

Код та назва дисципліни	1-181-1-09 Практичні кейси: професійний консалтинг в галузі
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 241, 242, 183»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Правила, принципи і прийоми проведення професійних консультацій на шляхах збільшення виробничих потужностей, підвищення продуктивності праці та зниження вартості праці, покращення врожайності та мінімізації відходів, підвищення ефективності і використання енерго- та водоресурсів, оптимізації технологічних процесів та допомоги у вирішенні технічних проблем та управління запасами
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
Чому можна навчитися (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 конкурентоздатної 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
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	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.
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	Лекції, практичні заняття – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання)
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-