим модулем 1		60	7	15	-	-	38	–	–	–	–	–	–
Змістовий модуль 2.													
УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ													
Тема 5. Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства	8	15	2	3	–	–	10		–	–	–	–	–
Тема 6. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	10	16	2	4	-	-	10						
Тема 7. Управління якістю продукції підприємства	12	16	2	4	-	-	10						
Тема 8. Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства	14	13	2	4	-	-	7						
Разом за змістовим модулем 2		60	8	15	-	-	37						
Усього годин		120	15	30		-	75						

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль № 1. СУТНІСТЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ		
1	Основи та організація управління виробництвом	1
2	Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства	2
3	Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві	2
4	Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства	2
Разом за модулем 1		7
Змістовий модуль 2. УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ		
5	Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства	2
6	Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	2
7	Управління якістю продукції підприємства	2
8	Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства	2
Разом за модулем 2		8
Разом	Усього годин	15

4. Теми лабораторних (практичних, семінарських занять)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль № 1. СУТНІСТЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ		
1	Основи та організація управління виробництвом	3
2	Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства	4
3	Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві	4
4	Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства	4
Разом за модулем 1		15
Змістовий модуль 2. УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ		
5	Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства	3
6	Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	4
7	Управління якістю продукції підприємства	4
8	Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства	4
Разом за модулем 2		15
Всього		30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль № 1. СУТНІСТЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ		
1	Основи та організація управління виробництвом. Сутність, сфера та організація виробничої діяльності людей. Взаємозв'язок функції організації з управлінням. Поняття виробничого менеджменту та еволюція його розвитку. Цілі та завдання, зміст, сфери та об'єкти виробничого менеджменту. Виробничий менеджмент як різновид функціонального менеджменту.	8
2	Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства Загальна характеристика змісту виробничої стратегії підприємства. Виробнича стратегія в сучасній літературі. Сутність виробничої стратегії. Виробничі пріоритети. Основні конкурентні пріоритети. Робочі рамки виробничої стратегії у виробництві. Структура виробничої стратегії: від потреб клієнтів до виконання замовлення. Ключові виробничі можливості. Процес реалізації стратегії. Формування стратегії виробництва товару.	10
3	Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві Системний підхід в управлінні виробничою системою. Основні принципи системного підходу в управлінні виробничою системою. Виробнича система як елемент організаційної системи. Виробничі системи як особливий клас систем. Виробниче підприємство як складна динамічна система. Структура виробничої системи. Виробнича система як об'єкт управління. Виробнича система як сукупність взаємопов'язаних підсистем.	10
4	Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства Сутність виробничої потужності підприємства. Вимірювання виробничої потужності підприємства. Види виробничої потужності підприємства. Розрахунок виробничої потужності підприємства. Обґрунтування виробничої програми виробничою потужністю підприємства. Основні мотиви створення матеріальних запасів та їх класифікація	10
<i>Разом за модулем 1</i>		38
Змістовий модуль 2. УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ		
5	Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства Класифікація природних ресурсів. Природно-ресурсний потенціал. Поняття, склад та основні характеристики матеріальних ресурсів. Місце і роль матеріальних ресурсів у процесі виробництва продукції. Характеристика системи управління матеріальними ресурсами.	10
6	Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства. Поняття організаційної системи, організаційних ресурсів та організаційних резервів підприємства. Історія розвитку організаційних систем. Основні методи та елементи. Показники стану та розвитку організаційної системи та її елементів. Склад організаційних ресурсів підприємства. Класифікація показників і характеристик стану елементів організаційних ресурсів виробничої системи. Суспільні форми організації виробництва.	10
7	Управління якістю продукції підприємства. Проблема якості продукції на сучасному етапі. Короткий огляд виникнення і розвитку управління якістю. Поняття, значення та фактори забезпечення якості товарів. Політичний, соціальний, економічний, науково-технічний та	10

	організаційний аспекти проблема якості. Групи властивостей і показники якості. Найбільш розповсюджені критерії, що характеризують поняття якості. Фактори, які впливають на якість продукції: технічні, організаційні, економічні і суб'єктивні.	
8	Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства. Продуктивність підприємства. Мета управління продуктивністю підприємства. Продуктивність у широкому розумінні. Загальний підхід до визначення продуктивності. Внутрішня продуктивність. Роль зовнішньої продуктивності. Складові регулювання продуктивності виробничої системи. Вимірювання продуктивності. Групи вимірювачів продуктивності. Показники результативності функціонування виробничих систем.	7
Разом за модулем 2		37
Всього		75

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати, есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тестування; анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

8. Оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Змістовний модуль 1		
СУТНІСТЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО МЕНЕДЖМЕНТУ		
Лекція 1. Основи та організація управління виробництвом	ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових	–
Практична робота 1. Основи та організація управління виробництвом		10
Самостійна робота 1		7

	технологій. ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	
Лекція 2. Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства	ПРН 02. 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 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	–
Практична робота 2. Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства		10
Самостійна робота 2		7
Лекція 3. Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві	ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	
Практична робота 3. Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві		10
Самостійна робота 3		8
Лекція 4. Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства	ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	
Практична робота 4. Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства		10
Самостійна робота 4		8
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2		
УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ		
Лекція 5. Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства	ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і	
Практична робота 5. Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства		10
Самостійна робота 5. Управління матеріальними і технічними ресурсами підприємства		7

	нефахівців	
Лекція 6. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	ПРН 02. 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.	
Практична робота 6. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	10
Самостійна робота 6. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	7
Лекція 7. Управління якістю продукції підприємства.	ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	
Практична робота 7. Управління якістю продукції підприємства.	ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	10
Самостійна робота 7. Управління якістю продукції підприємства.	ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	8
Лекція 8. Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства.	ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	
Практична робота 8. Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства.	ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	10
Самостійна робота 8. Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства.	ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	8
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2) / 2 \times 0,7 \leq 70$	
Екзамен		30
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається за наявності поважних причин
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час модульних контрольних робіт та екзаменів заборонені. Статті, тези доповідей, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Навчання може відбуватися самостійно, індивідуально, із консультування у разі потреби.

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Навчально-методичний комплекс вивчення дисципліни «Виробничий менеджмент рибопереробної галузі» (робоча програма навчальної дисципліни, курс лекцій, ілюстративні матеріали).

2. Електронний навчальний курс «Виробничий менеджмент рибопереробної галузі»: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5106>

10. Рекомендовані джерела інформації

1. FAO (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. <https://www.fao.org/3/cc0461en/cc0461en.pdf>

2. Gillet, V. (2021). Economics of Aquaculture: An Overview. *Aquaculture Economics & Management*, 25(2), 145–162. DOI:10.1080/13657305.2021.1886205

3. Banerjee G.C. "Animal Production and Management". Oxford & IBN Publishing

4. Продовольча безпека: світові тенденції та можливості агропромислового комплексу України: монографія / за редакцією чл.-кор. НАНУ Л. В. Шинкарук. Київ: НУБіП України, 2022. 307 с.

5. Інклюзивний розвиток агропродовольчого сектору України: можливості та ризики: колективна монографія / під наук. ред. член-кор. НАН України, д.е.н, проф. Шинкарук Л. В. Київ: НУБіП України, 2023 р. 356 с.

6. Менеджмент у тваринництві: навчальний посібник / За ред. І.В. Копитіна. К.: Аграрна наука, 2020

7. Швець В. І., Чорнобай І. В. Виробничий менеджмент: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2019.

8. Економіка і організація аграрного виробництва / П.Т. Саблук, В. Я. Месель-Веселяк та ін. К.: ІАЕ, 2021.

9. Барабаш Л. П. Економіка і організація рибного господарства, 2020. Херсон: ХДАЕУ.

10. Трут О. О. Операційний менеджмент: підручник . К.: Академвидав, 2013, 348 с.

11. Мироненко В. С., Швидченко А. А. Менеджмент в аквакультури, 2021. Харків: Агроосвіта.

12. Клименко М. О. Економіка рибного господарства: теорія і практика, 2020. Київ. НУБіП України

13. Пастушенко Р. М., Корнійчук С. С. Сталий розвиток аквакультури: менеджмент, ризики, інновації. 2020. Київ: Логос
14. Навчально-інформаційний портал НУБіП України. URL : <http://elearn.nubip.edu.ua/>.
15. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського URL : <http://www.nbuv.gov.ua>
16. Верховна рада України: офіційний сайт. URL: <https://rada.gov.ua/> Інтернет портал для управлінців. URL: <http://www.management.com.ua/>
17. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів. Закон України від 08.07.2011 № 3677-VI (зі змінами). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3677-17#Text>
18. Про схвалення Стратегії розвитку галузі рибного господарства України на період до 2030 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2025 роках. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 2 травня 2023 року № 402-р <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/402-2023-%D1%80#Text>