

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Основи фуд-маркетингу
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Філімонова Ірина Афанасіївна, доктор філософії, доцент
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	III курс 5 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота – 80 годин. Заочна: 8/8/104.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває сучасні принципи маркетингу у сфері харчових технологій, ресторанного господарства та виробництва харчових продуктів.. Мета дисципліни — формування здатності застосовувати інструменти маркетингу для аналізу ринку, визначення потреб споживачів, формування конкурентоспроможної пропозиції та просування харчової продукції й послуг ресторанного господарства.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність аналізувати сучасний ринок харчових продуктів і ресторанних послуг; здатність визначати потреби та мотивацію різних груп споживачів; уміння здійснювати сегментацію цільової аудиторії; здатність формувати та обґрунтовувати асортиментну політику; уміння позиціонувати харчовий продукт, напій або ресторанний заклад;

	здатність розробляти концепцію та унікальну торгову пропозицію продукту; уміння застосовувати основні інструменти фуд-маркетингу; здатність використовувати цифрові канали комунікації та соціальні мережі для просування продукції; уміння аналізувати конкурентне середовище; здатність обґрунтовувати цінову та комунікаційну політику; здатність оцінювати ефективність маркетингових заходів; уміння використовувати результати маркетингових досліджень для вдосконалення харчової продукції та ресторанних послуг.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	ресторанна справа; технологія виробництва кулінарної продукції; інформаційні технології; основи економіки; менеджменту; товарознавства харчових продуктів; основи підприємництва.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб