Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**2-G13-181-06 Генерація ідей та перевірка технологічних рішень у харчовій індустрії Generation of ideas and verification of technological solutions in the food industry**
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей 181, 241, 102, 161, 162»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП *(за можливості)*	
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр *(в якому буде викладатись)*	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)[1]	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Ідеї – це відправна точка для внесення позитивних змін у роботу команди, компанії, особисте життя, соціум, бізнес. Звичайно, процес генерації ідей не обмежується спеціальними техніками, тому цікаво вивчити усі можливі варіанти креативного та інноваційного мислення у сфері харчування. Генерація ідей є першим кроком в управлінні інноваціями. Цікаво знати з яких джерел можна отримувати ідеї, яким чином їх перевіряти та втілювати у технологічні та виробничі процеси.
Перелік тем з дисципліни	Ідеї як ключ інновацій. Інструменти та техніки для інновації ідей. Генерування ідей у харчовій технології. Перевірка здійсненності ідеї. SWOT-аналіз. Реклама нового продукту. Моделі ціноутворення. Маркетингова стратегія. Способи визначення базової ціни. Розробка та тестування прототипів. Голос бренду та унікальне мислення. Огляд деяких різних ролей у розробці продуктів харчування. Підприємці харчової просмисловості та низка їх обов'язків.. Науковці як професіонали з питань харчування. Дослідження сталості харчових продуктів, способів підвищення ефективності виробництва харчових продуктів. Сутність основних етапів розробки харчових продуктів. Мозковий штурм. Визначення та дослідження ринку. Концептуалізація та формулювання. Доопрацювання продукту. Створення упаковки та маркування. Визначення ціноутворення. Споживче тестування та аналіз. Маркетинг харчових продуктів (початковий план). Запуск продукту. Як перетворити рецепт харчового продукту на формулу (і чому!). Бізнес-ідеї здорового харчування. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю ,(керування). НАССР в Україні. Безпека харчової продукції та аналітичні методи контролю. Аспекти виробництвах харчової продукції високої якості. Інновації у сфері харчових технологій. Використання інтелектуальних методів прийняття рішень для ефективного

	керування процесами харчових виробництв. Основні принципи харчової комбінаторики. Основні показники харчової цінності та безпеки продуктів харчування. Експертиза харчової продукції. Сенсорний аналіз як інноваційний інструмент у створенні власних брендів. Грант як ефективний інструмент для підтримки ініціатив та розвитку різних сфер діяльності. Грантові програми. Пошук грантів. Гранти на розробку та впровадження харчових технологій. Написання грантової заявки. Фінансування в рамках Запиту для організацій з країн-членів Європейського Союзу (ЄС) та країн-асоційованих членів програми Horizon Europe, в тому числі України.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Вивчивши курс, можна навчитися не лише генерувати цікаві ідеї, але й проводити їх експертизу, виробляти стратегію розбудови бізнесу, створювати працьовиту команду однодумців, здатних ефективно відтворювати винахідницькі рішення проблем. Вдало користуватися таким міжфункціональним методом для досягнення цілей, як кетчбол. Розробляти корпоративну стратегію з метою забезпечення високого рівня успіху комерціалізації ідей у сфері харчування.
Очікувані результати навчання	Підбирати інструменти та ресурси для створення ідей, генерувати топові ідеї, створювати команду для їх перевірки та реалізації, правильно ставити мету, розробляти бізнес-кейс, здійснювати тестування на споживацькій аудиторії, випробовування та валідацію, а також початок повноцінного виробництва, розробки сценарію виходу на ринок, подовження життєвого циклу розробленого продукту.
Інформаційне забезпечення	Інтернет-ресурси, опорний конспект лекцій, методичні розробки.
Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)*	Лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*