

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ**  
**ПРОДУКТІВ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	Курс - 1 курс, семестр - 1
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 135 год.; кількість кредитів – 4,5
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач:</i> БУДНИК Ніна, завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 510, навчальний корпус 5 К e-mail: <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a> , <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок, з технологій виробництва харчової органічної продукції з рослинної та тваринної сировини. Отримання базових знань щодо сутності та принципів органічних технологій харчових продуктів. Здобувачі повинні оволодіти сучасними технологіями виробництва органічних харчових продуктів і знати основні вимоги до їх якості.
<b>Компетентності</b>	<i>Загальні:</i> ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. <i>Спеціальні:</i> СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини. СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
<b>Результати навчання</b>	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини. РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології

	харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.
<b>Методи навчання</b>	Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; дослідницький; методи самостійної роботи вдома; комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Ринок органічних харчових продуктів в Україні та світі. Основні принципи та вимоги до органічного виробництва харчових продуктів Тема 2. Перспективи розроблення та впровадження у виробництво технологій органічних харчових продуктів. Тема 3. Вимоги до сировини для виробництва органічних харчових продуктів Тема 4. Технології виробництва органічних харчових продуктів рослинного походження Тема 5. Технології виробництва органічних харчових продуктів тваринного походження Тема 6. Особливості пакування, маркування та зберігання органічних харчових продуктів Тема 7. Інноваційні підходи до виробництва органічних харчових продуктів Тема 8. Нормативно – правова база виробництва органічних харчових продуктів
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів); <i>виконання лабораторних робіт та їх захист</i> (денна форма – 32 бали, заочна форма – 24 бали); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 22 бали, заочна форма – 34 бали); <i>контрольна робота</i> (денна форма – 10 балів, заочна форма – 16 балів), <i>екзамен</i> (денна форма – 20 балів, заочна форма – 20 балів). Форма семестрового контролю – <i>екзамен</i> .
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	Відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти повинен відпрацювати пропущені заняття (виконати додаткові завдання за пропущеними темами). Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a> Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній /

	<p>інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>«Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія жирів та жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», «Технологія води і водопідготовки».</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Скрипчук П. М., Гуменюк Г. Д., Шпак Г. М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції., Рівне: Червінко А. В., 2015. 216 с.</li> <li>Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр">№2639-VIII від 06.12.2018</a>, ВВР, 2019, № 7, ст.41 URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр</a> (дата звернення: 26.08.2023).</li> <li>Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) №834/2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів / Постанова комісії (ЄС) №889/2008 від 5 вересня 2008 р. URL: <a href="http://organicfood.com.ua/organicheskoezaknodatelstvoes">http://organicfood.com.ua/organicheskoezaknodatelstvoes</a>.</li> <li>Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / Навчально-координаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. Капштика М.В., Котирло О.О. Київ : СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с.</li> <li>Про виробництво органічної продукції відкриває для селян нові можливості в господарюванні на землі URL: <a href="http://selpu.com.ua/ua/statti/novi_mojlivostidla_seljan.html">http://selpu.com.ua/ua/statti/novi_mojlivostidla_seljan.html</a>. (дата звернення: 26.08.2023).</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник Київ : Академія, 2011. 520 с.</li> <li>Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.</li> </ol>

	<p>3. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.</p> <p>4. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : ВД «Професіонал», 2007. 384 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>1. Контроль якості та безпеки харчової. Доступ до нормативної бази <a href="http://disk.techmedia.com.ua">disk.techmedia.com.ua</a> URL: <a href="https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii">https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii</a> (дата звернення: 10.09.2023).</p>
<b>Рік введення</b>	2023