



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

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

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

#### ВИКЛАДАЧІ

##### ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



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

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 100 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 3 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпечності промислових підприємств з виробництва харчової продукції

телефон	097-273-82-77	електронна пошта	tatyana.trochiy@gmail.com	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

#### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування уявлень про кар'єр, побудова кар'єри та професійне становлення, складання індивідуального плану розвитку професійної кар'єри з постановкою конкретних цілей та кроків у часі, функціонал і компетентності менеджера з харчування, зони росту та мотивація на саморозвиток.
Формат	лекції, семінарські заняття, індивідуальне завдання, залік
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• поняття кар'єри в житті людини, професійної кар'єри, її функції та типи. «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;</li><li>• 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;</li></ul>

- 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 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 години лекції, 18 годин практичні заняття; підсумковий контроль – залік

**Вимоги викладача** вчасне виконання завдань, активність, командна, індивідуальна робота

**Умови зарахування** згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

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

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

	Лекції	Семінарські (СЗ) заняття		Самостійна робота
Лекція 1.	Тема 1. Стан сучасного ринку праці в Україні та механізми його регулювання	СЗ-1	Кар'єра в житті людини.	
Лекція 2.	Тема 2. Самовиховання та саморозвиток у плануванні професійної кар'єри Food and Beverage Manager..	СЗ - 2	Технології пошуку вакантних місць. Джерела пошуку роботи.	
Лекція 3.	Тема 3. Функціонал та відповідальність департаменту Food and Beverage..	СЗ – 3	Дорожня карта розвитку кар'єри Food and Beverage Manager.	
Лекції 4.	Тема 4. Планування професійної кар'єри Food and Beverage Manager.	СЗ – 4	Менеджерські та організаційнотехнологічні функції Food and Beverage Manager.	
Лекції 5.	Тема 6. Правила кар'єрної стратегії	СЗ – 5	Soft- і hard-навички, необхідні для реалізації кар'єрних прагнень Food and Beverage Manager.	
Лекції 6.	Тема 6. Професійний розвиток, трансформація кар'єри в умовах невизначеності в харчовому бізнесі	СЗ – 6	Типові етапи кар'єрного розвитку особистості. Принципи побудови кар'єри	
		СЗ – 7	Індивідуальний план розвитку – дорожня карта зростання	
		СЗ – 8	Тренінг «Управління професійною кар'єрою»	

Ознайомлення з поняттям кар'єри, самоаналіза, самопрезентації. Поняття кар'єри в житті людини, розвиток кар'єри. «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

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

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. 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.
3. 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>
4. Навички для успішної кар'єри [курс для здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти] – К.: 2020. – 300 с.

1. Черемська Т.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, 2024 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 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.