

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1- G13-181-2-05 Бізнес-проекти у ресторанному сервісі Business projects in the restaurant service
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Під час вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти ознайомляться з характеристикою та особливостями реалізації бізнес-проектів у галузі ресторанного сервісу; класифікацією та роллю бізнес-проектів у плануванні діяльності підприємств та закладів харчування; методами організації та планування бізнес-проектів; способами та методами дослідження конкурентного середовища
Перелік тем з дисципліни	Загальна характеристика та особливості реалізації бізнес-проектів у галузі ресторанного сервісу. Класифікація бізнес-проектів, види та їх роль у плануванні діяльності підприємств та закладів. Організаційна структура проекту. Дослідження конкурентного середовища. Планування та розрахунок необхідних ресурсів для виконання бізнес проекту. Формування команди, забезпечення кадрового потенціалу для реалізації бізнес-проекту. Механізм моніторингу і оцінки проекту. Розробка виробничого плану. Особливості розробки бізнес-проектів для закладів харчування
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Отриманні знання допоможуть покращити роботу у команді; користуватися механізмами моніторингу та оцінки бізнес-проектів; розробляти маркетинговий та виробничий плани для запуску бізнес-проектів у галузі ресторанного сервісу; прораховувати ризики, пов'язані із запуском нового проекту.
Очікувані результати навчання	Отриманні знання та навички дисципліни дозволять отримати вміння складати та користуватися проектною документацією; працювати та розробляти бізнес-проекти для підприємств та закладів харчування; аналізувати і досліджувати конкурентні середовища
Інформаційне забезпечення	Довідникова, наукова, методична інформація, Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні,	Лекції, практичні заняття

<i>семінарські, лабораторні заняття тощо)</i>	
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА