

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції  
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Агробіологічний факультету  
« 18 » червня 2026 р

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
„ Продовольче підприємництво”**

Галузь знань **20** Аграрні науки та продовольство  
Спеціальність **201** Агрономія  
Освітньо-професійна програма **Агрономія**  
Факультет **Агробіологічний**  
Розробники: **Гулько Сергій Миколайович, к.т.н., доцент**

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни “Продовольче підприємство”

(назва)

Дана дисципліна зосереджена на поєднанні харчових технологій із дослідженнями у галузі управління. Вона буде цікавою для студентів, які хотіли б відкрити свою власну справу. В результаті вивчення дисципліни вони освоюють інноваційні технології переробки рослинної сировини для отримання рослинних аналогів м'яса, молока, сиру, хлібо-булочних виробів підвищеної харчової цінності. Студенти ознайомляться із застосування штучного інтелекту при виробництві рослинних сніків та технологіями створення повидла низької калорійності з високою біологічною цінністю. Другий модуль дисципліни присвячено впровадженню технологій переробки та просування нових продуктів. Ринок товарів швидко змінюється, росте конкуренція та змінюються смаки споживача. Тому підприємству потрібно не лише потрапити на ринок та закріпитися на ньому, але й відшукати нові ніші, зацікавити споживача новинками продукції, які є пристосованими до нових технічних, екологічних і естетичних вимог.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь</b>	
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>
Спеціальність	<i>201 «Агрономія»</i>
Освітньо-професійна програма	<i>Агрономія</i>
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>	
Вид	вибіркова
Загальна кількість годин	150
Кількість кредитів ECTS	5
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-
Форма контролю	екзамен
<b>Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти</b>	
	Денна форма здобуття вищої освіти
Курс	4
Семестр	8
Лекційні заняття	30 год.
Практичні заняття	30 год.
Самостійна робота	90 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Метою навчальної дисципліни** є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навиків з організації технологічних процесів переробки сировини рослинного походження в умовах невеликих виробництв, виготовлення конкурентоспроможної продукції з високою харчовою та біологічною цінністю, освоєння ефективних методів консервування, переробки зерна, плодоягідної та овочевої продукції, організації контролю за якістю вихідної сировини та готової продукції.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню:** «Інформаційні технології у галузі» «Рослинництво»; «Овочівництво»; «Плодівництво»; «Технології закритого ґрунту»; «Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва»; «Економіка, підприємництво та менеджмент».

### **Набуття компетентностей:**

- **інтегральна компетентність (ІК):** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
- **загальні компетентності (ЗК):** ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- **спеціальні (фахові) компетентності (СК):** СК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції. СК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач. СК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

### **Програмні результати навчання навчальної дисципліни:**

ПРН 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії. ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії. ПРН 13. Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог; ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	тижні	усього	у тому числі			
			лекції	практ.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
<b>Змістовний модуль 1. Від ідеї до бізнес-плану</b>						
<b>Тема 1.</b> Продовольче підприємство. Дослідження ринку продуктів переробки рослинної сировини, аналіз даних та пошук вільних ніш.	1	10	2	2	–	6
<b>Тема 2.</b> Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	2	10	2	2	–	6
<b>Тема 3.</b> Нові товари, їх види, оцінка якості та конкурентоспроможності	3	10	2	2	–	6
<b>Тема 4.</b> Формування ціни нового товару. Процес утворення та підходи.	4	10	2	2	–	6
<b>Тема 5.</b> Стратегії охоплення ринку. Логістика в політиці розподілу.	5	10	2	2	–	6
<b>Тема 6.</b> Просування нового товару: способи, стратегії та реклама.	6	10	2	2	–	6
<b>Тема 7.</b> Розробка бізнес-плану виробництва: основні акценти та стратегії.	7	10	2	2	–	6
<b>Разом за змістовним модулем 1</b>	<b>7</b>	<b>70</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>–</b>	<b>42</b>
<b>Змістовний модуль 2. Новітні технології виробництва продуктів харчування на основі рослинної сировини</b>						
<b>Тема 8.</b> Тренди та інновації у технологіях виробництва харчових продуктів з рослинної сировини.	8	10	2	2	–	6
<b>Тема 9.</b> Додатки в продуктах на основі рослинної сировини: види, застосування, та безпечність.	9	10	2	2	–	6
<b>Тема 10.</b> Екструзія – інноваційна технологія виробництва продуктів з рослинної сировини.	10	10	2	2	–	6
<b>Тема 11.</b> Виробництво рослинної олії: технології виробництва, інновації та обладнання.	11	10	2	2	–	6
<b>Тема 12.</b> Виробництво хліба:	12	10	2	2	–	6

технології, інновації та обладнання						
<b>Тема 13.</b> Виробництво консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	13	10	2	2	–	6
<b>Тема 14.</b> Виробництво макаронних виробів: технології, інновації та обладнання.	14	10	2	2	–	6
<b>Тема 15.</b> Використання ШІ у технологіях зберігання та переробки рослинної сировини	15	10	2	2	–	6
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>8</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	–	<b>48</b>
<b>Усього годин</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	–	<b>90</b>

### 3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1.	Продовольче підприємництво. Дослідження ринку продуктів переробки рослинної сировини, аналіз даних та пошук вільних ніш.	2
2.	Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	2
3.	Нові товари, їх види, оцінка якості та конкурентоспроможності	2
4.	Формування ціни нового товару. Процес утворення та підходи.	2
5.	Стратегії охоплення ринку. Логістика в політиці розподілу.	2
6.	Просування нового товару: способи, стратегії та реклама.	2
7.	Розробка бізнес-плану виробництва: основні акценти та стратегії.	2
8.	Тренди та інновації у технологіях виробництва харчових продуктів з рослинної сировини.	2
9.	Добавки в продуктах на основі рослинної сировини: види, застосування, та безпечність.	2
10.	Екструзія – інноваційна технологія виробництва продуктів з рослинної сировини.	2
11.	Виробництво рослинної олії: технології виробництва, інновації та обладнання.	2
12.	Виробництво хліба: технології, інновації та обладнання	2
13.	Виробництво консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	2
14.	Виробництво макаронних виробів: технології, інновації та обладнання.	2
15.	Використання ШІ у технологіях зберігання та переробки рослинної сировини	2
<b>Усього годин</b>		<b>30</b>

#### ***4. Теми практичних занять***

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1.	Методи збору первинної інформації та дослідження конкурентного середовища харчових продуктів із рослинної сировини	2
2.	Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	2
3.	Нові товари, їх види, оцінка якості та конкурентоспроможності	2
4.	Методи дослідження цінової політики щодо нових товарів з продукції рослинництва	2
5.	Канали розподілу харчових продуктів із рослинної сировини: функції, структура та потоки	2
6.	Розробка способів стимулювання продажу нових харчових товарів з рослинної сировини	2
7.	Створення нового підприємства: від ідеї до бізнес-плану.	2
8.	Виробництво рослинних аналогів м'яса	2
9.	Виробництво рослинного молока	2
10.	Виготовлення рослинного сиру тофу із соєвих бобів	2
11.	Виробництво рослинної олії методом гарячого та холодного пресування. Оцінка якості олії.	2
12.	Виробництво хлібо-булочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Оцінка їх якості.	2
13.	Виготовлення діабетичного повидла. Вимоги та оцінка якості.	2
14.	Виготовлення макаронних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Оцінка їх якості.	2
15.	Застосування штучного інтелекту при розробці рецептур зернових снєків.	2
<b>Усього годин</b>		<b>30</b>

#### ***5. Теми самостійної роботи***

№ з/п	Назва теми	К-ть год
1.	Міжнародна стандартизація продукції рослинництва.	16
2.	Інновації та тренди у технологіях виробництва продуктів на основі рослинної сировини.	14
3.	Біотехнологічні методи у технологіях переробки сировини.	12
4.	Складання технологічних схем виробництва ферментованих продуктів із плодів та овочів.	12
5.	Складання технологічних схем виробництва сушених продуктів із плодів та овочів.	12
6.	Складання технологічних схем виробництва продуктів із бульб картоплі.	12
7.	Напрямки застосування штучного інтелекту при зберіганні та переробці рослинної сировини.	12
<b>Усього годин</b>		<b>90</b>

**6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:  
(вибрати необхідне чи доповнити)**

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- інші види.

**7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):**

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

**8. Оцінювання результатів навчання.**

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводить у національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

**8.1 Розподіл балів за видами навчальної діяльності**

<i>Вид навчальної діяльності</i>	<i>Результати навчання</i>	<i>Оцінювання</i>
<b>Змістовний модуль 1. Від ідеї до бізнес-плану</b>		
Практична робота 1.	Ознайомлення із методами збору первинної інформації та дослідження конкурентного середовища харчових продуктів із рослинної сировини	7
Практична робота 2.	Ознайомлення із сутністю і особливостями споживчої поведінки та вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	7
Практична робота 3.	Ознайомлення із новими товарами, їх видами, оцінкою якості та конкурентоспроможності	7
Практична робота 4.	Ознайомлення із методами дослідження цінової політики щодо нових товарів з продукції рослинництва	7
Практична робота 5.	Ознайомлення із каналами розподілу харчових продуктів із рослинної сировини, їх функціями, структурою та потоками	7
Практична робота 6.	Розробка способів стимулювання продажу	7

	нових харчових товарів з рослинної сировини	
Практична робота 7.	Ознайомлення із особливостями створення бізнес-плану.	7
Самостійна робота 1.	Ознайомлення із особливостями міжнародної стандартизації продукції рослинництва.	10
Самостійна робота 2.	Ознайомлення із інноваціями та трендами у технологіях виробництва продуктів на основі рослинної сировини.	11
Модульна робота 1.		30
Разом за модулем 1		<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 2. Новітні технології виробництва продуктів харчування на основі рослинної сировини</b>		
Практична робота 8.	Ознайомлення із особливостями виробництва рослинних аналогів м'яса	5
Практична робота 9.	Ознайомлення із особливостями виробництва рослинного молока	5
Практична робота 10.	Ознайомлення із особливостями виготовлення рослинного сиру тофу із соєвих бобів	5
Практична робота 11..	Ознайомлення із особливостями виробництва рослинної олії методом гарячого та холодного пресування та оцінкою якості отриманої олії.	5
Практична робота 12.	Ознайомлення із особливостями виробництва хлібо-булочних виробів підвищеної харчової і біологічної цінності та оцінкою їх якості.	5
Практична робота 13.	Ознайомлення із особливостями виготовлення діабетичного повидла та вимогами і оцінкою їх якості.	5
Практична робота 14..	Ознайомлення із особливостями виготовлення макаронних виробів підвищеної харчової і біологічної цінності оцінкою їх якості.	5
Практична робота 15.	Ознайомлення із застосуванням штучного інтелекту при розробці рецептур зернових снєків.	5
Самостійна робота 3.	Ознайомлення із біотехнологічними методами у технологіях переробки рослинної сировини.	6
Самостійна робота 4.	Ознайомлення із особливостями складання технологічних схем виробництва ферментованих продуктів із плодів та овочів.	6

Самостійна робота 5.	Ознайомлення із особливостями складання технологічних схем виробництва сушених продуктів із плодів та овочів.	6
Самостійна робота 6.	Ознайомлення із особливостями складання технологічних схем виробництва продуктів із бульб картоплі.	6
Самостійна робота 7.	Ознайомлення із напрямками застосування штучного інтелекту при зберіганні та переробці рослинної сировини.	6
Модульна робота 2.		30
Разом за модулем 2		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>
<b>Екзамен/залік</b>		<b>30</b>
<b>Разом за курс</b>		<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>
<b>Курсовий проект/робота (за наявності)</b>		<b>100</b>

### **8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти**

<b>Рейтинг здобувача вищої освіти, бали</b>	<b>Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)</b>
<b>90-100</b>	<b>відмінно</b>
<b>74-89</b>	<b>добре</b>
<b>60-73</b>	<b>задовільно</b>
<b>0-59</b>	<b>незадовільно</b>

### **8.3. Політика оцінювання**

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові покликання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)

## **9. Навчально-методичне забезпечення**

електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - [elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2625](http://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2625);

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## **10. Рекомендовані джерела інформації**

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С. М. Переробка продукції рослинництва: Навч. посібник. Київ: НУБіП України, 2023. 580 с.
2. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва. Навч. посібник. 2-е вид., допов. і перероб. К.: ЦП «Компринт». 2020. 791 с.
3. Сучасні технології харчової науки: навч. посіб. / Ладика В.І. та ін. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
4. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. [Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О.]. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Харчові технології: навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2. / Перцевий Ф.В та ін.; за заг. ред. Ф.В. Перцевого. Харків-Суми, 2020, 208 с.

## **Інтернет ресурси**

1. Академія сушіння (пастила) : вебсайт. URL: <https://dryfoodacademy.com/> (дата звернення: 05.03.2026).
2. Аспекти крафтового виробництва : електронний документ. URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1> (дата звернення: 11.03.2026).
3. Від безіменного «домашнього» до брендового «крафтового» : вебсайт. *Пропозиція. Головний журнал з питань агробізнесу.* URL: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/20009-vid-bezimennoho-domashnoho-do-brendovooho-kraftovooho.html> (дата звернення: 19.03.2026).
4. Виробництво ферментованої продукції. Формування якості ферментованих фруктів і овочів у процесі виробництва : електронний підручник. URL: [http://pidruchniki.com/13570411/tovarovnavstvo/formuvannya\\_yakosti\\_fermentovanih\\_fruktiv\\_ovochiv\\_protsezi\\_virobnitstva](http://pidruchniki.com/13570411/tovarovnavstvo/formuvannya_yakosti_fermentovanih_fruktiv_ovochiv_protsezi_virobnitstva) (дата звернення: 02.04.2026).

5. Виробництво "Київського сухого варення» : вебсайт. *Вечірній Київ*. URL: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/50212/> (дата звернення: 09.04.2026).
6. Крафтова торбина : вебсайт. *AgroPortal.ua*. URL: <https://agroportal.ua/project/neumovirna-kraftova-korzina> (дата звернення: 23.04.2026).
7. Крафтовий бізнес в Україні: перспективи розвитку : вебсайт. *Kyivstar Business Hub*. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovuj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvu-dlya-pidpryemcziv> (дата звернення: 30.04.2026).
8. Крафтове виробництво хлібобулочних, борошняних кондитерських та кулінарних виробів із борошна : вебсайт. *Паляниця*. URL: <https://palyanitsyabread.com.ua> (дата звернення: 06.05.2026).
9. Міністерство цифрової інформації України. Бізнес : вебсайт. *Дія*. URL: <https://thedigital.gov.ua/projects/business> (дата звернення: 14.05.2026).
10. Minecraft для фермера: абетка розвитку дрібнооптового виробництва харчів : вебсайт. *Agravery.com*. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/minecraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv> (дата звернення: 22.05.2026).
11. Організація міні-завода з переробки горіха, фундука, ягід шипшини : відеохостинг. YouTube. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iAhu12s8oJw&t=51s> (дата звернення: 28.05.2026).