

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1- G13-181-1-09 (Практичні кейси: професійний консалтинг в галузі Practical cases: professional consulting in the industry)
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 241, 242, 183»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна Доцентка Маторіна Катерина Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити <i>(передумови вивчення дисципліни)</i>	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Професійні консультації дозволять сучасним підприємствам харчової промисловості та закладам харчування достатньо вільно орієнтуватися у складному ландшафті операторів ринків галузі, дистриб'юторах, централізованих закупівлях, спеціалізованих товарах і послугах, ланцюжках створення вартості, комерційних та некомерційних каналах, засобах стимулювання зростання прибутку, компромісах між виходом на ринок
Перелік тем з дисципліни	Роль консалтингу в галузі. Аналіз діяльності вітчизняних консалтингових компаній в індустрії харчування. Аналіз ринкової ситуації для гіпотетичної компанії. Основні тренди та виклики у харчовій індустрії. Стратегії побудови успішного консалтингового бізнесу. Стратегії консалтингу у відповідь на сучасні тренди в харчовій індустрії. Побудова експертної репутації та просування консалтингового бізнесу. Проведення маркетингових досліджень для харчових компаній. Аналіз конкурентного середовища та розробка рекомендацій для виходу на нові ринки. Маркетингові дослідження, аналіз конкурентного середовища та розробка стратегії виходу на нові ринки. Стратегічне управління якістю та безпекою харчових продуктів. Стратегічний консалтинг у ресторанному бізнесі. Упровадження систем управління безпечністю харчових продуктів та розробка внутрішніх процедур контролю якості. Стратегічний консалтинг у ресторанному бізнесі – Оптимізація меню та концепції ресторану, побудова клієнтоорієнтованої бізнес-моделі. Впровадження нових технологій виробництва в харчовій галузі. Стратегічний консалтинг у ресторанному бізнесі. Практичні кейси та розбір реальних проектів. Інновації в упаковці,
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями <i>(компетентність)</i>	За допомогою отриманих знань, навичок, прийомів можна здійснювати професійний консалтинг виробництва, послуг, управління, проектування, створення гармонійного робочого простору, починаючи з підбору та розміщення устаткування, підбору персоналу, організації роботи виробництва до формування асортименту під власні цілі розвитку, або під цілі замовників, розробляти рекомендації щодо створення комфортних та безпечних умов праці, раціональних процесів

	виробництва харчової продукції та послуг у сфері харчування. Професійний консалтинг – це критично важливий внесок для оцінки життєздатності та узгодження стратегії, а також для підготовки основи для впровадження.
Очікувані результати навчання	Можна навчитися розробляти дорожню карту проєктів, необхідних для достовірної доставки запропонованої ціннісної пропозиції замовникам, а саме: правильно визначати головні цілі розвитку власних підприємств, або через канали замовників, розробляти плани розвитку виробництва та виробничих потужностей, розширювати асортимент харчової продукції та послуг у сфері харчування, відстежувати прогрес розвитку, створювати гнучкі технологічні процеси, які швидко адаптуються до нових або постійно змінних виробничих умов; розробляти моделі конкурентноздатної на ринку продукції, з можливістю експортування та яка б була цікава для інвесторів; вести переговори із замовником, формувати набір чітких вказівок для виробництва, створювати атмосферу довіри між виробництвом і замовником, постачальниками, володіти професійними прийомами гнучкого реагування на нестабільний споживчий попит
Інформаційне забезпечення	Методичні матеріали, сучасні літературні джерела та Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА