

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(обов'язкова навчальна дисципліна)

# **ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Магістр

Розробник  
**Будник Ніна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент






Гарант ОПП  
**Сукманов Валерій** –  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Обов'язкова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p><i>Викладач:</i> Будник Ніна, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент</p> <p><i>Контакти:</i> ауд. 506 (навчальний корпус 5А)</p> <p>: <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a>,</p> <p>: +380667319895</p> <p><i>Сторінка викладача:</i></p> <p><a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a></p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність <i>Освітня програма</i>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	<p>Базові знання з навчальних дисциплін: «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>

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** 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 органічних харчових продуктів та нормативними документами, які регламентують їх виробництво.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** навчити здобувачів вищої освіти розробляти та впроваджувати у виробництво технології органічних харчових продуктів, оптимізувати рецептурний склад органічних харчових продуктів із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин, враховуючи технологічну доцільність та споживчу якість і безпечність.

Компетентності:	
загальні	спеціальні
ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	<p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.</p>

	СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
<b>Програмні 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.	

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма (181 ХТ_мд_2022)				заочна форма (181ХТ_мз_2022[1](Л.Н.))			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	лаб	с.р.		л	лаб	с.р.
Тема 1. Ринок органічних харчових продуктів в Україні та світі. Основні принципи та вимоги до органічного виробництва харчових продуктів	12	2	-	10	16	-	-	16
Тема 2. Перспективи розроблення та впровадження у виробництво технологій органічних харчових продуктів.	16	2	4	10	15	-	-	15
Тема 3. Вимоги до сировини для виробництва органічних харчових продуктів	16	2	4	10	18	-	2	16
Тема 4. Технології виробництва органічних харчових продуктів рослинного походження	20	2	4	14	18	2	-	16
Тема 5. Технології виробництва органічних харчових продуктів тваринного походження	21	2	4	15	20	2	2	16
Тема 6. Особливості пакування, маркування та зберігання органічних харчових продуктів	16	2	4	10	16	-		16
Тема 7. Інноваційні підходи до виробництва органічних харчових продуктів	18	4	4	10	16	-		16
Тема 8. Нормативно – правова база виробництва органічних харчових продуктів	16	2	4	10	16	-		16
У т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)								12
<b>Усього годин</b>	<b>135</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>89</b>	<b>135</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>127</b>

### Форми контролю результатів навчання \*

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контроль на робота	екзамен	
Денна форма навчання						
PH 6	6	10	8	4	7	<b>35</b>
PH 12	4	10	6	2	6	<b>28</b>
PH 13	6	12	8	4	7	<b>37</b>
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Заочна форма навчання						
PH 6	2	8	12	6	7	<b>35</b>
PH 12	2	6	10	4	6	<b>28</b>
PH 13	2	10	12	6	7	<b>35</b>
<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

\* - для максимальної кількості балів

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти											
	денної форми навчання						заочної форми навчання					
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	екзамен	Разом	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	екзамен	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Ринок органічних харчових продуктів в Україні та світі. Основні принципи та вимоги до органічного виробництва харчових продуктів	2	-	2	-	-	4	-	-	4	-	-	4
Тема 2. Перспективи розроблення та впровадження у виробництво технологій органічних харчових продуктів.	2	2	3	-	-	7	-	-	4	-	-	4
Тема 3. Вимоги до сировини для виробництва органічних харчових продуктів	2	5	3	-	-	10	2	12	4	-	-	18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 4. Технології виробництва органічних харчових продуктів рослинного походження	2	5	3	-	-	10	2	-	4	-	-	6
Тема 5. Технології виробництва органічних харчових продуктів тваринного походження	2	5	3	-	-	10	2	12	6	-	-	20
Тема 6. Особливості пакування, маркування та зберігання органічних харчових продуктів	2	5	3	-	-	10	-	-	4	-	-	4
Тема 7. Інноваційні підходи до виробництва органічних харчових продуктів	2	5	3	-	-	10	-	-	4	-	-	4
Тема 8. Нормативно – правова база виробництва органічних харчових продуктів	2	5	2	-	-	9	-	-	4	-	-	4
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

### Шкала та критерії оцінювання результатів навчання

- опитування (0-2,0 бали) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь);

- виконання лабораторних робіт та їх захист:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

- контрольна робота:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-5,0	0-9,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
5,1-9,0	9,1-17,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
9,1-14,0	17,1-25,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання) (здобувачі денної та заочної форм навчання отримують: 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал – розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи).

### **Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти (181ХТ\_мд\_2022, 181ХТ\_мз\_2022[1](Л.Н.)) на екзамені\***

<b>Вид завдання</b>	<b>Бали</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
для 1-го теоретичного питання	<b>0</b>	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	<b>1</b>	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	<b>2</b>	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	<b>3</b>	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	<b>4</b>	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	<b>5</b>	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
для 2-го теоретичного питання	<b>0</b>	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	<b>1</b>	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	<b>2</b>	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	<b>3</b>	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	<b>4</b>	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	<b>5</b>	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
для практичного завдання	<b>0-1</b>	відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	<b>2-3</b>	виконане завдання не містить практичного вирішення науково-практичної задачі, а складається з загальних теоретичних фраз
	<b>4-5</b>	виконане завдання містить часткове рішення науково-практичної задачі
	<b>6-7</b>	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичної задачі, але при її вирішенні були використані застарілі методи та технології
	<b>8-9</b>	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичної задачі, але не містить обґрунтування запропонованих методів та технологій
	<b>10</b>	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичної задачі, що відповідає сучасному рівню розвитку харчової науки.

- \*екзамен складається з 2 теоретичних питань та 1-ї практичного завдання.  
Максимальна кількість балів за екзамен - 20.

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 135 год.

Кількість кредитів – 4,5

Форма семестрового контролю – екзамен

### Політика навчальної дисципліни

○ Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ 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, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

## Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



## Рекомендовані джерела інформації:

### Основні

1. Скрипчук П.М., Гуменюк Г.Д., Шпак Г.М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції., Рівне: Червінко А.В., 2015. 216 с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами №2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).
3. 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. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://organicfood.com.ua/organicheskoezaknodatelstvoes>.
4. Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / Навчальнокоординаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. Капштика М.В., Котирло О.О. К.: СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с.

### Допоміжні

1. Лагута Я. М., Михайленко Н. В. Стан та перспективи розвитку ринку органічної продукції в контексті соціальної відповідальності бізнесу. 2017. Вип. 18. С. 79–82.
2. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник Київ : Академія, 2011. 520 с.
3. 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.
4. Забруднення продуктів харчування радіонуклідами, пестицидами, нітратами : навч. посіб. уклад. А. В. Бабюк. Чернівці : Рута, 2007. 52 с.
5. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна та ін. Київ : ВД «Професіонал», 2007. 384 с.

### Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Міжнародний конгрес «Органічна Україна» : офіційна сторінка. URL: <http://organicukraine.org.ua/congress/>.
2. В Україні зростає ринок органічних продуктів. URL: <http://udf.gov.ua/uk/node/135>
3. Павленко А. Україна має всі шанси стати органічним кошиком світу URL:<http://www.ukragroconsult.com/news/ukrayina-maieusi-shansi-stati-organichnimkoshikom-svitu-pavlenko>.
4. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii> (дата звернення: 10.09.2019).