

ЗАСНУВАННЯ БІЗНЕСУ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ

Цикл професійної та практичної підготовки

СВО «магістр»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Самілик Марина Михайлівна, д.т.н., професор

Метою викладання дисципліни є поглиблення теоретичних знань та набуття необхідними навичками щодо практичної організації комерційних проєктів у сфері харчових технологій. 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 проєкти у сфері харчових технологій

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

-Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу та винахідливість;

- Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньо-економічних зв'язків;

- 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.

Програмні результати навчання:

- Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації;

- Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;

- Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.

Зміст дисципліни:

Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку.

Особливості створення закладів громадського харчування.

Бізнес-план.

Бізнес-модель.

Створення і просування бренду.

Організаційні засади розробки концепції підприємства ресторанного господарства.

Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості