

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан агробіологічного факультету

Віталій КОВАЛЕНКО

« 10 » червня 2025 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 – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни
Опис навчальної дисципліни
“Продовольче підприємництво”
(назва)

Дана дисципліна зосереджена на поєднанні харчових технологій із дослідженнями у галузі управління. Вона буде цікавою для студентів, які хотіли б відкрити свою власну компанію або випускників, які працюватимуть на малих або середніх підприємствах.

В результаті вивчення цієї дисципліни студенти освоюють інноваційні технології переробки рослинної сировини з метою отримання рослинних аналогів м'яса, молока, сиру та ін. Другий модуль дисципліни буде присвячено впровадженню технологій переробки та просування нових продуктів на ринок.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>
Спеціальність	<i>201 «Агрономія»</i>
Освітньо-професійна програма	<i>Агрономія</i>
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	вибіркова
Загальна кількість годин	150
Кількість кредитів ECTS	5
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-
Форма контролю	екзамен
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
	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.

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
Змістовний модуль 1. Від ідеї до бізнес-плану						
Тема 1. Дослідження ринку продуктів переробки рослинної сировини, аналіз даних та пошук вільних ніш.	1	10	2	2	—	6
Тема 2. Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	2	10	2	2	—	6
Тема 3. Товарний асортимент і номенклатура. Життєвий цикл товару. Розробка нових видів товарів.	3	10	2	2	—	6
Тема 4. Формування ціни нового товару. Процес її утворення та підходи до процесу ціноутворення.	4	10	2	2	—	6
Тема 5. Стратегії охоплення ринку. Ринкові посередники. Логістика в політиці розподілу.	5	10	2	2	—	6
Тема 6. Просування нового товару: способи, стратегії та реклама.	6	10	2	2	—	6
Тема 7. Розробка бізнес-плану виробництва: основні акценти та стратегії.	7	10	2	2	—	6
Разом за змістовним модулем 1	7	70	14	14	—	42
Змістовний модуль 2. Новітні технології виробництва продуктів харчування на основі рослинної сировини						
Тема 8. Україна та світовий ринок продуктів переробки рослинної сировини. Поширення високих стандартів гігієни та безпеки харчових продуктів.	8	10	2	2	—	6
Тема 9. Добавки в продуктах на основі рослинної сировини: види, застосування, та безпека.	9	10	2	2	—	6
Тема 10. Екструзія – інноваційна технологія виробництва продуктів з рослинної сировини.	10	10	2	2	—	6
Тема 11. Виробництво макаронних виробів: технології,	11	10	2	2	—	6

інновації та обладнання.						
Тема 12. Асортимент продуктів переробки сої та технології їх отримання.	12	10	2	2	–	6
Тема 13. Виробництво рослинної олії: технології виробництва, інновації та обладнання.	13	10	2	2	–	6
Тема 14. Особливості отримання низькокалорійних хлібо-булочних виробів високої біологічної цінності.	14	10	2	2	–	6
Тема 15. Виробництво консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	15	10	2	2	–	6
Разом за змістовим модулем 2	8	80	16	16	–	48
Усього годин	15	150	30	30	–	90

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	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.	Товарний асортимент і номенклатура. Життєвий цикл товару. Розробка нових видів товарів.	2
4.	Формування ціни нового товару. Процес її утворення та підходи до процесу ціноутворення.	2
5.	Стратегії охоплення ринку. Ринкові посередники. 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.	Україна та світовий ринок продуктів переробки рослинної сировини. Поширення високих стандартів гігієни та безпечності харчових продуктів.	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 макаронних виробів: технології, інновації та обладнання.	2
12.	Асортимент продуктів переробки сої та технології їх отримання.	2
13.	Виробництво рослинної олії: технології виробництва, інновації та обладнання.	2
14.	Особливості отримання низькокалорійних хлібо-булочних виробів високої біологічної цінності.	2

15.	Виробництво консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	2
Усього годин		30

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Методи збору первинної інформації та дослідження конкурентного середовища.	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.	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.	Виготовлення рослинної олії	2
12.	Виготовлення хліба підвищеної цінності	2
13.	Виготовлення діабетичного повидла	2
14.	Використання ШП при виготовленні снєків на основі рослинної сировини	2
15.	Виготовлення макаронних виробів	2
Усього годин		30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
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 рослинної 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
Усього годин		90

**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>
Змістовний модуль 1. Від ідеї до бізнес-плану		
Практична робота 1. Методи збору первинної інформації та дослідження конкурентного середовища.	Ознайомитися з основними методами збору первинної інформації та набуті практичних навичок щодо дослідження конкурентного середовища	7
Практична робота 2. Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	Ознайомлення із особливостями споживчої поведінки та чинниками зовнішнього середовища, які її формують	7
Практична робота 3. Нові товари, їх види, оцінка якості та конкурентоспроможності.	Ознайомитися видами нових товарів на основі рослинної сировини. Набути практичних навичок щодо оцінки їх якості та	7

	конкурентоспроможності	
Практична робота 4. Методи дослідження цінової політики щодо нових товарів.	Набути практичних навичок щодо дослідження цінової політики відносно нових товарів	7
Практична робота 5. Канали розподілу харчових продуктів із рослинної сировини: функції, структура та потоки	Ознайомитися із каналами розподілу харчових продуктів із рослинної сировини. Набути практичних навичок щодо формування їх структури та потоків	7
Практична робота 6. Розробка способів стимулювання продажу нових харчових товарів з рослинної сировини	Ознайомитися із способами стимулювання продажу нових харчових товарів з рослинної сировини та набути практичних навичок щодо їх застосування	7
Практична робота 7. Створення нового підприємства: від ідеї до бізнес-плану.	Ознайомитися із структурою бізнес-плану та набути практичних навичок щодо його розробки для виробництва нового продукту	7
Самостійна робота 1. Інновації та тренди у технологіях виробництва продуктів на основі рослинної сировини.	Ознайомитися із основними трендами та інноваційними напрямками у технологіях виробництва продуктів на основі рослинної сировини	21
Модульна робота 1.	Ознайомитися із способами розробки нових продуктів на основі продукції рослинництва та їх просування на ринок. Набути практичних навичок щодо розробки стратегії виходу на ринок продуктів, захвату певного сегменту та його утримання	30
Разом за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. Новітні технології виробництва продуктів харчування на основі рослинної сировини		
Практична робота 8. Виробництво рослинних аналогів м'яса	Ознайомитися із існуючими технологіями виготовлення рослинних аналогів м'яса та набути практичних навичок щодо виготовлення тофу	7
Практична робота 9. Виробництво рослинного молока	Ознайомитися з технологією отримання, асортиментом рослинного молока та набути практичних навичок щодо його виготовлення	7
Практична робота 10. Виготовлення рослинного сиру тофу із соєвих бобів	Ознайомитися з технологією отримання та набути практичних навичок виготовлення сиру тофу	7
Практична робота 11.	Ознайомитися з технологіями	7

Виготовлення рослинної олії	отримання рослинних олій та набути практичних навичок щодо виготовлення соняшникової олії методом холодного та гарячого пресування	
Практична робота 12. Виготовлення хліба підвищеної цінності	Ознайомитися з технологією отримання та набути практичних навичок щодо виготовлення хліба підвищеної цінності	7
Практична робота 14. Виготовлення діабетичного повидла	Ознайомитися з технологією отримання та набути практичних навичок щодо виготовлення діабетичного повидла	7
Практична робота 15. Використання ШІ при виготовленні снєків на основі рослинної сировини	Ознайомитися зі сферами застосування ШІ у технології зберігання та переробки продукції рослинництва та набути практичних навичок щодо його використання при виготовленні снєків на основі рослинної сировини	7
Практична робота 13. Виготовлення макаронних виробів	Ознайомитися з технологією отримання та набути практичних навичок щодо виготовлення макаронних виробів підвищеної біологічної цінності	7
Самостійна робота 2. Напрямки застосування штучного інтелекту при зберіганні та переробці рослинної сировини.	Ознайомитися із видами ШІ, сферами застосування при зберіганні і переробці продукції рослинництва та ризиками, які несе його неконтрольоване використання	14
Модульна робота 2.		30
Разом за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Разом за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	<i>НАПРИКЛАД:</i> 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).
Політика щодо академічної доброчесності:	<i>НАПРИКЛАД:</i> 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
Політика щодо відвідування:	<i>НАПРИКЛАД:</i> 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;

- 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): [сайт]. URL: <https://dryfoodacademy.com/>
2. Аспекти крафтового виробництва. URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1>
3. How It's Made - Soy Beverages. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Vd1s179yWGM>
4. Виробництво ферментованої продукції: [електронний підручник]. URL: http://pidruchniki.com/13570411/tovaroznnavstvo/formuvannya_yakosti_fermentovanih_fruktiv_ovochiv_protsezi_virobnitstva
5. Виробництво "Київського сухого варення»: [сайт]. URL: <https://vechimiy.kyiv.ua/news/50212/>
6. How Tofu Is Made in a Factory. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=h6m9xl7ZYJQ>
7. How Tempeh is Made - Factory Tour: From Soybeans to Scrumptious Pizza! URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Kdk-e5us1nw>
8. Крафтове виробництво хлібобулочних, борошняних кондитерських та кулінарних виробів із борошна: [сайт]. URL: <https://palyanytsyabread.com.ua>
9. Міністерство цифрової інформації України. Бізнес: [сайт]. URL: <https://thedigital.gov.ua/projects/business>
10. Minecraft для фермера: абетка розвитку дрібнооптового виробництва харчів: [сайт]. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/minecraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv>