



Заснування бізнесу у харчовій промисловості

Метою дисципліни є: поглибити теоретичні знання та оволодіти необхідними навичками щодо практичної організації комерційних проєктів у сфері харчових технологій

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
- Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Програмні результати навчання

- Вміння розробляти бізнес-плани та бізнес-моделі відкриття підприємства харчової промисловості або закладу ресторанного господарства, виявляти при цьому творчий підхід та креативність;
- Розробляти проєкти підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у галузі;
- Знати сучасні методи управління підприємством. Розробляти програми розвитку підприємств галузі

Зміст дисципліни:

- Класифікація видів харчової промисловості;
- Види та організаційні форми підприємств;
- Типи закладів ресторанного господарства;
- Реєстрація підприємницької діяльності;
- Поняття, призначення, структура бізнес-плану;
- Особливості просування бренду на ринку;
- Організаційні засади розробки концепції підприємства ресторанного господарства