

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>«ОСНОВИ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти:</b> другий (магістерський)  <b>Спеціальність:</b> G13_Харчові технології  <b>Рік навчання:</b> <u>1-й, семестр 1-й</u>  <b>Кількість кредитів ECTS:</b> <u>4 кредити</u>  <b>Назва кафедри:</b> <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u>  <b>Мова викладання:</b> <u>українська</u></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к.т.н., доц. Полевода Юрій Алікович</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><u>Vinyura36@gmail.com</u></b>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«Основи органічного виробництва»** є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 24 год.; практичні заняття – 22 год., самостійна робота – 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Технології продуктів з комбінованим складом сировини»

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисциплін: «Інноваційні технології галузі», «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами» та написанні кваліфікаційної роботи.

### Призначення навчальної дисципліни

Говорячи про якість, екологічність та економічну доступність продовольства в Україні, не можна не згадати про органічні продукти, які на сьогодні вважаються найкориснішими серед тих, що пропонуються на ринку.

Проблема виготовлення та споживання таких продуктів є сьогодні дуже важливою та актуальною за своїм впливом на здоров'я нації. Існує прямий зв'язок між якістю продукції і якістю довкілля: чим вище якість продукції, що випускається, тим вище якість довкілля.

## **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи органічного виробництва» є 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.

## **Завдання вивчення дисципліни**

Основні завдання вивчення дисципліни «Технології органічних харчових продуктів» 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.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

**Інтегральна компетентність (ІК):** Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

**Загальні компетенції (ЗК):**

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

**Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується

через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

### **ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Становлення органічного виробництва в Україні та світі	2	2	6
2	Тема 2. Технології органічних харчових продуктів рослинного походження	2	2	6
3	Тема 3. Технології органічних харчових продуктів тваринного походження	2	2	6
4	Тема 4. Законодавче регулювання в сфері органічного виробництва	2	2	6
5	Тема 5. Правові засади регулювання органічного виробництва в країнах ЄС	2	2	6
6	Тема 6. Організація органічного виробництва	2	2	6
7	Тема 7. Психологія вибору органічних харчових продуктів	2	2	6
8	Тема 8. Якість та безпечність органічної харчової продукції	2	2	6
9	Тема 9. Органічна сертифікація	2		6
10	Тема 10. Маркування органічних харчових продуктів та кормів	2	2	6
11	Тема 11. Зелені технології в харчовій промисловості	2	2	6
12	Тема 12. Використання органічних продуктів харчування в ресторанній індустрії	2	-	8
<b>Разом</b>		<b>24</b>	<b>22</b>	<b>74</b>

#### **Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і

підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	44	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	12	Щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	6	Щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	4	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	8	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>74</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Притульська Н.В., Антюшко Д.П., Мотузка Ю.М. Органічні харчові продукти: реалії та перспективи виробництва і споживання. *Товарознавчий вісник*. 2022. № 1(15), 129-137.

2. Сімахіна, Г. О. Основи валеології. Оздоровчі аспекти харчування : підручник. Національний університет харчових технологій. Київ : Сталь, 2020. 315 с.

3. Bazaluk O., Yatsenko O., Zakharchuk O., Ovcharenko A., Khrystenko O., Nitsenko V. Dynamic development of the global organic food market and opportunities for Ukraine. *Sustainability*. 2020. V. 12 (17), P. 63-82.

4. Кунділовська Т.А., Зеленянська Н.М., Захарчук В.Г. Формування ринку органічної продукції в Україні: теоретичні та практичні аспекти : монографія. Одеса : Астропринт, 2019. 128 с.

5. Про затвердження Порядку сертифікації органічного виробництва та/або обігу органічної продукції та внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 23 жовтня 2019 р. № 970 : Постанова Кабінету Міністрів України від 21 жовтня 2020 р. №1032. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1032-2020-%D0%BF#Text>

6. Жуйков, Г. Є. Формування інфраструктури ринку органічної продукції в Україні. *Бізнес-навігатор*. 2018. Вип. 3-1. С. 23–26.

7. Бащенко М.І., Волощук В.М., Небелиця В.М. Технологія органічного виробництва свинини : монографія. Полтава: ТОВ «Фірма «Техсервіс», 2017. 399 с.

8. Тіхонов Н.О. Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки. Принципи збалансування продовольчої безпеки : монографія. Київ : Кондор-Видавництво, 2014. 380 с.

9. Капштика М.В., Котирло О.О. Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва. К. : СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с.

10. Запольський А.К. Екологізація харчових виробництв : підручник. Київ : Вища школа, 2005. 428 с.

#### **Додаткова література**

1. Фраєр О.В. Концептуальні засади сталого розвитку та їх реалізація у сільському господарстві в сучасних умовах. *Український соціум*. 2018. № 2. С. 96–105.

2. Славгородська Ю.В. Виробництво органічної продукції в Україні: стан та перспективи. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2016. № 4. С. 49–54.

3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. та ін. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів. Харків: Світ книг, 2016. 532 с.

4. Гаваза Є.В. Стратегічні напрями розвитку ринку органічної продукції в контексті євроінтеграційних процесів. *Молодий вчений*. 2015. № 6 (1). С. 85–88.

5. Скидан О. та ін. Органічне виробництво і продовольча безпека. Житомир: «Полісся». 2013. 492 с.

6. Басюркіна Н.Й. Особливості розвитку виробництва органічних продуктів харчування в Україні. *Економіка харчової промисловості*. 2013. № 3 (19). С. 45–49.

7. Сокол Л.М, Стефановська Т.Р., Підліснюк В.В. Екологічне (органічне) землеробство – складова сталого сільського господарства. *Екологічна безпека*. 2008. № 3–4. С. 102–109.

8. Регламент ЄС 889/2008 про правила, що регулюють органічне виробництво, маркування та контроль. 2008. URL: <https://ec.europa.eu/info/food->

farming-fisheries/farming/organic-farming/legislation\_en

9. IFOAM Basic Standards. URL: <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/ifoam-drafts-basicstandards-for-organic-aquaculture-production/>.

### **Інформаційні ресурси**

Гуцаленко. Л.В. Система інформаційного забезпечення якості виробництва органічної продукції [Електронний ресурс]. *Біоекономіка та аграрний бізнес*. 2019. Т. 10, № 1. С. 40–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu\\_2019\\_10\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu_2019_10_1_7)

Жуйков Г.Є. Формування інфраструктури ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс]. *Бізнес-навігатор*. 2018. Вип. 3-1. С. 23–26. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2018\\_3-1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_3-1_7)

Казанджі А.В. Стратегічні вектори розвитку ринку органічної продукції України [Електронний ресурс]. *Інтелект XXI*. 2018. № 1. С. 72–76. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/int\\_XXI\\_2018\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2018_1_17)

Логоша Р.В. Фактори розвитку ринку продукції органічного овочівництва в Україні [Електронний ресурс]. *Міжнародний науковий журнал "Інтернаука"*. 2018. № 11 (2). С. 15–21. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj\\_2018\\_11\(2\)\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_11(2)_5)

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали д.ф.н.	Бали з.ф.н.
<b>Атестація 1</b>			
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	4	5
3	Виконання самостійної роботи	4	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10	10
5	Індивідуальні завдання	10	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>	<b>35</b>
<b>Атестація 2</b>			
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	4	5
8	Виконання самостійної роботи	4	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10	10
10	Індивідуальні завдання	10	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>	<b>35</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>	
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### **Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти**

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
75-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
60-74%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових

	<p>відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.</p>
35-59%	<p>Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.</p>
16-34%	<p>Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.</p>
0-15%	<p>Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.</p>