

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4,0 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Ткач Лілія Вікторівна, кандидат педагогічних наук, асистент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-j-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: lilyatkach@ukr.net Номер телефону: +38(067) 4778753
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Основи виробництва органічних харчових продуктів» здобувач вищої освіти має володіти курсом математики, фізики, біохімії, хімії, теоретичних основ харчових технологій; повинен мати фундаментальну підготовку з загальнонаукових дисциплін, пов'язаних з виробництвом органічних харчових продуктів.
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg, http://surl.li/foccn. Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в он-

	лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни. Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті: - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). В інформальній освіті: - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»
--	---

3. Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Основи виробництва органічних харчових продуктів» є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних та практичних знань щодо теоретичних основ технології вирощування органічних харчових продуктів з рослинної сировини та сировини тваринного походження; сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції; існуючу нормативну документацію щодо виробництва органічних харчових продуктів; стан довкілля та основні чинники, що впливають на виробництво екологічної продукції; екологічні принципи виробництва органічних харчових продуктів; знати значення та роль органічних продуктів щодо організації раціонального харчування здоров'я людини, вивчення складу та показників основних поживних речовин. Отримані знання будуть корисні при вивченні спеціальних дисциплін, при виконанні дослідницьких проєктів, курсових проєктів, кваліфікаційної роботи.

4. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Вітчизняний ринок виробництва органічних харчових продуктів харчування та шляхи його розвитку

Тема 2. Маркування органічних харчових продуктів

Тема 3. Ринок екопродукції в Україні та світі

Тема 4. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини

Тема 5. Відмінності хімічного складу та основних показників органічних продуктів

Тема 6. Екологічні підходи до технології харчових продуктів з рослинної сировини

Тема 7. Перспективи використання фітоекодобавок

Тема 8. Екологічні підходи до технології харчових продуктів з рослинної сировини

Тема 9. Екологічна безпека виробництва продукції тваринництва в умовах колективних, фермерських та індивідуальних господарств населення

Тема 10. Переваги та недоліки технології виробництва екопродукції тваринництва

Тема 11. Розвиток органічної аквакультури: пріоритети, ресурси, технології

Тема 12. Виробництво органічних кормів
Тема 13. Органічне виробництво і продовольча безпека. Безпечність та якість харчової продукції
Тема 14. Формування позитивної кон'юнктури ринку органічної сільськогосподарської продукції в Україні
Тема 15. Вирощування органічних продуктів як фактор збереження навколишнього середовища
Тема 16. Позитивний вплив результатів вирощування органічних продуктів на відтворення природної родючості ґрунтів та збільшення природного біорізноманіття
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
Результати навчання вибіркового дисциплін доповнюють програмні результати навчання визначені освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» та мають додатковий зміст та дозволяють здобувачам освіти поглиблено вивчати певні напрямки, що визначають майбутню професійну діяльність та особисті інтереси. У результаті вивчення вибіркової компоненти «Основи виробництва органічних харчових продуктів» студент набуває додаткових знань та фахових компетентностей, що дозволяє здобувачам критично мислити, вміти опрацьовувати нормативно-технічну документацію з органічного виробництва. Вміти розв'язувати задачі щодо кількості та гранично допустимих доз нітратів, пестицидів, важких металів у продуктах. Знати основні вимоги законодавства щодо органічного виробництва, вміти розробляти інноваційні пропозиції по переробці органічної продукції, маркетингу, дослідженню локальних органічних ринків тощо; вивчати права споживачів, норми державного контролю за якістю та безпекою органічних продуктів. Вивчати національну систему сертифікації та маркування органічної сільськогосподарської продукції, та в першу чергу – дитячого харчування. Впроваджувати у виробництво технології регіональних особливостей (місцевих традицій, інновацій, створення нових продуктів, вирощування місцевих видів рослин та розведення тварин).
6. Види навчальних занять
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), практичні заняття (ПЗ), самостійна робота (СР).
7. Методи навчання
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемнопошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, виконання практичних завдань самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання), які забезпечують оптимальні шляхи досягнення навчальної мети.
8. Методи та критерії оцінювання
8.1. Критерії оцінювання
В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання. У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або 100 балів (якщо форма семестрового контролю –

залік/диференційований залік). На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі. Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, лабораторних занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю (екзамен). Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://surl.lu/xfvsrs.
--

8.2. Методи оцінювання

Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести, індивідуальні завдання, реферати), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), індивідуальні завдання, самоконтроль, самоаналіз.

9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: 1. Комп'ютер з електронним проєктором та переносним екраном. 2. Повні тексти лекцій. 3. Роздатковий ілюстративний матеріал лекцій. 4. Плакатні матеріали та стенди. 5. Макети кондиціонерів та засобів вентиляції. 6. Презентаційний відеоматеріал для читання лекцій. 7. Методичні вказівки для виконання практичних робіт. 8. Використання платформи Moodle для дистанційного навчання.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» № 2496 від 10 липня 2018 року. 2. Бібліотека Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua. Наукова бібліотека ЗВО «ПДУ» https://pdatu.edu.ua/naukova-biblioteka.html 3. Репозитарій університету: https://pdatu.edu.ua/repozytarii.html. 4. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp25/opp-b-niht-1-hti.pdf?v=03