**Силабус навчальної дисципліни**

*«Фуд-блогінг (Food bloging)»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа*  |
| **Освітня програма** | *241.010 Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Вибіркова* |
| **Мова викладання** | *Українська*  |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 4 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 12 год.* |
| *Лабораторні – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 84 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http:* *//hrb.hneu@edu.ua/* |
| **Викладач (-і)** | *Хаустова Тетяна Миколаївна, викладач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *haustenok@ukr.net* *+380683005500* |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425178)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425178) |
| **Консультації** | *Чат в ПНС, Zoom конференції.**Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв’язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування спеціальних знань та набуття навичок щодо* особливостей вибору виду фуд-блогу для аудиторії різних соціальних мереж (Instagram, Facebook тощо);
* аналізу аудиторії для формування ефективного контент-плану блогу;
* розробки контент-плану та стратегії ведення блогу;
* методологій створення контенту;
* створення фотографій та відео для фуд-блогу;
* роботи з додатками для створення унікального контенту;
* аналізу статистики облікового запису;
* основ комунікації з аудиторією;
* принципів налаштування реклами для фуд-блогу.
 |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху: готельно-ресторанний бізнес, Харчова хімія та нутриціологія, Гігієна і санітарія в галузі, Товарознавство, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Основні принципи фуд-блогінгу***Тема 1. Історія виникнення фуд-блогінгу. Основні поняття та визначення.****Тема 2. Сучасні фуд-блогери. Розбір закордонних та вітчизняних популярних фуд-блогів.****Тема 3. Перспективи розвитку фуд-блогінгу в Україні.****Тема 4. Методи визначення, типи та аналіз аудиторій різних соціальних мереж.****Тема 5. Створення концепції, контент-плану та стратегії ведення фуд-блогу.****Тема 6. Контент фуд-блогера: психологія впливу на аудиторію, основні принципи створення, можливі помилки.****Змістовий модуль 2.** *Процес створення унікального контенту для фуд-блогу***Тема 7. Фото- і відео-контент: основні поняття, характеристика, стиль та унікальність, відмінні риси.****Тема 8. Місце, обладнання, об’єкт (страви, інгредієнти) для зйомки. План зйомки.** **Тема 9. Монтаж матеріалу для контенту: основні принципи, види, формати, додатки та сервіси.****Тема 10. Написання текстів для фуд-блогу. Копірайтінг, рерайтінг.****Тема 11. Основи комунікації з аудиторією: відгуки, коментарі, відео-звернення.****Тема 12. Шляхи просування фуд-блогу. Основи та методи налаштування реклами.** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни** *Мультимедійний проектор, лабораторія «Технологія продукції ресторанної індустрії»* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | [в](https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8449) стадії розробки |
| **Система оцінювання результатів навчання**Система оцінювання сформованих компетентностей враховує вади знань, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: практичні завдання, поточні контрольні роботи, презентації за темами.Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичення балів з навчальної дисципліни наведено у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.  |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*** [в](https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8449) стадії розробки |

Силабус затверджено на засіданні кафедри 26 січня 2023 р. Протокол № 6