

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 02 » « 08 » 2023 р.

Гарант освітньої програми

Наталя ШЕВЧУК

« 27 » « 06 » 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технології виробництва органічної продукції»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	2
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, доцент, кандидат с.-г. наук, доцент, oipetrova@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 13 від «16» червня 2023 року.

Завідувачка кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «27» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв

2023

1

Технології виробництва органічної продукції. Петрова О.І.

1. Призначення навчальної дисципліни	Розширення асортименту харчових продуктів оздоровчого спрямування є пріоритетним напрямом у розвитку харчової промисловості країни. Органічна продукція – продукція, отримана внаслідок сертифікованого органічного виробництва. Тобто під час виробництва якої не використовують хімічних добрив, пестицидів, генетично модифікованих організмів (ГМО), консервантів
2. Мета навчальної дисципліни	формування у майбутніх фахівців системи спеціальних теоретичних знань щодо основ органічного виробництва, процедури сертифікації, вимог до маркування та практичних навичок оцінки споживних властивостей і асортименту органічної продукції, сертифікованої в Україні
3. Компетентності	<i>Інтегральна компетентність:</i> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. <i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</i> СК 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. <i>Додаткові компетентності:</i> СК 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
	знати: теоретичні та практичні поняття, які застосовують в органічному виробництві; вивчити стан та перспективи розвитку органічного виробництва, овочівництва, землеробства, скотарства, свинарства тощо; отримати знання про вихідні матеріали та органічну сировину, як основу формування властивостей органічної продукції; вивчити класифікацію зовнішніх відмінних ознак, асортименту, властивостей та сфери застосування основних видів органічної сировини та еко-продуктів; аналізувати умови зберігання, маркування, транспортування та ідентифікація продуктів органічного виробництва; вивчити класифікацію, видовий асортимент, технічні параметри, умови зберігання, маркування і транспортування харчових продуктів органічного виробництва

РН 4. Обирати та впроваджувати РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 12. Удосконалення та моделювання технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	180/6,0
	- лекції	42/1,4
	- практичні заняття	56/1,9
	- самостійна робота	82/2,7

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Проблема якості сучасних продуктів харчування	2	2	4
2.	Органічне виробництво	2	2	4
3.	Сертифікація органічної продукції	2	2	4
4.	Маркування органічної продукції	2	2	4
5.	Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні	2	4	4
6.	Органічні зернові культури	2	4	6
7.	Органічні бобові культури	2	4	6
8.	Органічні овочеві культури	4	4	6
9.	Органічні плоди	4	4	4
10.	Органічні ягоди	4	4	4
11.	Органічні олійні та ефіроолійні культури	2	4	6
12.	Органічні молочні продукти	4	4	6
13.	Органічні м'ясні продукти	4	4	6
14.	Органічні яйця	2	4	6

15. Органічні гриби	2	4	6
16. Органічна перероблена продукція	2	4	6
Всього	42	56	82

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відміно
82-89	B	добре
75-81	C	
64-74	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей,	

взаєморозуміння та творчого розвитку;

- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.

8. Інформаційні джерела

Базова література

1. Бегей С. В. Екологічне землеробство: підручник. Львів : ПП «Новий Світ-2000», 2010. 429с.
2. Вольшанский М. И. Методы анализа пищевых, сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов. Київ : Центр учбової літератури, 2004. 234с.
3. Адаптивні системи землеробства: підручник / В. П. Гудзь, І. Д. Примак [та ін.]. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 334 с.
4. Берлач Н. А. Адміністративно-правові засади формування органічного напрямку у сільському господарстві України. Київ : Новая Идеология, 2010. 398 с.
5. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К. : ВД «Професіонал», 2007. 384 с.
6. Жемела Г. П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. Полтава : ПДАА, 2006. 212 с.
7. Титаренко А. Д., Павлова В. А., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 192 с.

Допоміжна література

1. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Київ : Лібра, 1999. 272 с.
2. Царенко О. М., Руденко В. П. Управління якістю агропромислової продукції. Суми : Університетська книга, 2006. 431 с.

	Е. Костаріна Т. Д. Якість продукції, метрологія та стандартизація. Харків : НТУ, 2000. 204 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu.ua)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри переробки
продукції тваринництва та
харчових технологій



Олена ПЕТРОВА