

Код та назва дисципліни	<b>2-181-06 Генерація ідей та перевірка технологічних рішень у харчовій індустрії</b>
Рекомендується длягалузі знань (спеціальності, освітньоїпрограми)	«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 вивченнядисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Етапи, методи, техніки генерації ідей; створення атмосфери для генеративного мислення та трансферу конкретних, абстрактних та візуальних ідей; архітектура перевірки та план прийняття технологічних рішень в індустрії харчування.
Чому це цікаво/требавивчати	Ідеї – це відправна точка для внесення позитивних змін у роботу 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
Чому можнанавчитися (результати навчання)	Підбирали 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.
Як можнакористуватися 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.
Інформаційне забезпечення	Інтернет-ресурси, опорний конспект лекцій, методичні розробки
Вид навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції, практичні заняття – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання)
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

В.о. декана хімічного факультету

Віктор ВАРГАЛЮК