



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

FOOD AND BEVERAGE MANAGER (МЕНЕДЖЕР З ХАРЧУВАННЯ): ФУНКЦІОНАЛ, КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЗОНИ РОСТУ

спеціальність	всі спеціальності, які представлені в ДБТУ	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми, які представлені в ДБТУ	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

ЗОЛОТУХІНА ІННА ВАСИЛІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри устаткування підприємств харчування

Досвід роботи – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 20 наукових та навчально-методичних розробок;
- наявність патентів на винахід та корисну модель;
- наявність виданого підручника та навчального посібника;
- учасник понад 15 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок;
- діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях;
- керівництво студентом-переможцем Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології».

телефон	067-956-68-77	електронна пошта	zolutukhina_inna@ukr.net	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	--------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування індивідуального плану розвитку професійної кар'єри з постановкою в часі конкретних кроків, мотивацією на саморозвиток
Формат	лекції, семінарські заняття, індивідуальне науково-дослідне завдання, залік
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• поняття кар'єри в житті людини, розвиток кар'єри по вертикалі та у горизонтальній площині. «Робота – кар'єра – призначення» (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, ПРН 1, ПРН 25, ПРН 26) / оцінювання на семінарському занятті;• розуміння відповідальності у прийнятті свідомих рішень по плануванню кар'єри Food and Beverage Manager, як процесу, що триває все життя, самостійний аналіз особистості, визначення своїх сильних і слабких сторін, оцінка професійної, спеціалізованої та посадової підготовки, а також застосування своїх можливостей на ринку праці ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, ПРН 1, ПРН 19) / оцінювання на семінарському занятті;• визначення своїх сильних та слабких сторін та можливих шляхів самовдосконалення (особистий SWOT-аналіз як фахівця) ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8) / оцінювання на семінарському занятті;• створення власного «Портрету професіонала/професіоналки», огляд цілей, складання плану професійного розвитку Food and Beverage Manager ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8) / оцінювання на семінарському занятті;• постановка кар'єрних цілей по SMART – методиці. Складання короткострокового і довгострокового кар'єрного плану Food and Beverage Manager ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8) / оцінювання на семінарському занятті;• визначення Soft- і hard-навичок, необхідних для реалізації кар'єрних прагнень Food and Beverage Manager ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, СК 2, ПРН 21, ПРН 26) / оцінювання на семінарському занятті;• ознайомлення із менеджерськими та організаційно-технологічними функціями Food and Beverage Manager ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, СК 26, ПРН 21) / оцінювання на семінарському занятті;• ознайомлення з технологіями пошуку вакантних місць, під час якого здобувачі формують навички пошуку роботи, освоюють критичне мислення, аналізують джерела пошуку роботи, вдосконалюють навички роботи з Інтернет-сервісами ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 7, ЗК 8, ПРН 5, ПРН 21) / оцінювання на семінарському занятті.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.	Програмні результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності у сфері харчових технологій (ідеї, проблеми та їх вирішення, власний досвід тощо) до фахівців ресторанної індустрії та широкої аудиторії ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Стан сучасного ринку праці в Україні та механізми його регулювання	Семінарські (С3) заняття С3-1	Кар'єра в житті людини	Самостійна робота	Ознайомлення з поняттям кар'єри, самоаналіза, самопрезентації. Поняття кар'єри в житті людини, розвиток кар'єри по вертикалі та у горизонтальній площині. «Робота – кар'єра – призначення». Визначення своїх сильних та слабких сторін та можливих шляхів самовдосконалення (особистий SWOT-аналіз як фахівця). Постановка кар'єрних цілей по SMART – методиці. Складання короткострокового і довгострокового кар'єрного плану. Побудова проекту особистої кар'єрної історії. Перетворення власних мрій в цілі та огляд перешкод на шляху їх досягнення. Soft- і hard-навички, необхідні для реалізації кар'єрних прагнень. Менеджерські та організаційно-технологічні функції Food and Beverage Manager. Як просуватися кар'єрними сходами і не зійти з дистанції – професійний розвиток, трансформація кар'єри в умовах невизначеності в харчовому бізнесі
Лекція 2.	Самовиховання та саморозвиток у плануванні професійної кар'єри Food and Beverage Manager.	С3-2	Технології пошуку вакантних місць. Джерела пошуку роботи.		
Лекція 3.	Функціонал та відповідальність департаменту Food and Beverage.	С3-3	Дорожня карта розвитку кар'єри Food and Beverage Manager.		
Лекція 4.	Планування професійної кар'єри Food and Beverage Manager.	С3-4	Менеджерські та організаційно-технологічні функції Food and Beverage Manager.		
Лекція 5.	Професійний розвиток, трансформація кар'єри в умовах невизначеності в	С3-5	Soft- і hard-навички, необхідні для реалізації кар'єрних прагнень Food and Beverage Manager.		
		С3-6	Тренінг «Управління		

харчовому бізнесі

професійною кар'єрою»

Оцінка ринку. Оцінка критеріїв вибору роботи відповідно до поставлених цілей. Аналіз власних побажань щодо визначених критеріїв та відповідність їх пропозиціям на ринку праці.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Socio-economic and management concepts: collective monograph / Krupelnyska I., – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. 660 p. Available at : DOI- 10.46299/ISG.2021.MONO.ECON.
2. Як планувати власну професійну кар'єру: методичні рекомендації для учнів ПТНЗ / Байдулін В. Б., Злочевська Л. С., Торчевська Н. В. – Київ: ІПТО НАПН України, 2019. – 80 с
3. А вы готовы стать успешным? (Методика диагностики мотивации к достижению успеха Т.Элерса) // Человек «Альфа». – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.manalfa.com/testy/metodikamotivatsii-k-uspekhu>
4. Базиль Л. О. Методологія формування кар'єрних орієнтацій і досягнення професійного успіху / Людмила Базиль, Валерій Орлов // Концептуальні засади розвитку освіти дорослих: світовий досвід, українські реалії і перспективи / за ред. Кременя В. Г., Ничкало Н. Г.; уклад.: Аніщенко О. В., Лук'янова Л. Б. – Київ: Знання України, 2018. – С. 330–337.
5. Консультування з професійної кар'єри та працевлаштування: Бібліографічний покажчик [Електронний ресурс] / уклад. В. Б. Байдулін; за ред. Д. О. Закатнова. – Київ : ІПТО НАПН України, 2017. – 28 с. – Режим доступу: <http://lib.iitta.gov.ua/view/divisions/pll/2017.html>
6. Навички для успішної кар'єри [курс для здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти] – К.: 2020. – 300 с.

Методичне забезпечення

1. Золотухіна І.В. Силабус дисципліни «Food and Beverage Manager (менеджер з харчування): функціонал, компетентності, зони росту» для здобувачів освіти першого освітньо-наукового рівня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2023 р.
2. Золотухіна І.В. Робоча програма з дисципліни «Food and Beverage Manager (менеджер з харчування): функціонал, компетентності, зони росту» для здобувачів освіти першого освітньо-наукового рівня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2023 р.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.