

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  
2021 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 Освітня програма	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>

**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 безпеку.

### Заплановані результати навчання

Компетентності:	
загальні	спеціальні
ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	<p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпеку 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.	

### **Програма навчальної дисципліни:**

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 у виробництві органічних харчових продуктів

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Рік навчання (шифр курсу)	181 ХТ мд 2021
Семестр	1
Лекції (годин)	18
Лабораторні (годин)	28
Самостійна робота (годин)	89

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	18,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	32,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна 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

### Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



### Рекомендовані джерела інформації:

#### Основні

- Скрипчук П.М., Гуменюк Г.Д., Шпак Г.М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції., Рівне: Червінко А.В., 2015. 216 с.
- 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](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр), ВВР, 2019, № 7, ст.41 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 06.08.2019).
- 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/organischeskoezaknodatelstvoes>.
- Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / Навчальнокоординаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. Капшика М.В., Котирло О.О. К.: СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с.

#### Допоміжні

- Лагута Я. М., Михайленко Н. В. Стан та перспективи розвитку ринку органічної продукції в контексті соціальної відповідальності бізнесу. 2017. Вип. 18. С. 79–82.
- Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник Київ : Академія, 2011. 520 с.
- 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).