



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Продовольче підприємництво»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність **203 Агрономія**

Освітня програма «**Агрономія**»

Рік навчання 4, семестр 8

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

**Лектори навчальної
дисципліни**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України**

Гулько Сергій Миколайович – канд. техн. наук, доцент

кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації
продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.
gunko@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2625>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Останніми роками зростає зацікавленість до здорового способу життя, вживання корисних продуктів харчування з високою біологічною цінністю. Організувати виробництво таких продуктів можливо в умовах невеликих, власних підприємств, кількість яких зростає навіть зараз, під час війни. 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, рослинного молока, рослинних аналогів сиру, хлібо-булочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності, ознайомляться із асортиментом продуктів переробки сої та особливостями їх отримання. Студенти ознайомляться зі способами застосування штучного інтелекту при виробництві рослинних снеків, а також освоюють загальні технології переробки традиційної для України плодоовочевої сировини і виготовлення продукції із високими якісними показниками, низької калорійності та високої біологічної цінності (діабетичне повидло). Крім того, студенти ознайомляться із впровадженню технологій переробки у виробництво та просування нових продуктів. Ринок товарів швидко змінюється, удосконалюються технології, росте конкуренція та змінюються смаки споживача. Підприємство, яке прагне потрапити на ринок або захистити свої позиції, повинно вміти не тільки закріпитися на ринку чи розширити свій вплив на нові ніші без зменшення раніше завойованої частини ринку, а й зацікавити споживача новинками продукції, які є пристосованими до нових технічних, екологічних, естетичних і інших вимог.

Компетентності навчальної дисципліни:

- *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. ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 10. Здатність працювати в команді.

- *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 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін. ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії. ПРН 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов. ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції. ПРН 16. Організовувати результативні і безпечні умови роботи.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практик- ні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Від ідеї до бізнес-плану				
Тема 1. Дослідження ринку продуктів переробки рослинної сировини, аналіз даних та пошук вільних ніш.	2/2	Володіти знаннями щодо методів дослідження ринку продуктів переробки рос- линної сировини, вміти проводити аналіз даних таких досліджень. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнен- ня у галузі агрономії та переробки продукції рос- линництва. Знати сутність і особливості споживчої по- ведінки, володіти понят- тями товарний асортимент і номенклатура. Аналізува- ти та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професій- ної роботи у галузі ви- робництва продуктів з рослинної сировини. Вміти розробляти стратегії охоп- лення ринку, просування нового товару та складання бізнес-плану виробництва.	Виконання та здача ПР 1.	Тема 1 – 7 балів: ПР 1 – 7 балів.
Тема 2. Сутність і особливості споживчої поведінки. Вплив чинників зовнішнього середовища на поведінку споживача.	2/2		Виконання та здача ПР 2.	Тема 2 – 7 балів: ПР 2 – 7 балів.
Тема 3. Товарний асортимент і номенкла- тура. Життєвий цикл товару. Розробка нових видів товарів.	2/2		Виконання та здача ПР 3	Тема 3 – 7 балів: ПР 3 – 7 балів;
Тема 4. Формування ціни нового товару. Процес її утворення та підходи до процесу ціноутворення.	2/2		Виконання та здача ПР 4.	Тема 4 – 7 балів: ПР 4 – 7 балів.
Тема 5. Стратегії охоп- лення ринку. Ринкові посередники. Логістика в політиці розподілу.	2/2		Виконання та здача ПР 5.	Тема 5 – 7 балів: ПР 5 – 7 балів.
Тема 6. Просування нового товару: способи, стратегії та реклама	2/2		Виконання та здача ПР 6	Тема 6 – 7 балів: ПР 6 – 7 балів
Тема 7. Розробка бізнес-плану виробництва: основні акценти та стратегії.	2/2		Виконання та здача ПР 7, СР 3.	Тема 7 – 28 балів: ПР 7 – 7 балів; СР 3 – 21 балів.
Написання підсумкової роботи з модуля 1				30
Всього за модуль 1				100

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 безпечності харчових продуктів.	2 2	Розуміти структуру світових ринків та способи просування продукції з України на ці ринки. Володіти знаннями щодо добавок, які використовують у продуктах харчування. Розуміти практичне застосування використання екструзії у технологіях переробки рослинної сировини, в тому числі при виробництві макаронних виробів. Володіти технологіями переробки сої на рослинні аналоги м'яса, рослинне молоко та рослинні сири. Знати особливості інноваційних технологій отримання рослинної олії, хлібо-булочних виробів високої біологічної цінності та консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	Виконання та здача ПР 8	Тема 8 – 7 балів: ПР 8 – 7 балів.
Тема 9. Добавки в продуктах на основі рослинної сировини: види, застосування, та безпечність.	2/2		Виконання та здача ПР 9	Тема 9 – 7 балів: ПР 9 – 7 балів.
Тема 10. Екструзія – інноваційна технологія виробництва продуктів з рослинної сировини.	2/2		Виконання та здача практичної ПР 10	Тема 10 – 7 балів: ПР 10 – 7 балів7
Тема 11. Виробництво макаронних виробів: технології, інновації та обладнання.	2/2		Виконання та здача ПР 11	Тема 11 – 7 балів: ПР 11 – 7 балів7
Тема 12. Асортимент продуктів переробки сої та технології їх отримання.	2/2		Виконання та здача ПР 12	Тема 12 – 7 балів: ПР 12 – 7 балів
Тема 13. Виробництво рослинної олії: технології виробництва, інновації та обладнання.	2/2		Виконання та здача ПР 13	Тема 13 – 7 балів: ПР 13 – 7 балів.
Тема 14. Особливості отримання низькокалорійних хлібо-булочних виробів високої біологічної цінності.	2/2		Виконання та здача ПР 14	Тема 14 – 7 балів: ПР 14 – 7 балів;
Тема 15. Виробництво консервованих харчових продуктів з рослинної сировини дієтичного та діабетичного призначення.	2/2		Виконання та здача ПР 15 і СР 2	Тема 15 – 21 балів: ПР 15 – 7 балів; СР 2 – 14 бали.
Написання підсумкової роботи з модуля 2				30
Всього за модуль 2				100
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Лабораторні та самостійні роботи, які здаються 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:	Списування під час контрольних, модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені презентації, реферати повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний(табличний) матеріал, мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Гігієна та санітарія ресторанного господарства: навч. посіб. / Євлаш В.В. та ін.. Видавництво "Світ Книг", Харків 2019. 245 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
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. Від безіменного «домашнього» до брендового «крафтового». URL: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/20009-vid-bezimennoho-domashnoho-do-brendovoho-kraftovoho.html>

4. Виробництво ферментованої продукції: [електронний підручник]. URL: http://pidruchniki.com/13570411/tovarovnavstvo/formuvannya_yakosti_fermentovani_h_fruktiv_ovochiv_protseji_virobnitstva
5. Виробництво "Київського сухого варення»: [сайт]. URL: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/50212/>
6. Крафтова торбина: [сайт]. URL: <https://agroportal.ua/project/neymovirna-kraftova-korzina>
7. Крафтовий бізнес в Україні: перспективи розвитку: [сайт]. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovyj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvy-dlya-pidpryyemcziv>
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/minesraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv>
11. Організація міні-завода з переробки горіха, фундука, ягід шипшини. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iAhu12s8oJw&t=51s>