

2021р

Розробник

Міністерство освіти і науки України
 Сумський національний аграрний університет
 Факультет харчових технологій
 Кафедра технології харчування

Позначити, ступінь кваліфікації на заступні кафедри	Титульний арк
Технології харчування (алкогольні напої)	Заступник кафедри
	Переліков Ф.В.

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції

Вибірковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми

«Харчові технології»

за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Розробник



Мельник О.Ю., к.т.н., доцент

(підпис)

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри

протокол від 17 червня 2021 № 13

Технології харчування
(назва кафедри)

Завідувач кафедри



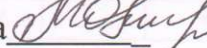
Перцевой Ф.В.
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Перцевой Ф.В.

(підпис)

(ПІБ)


Декан факультету, де реалізується освітня програма  Мельник О.Ю.

(підпис)

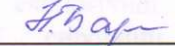
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Перцевой Ф.В.

(ПІБ)


Степанова Т.М.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,


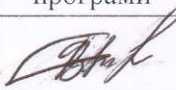
ліцензування та акредитації  (Баранник Н.М.)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 17.08. 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
2022-2023 н.р.	Додаток 1	№18 від 14.06.22 року		

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	7 рівень							
7.	Семестр та тривалість Вивчення	Семестр третій Тривалість вивчення – 1 семестр							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)					Самостійна робота		
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		6		-	-	20		124	
10.	Мова навчання	Українська, англійська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 220м, корпус №4. Тел.096-432-80-72, E-mail:oxana7@i.ua час консультацій: середа з 12 до 13 години							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Підготовка майбутніх фахівців, що ознайомлені з важливими проблемами та питаннями харчових технологій, правовими, економічними, соціальними й організаційними основами ведення екологічно чистого та органічного сільського господарства, вимогами щодо вирощування, виробництва, перероблення, сертифікації, етикетування, перевезення, зберігання та реалізації екологічно чистої та органічної продукції чи сировини.							
13.	Мета освітнього компонента	Вивчення теоретичних і практичних основ розроблення та впровадження у виробничий процес актуальних і екологічних технологій виробництва органічної продукції. Формування у здобувачів професійних навичок щодо удосконалення технологій виробництва екологічної та органічної продукції і переробки високоякісної сировини. Освоєння майбутніми фахівцями можливості розробляти і впроваджувати проривні технології виробництва і переробки конкурентноздатної харчової продукції.							
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Науково-дослідна робота», «Управління якістю харчових виробництв», «Інноваційний інжиніринг»							
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.							
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=4633							

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни ¹	Програмні результати навчання ²					Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 9	ПРН 13	ПРН 15	
<u>ДРН 1.</u> Знання сучасного стану і перспектив виробництва органічної продукції у світі, нормативного супроводження органічного виробництва, загальні вимоги до органічного виробництва та маркування органічних продуктів.		X		X		<p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i></p> <p><i>Екзамен</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p>
<u>ДРН 2.</u> Знання особливостей провадження органічного виробництва, принципів та апаратурно-технологічних схем виробництва органічної продукції, технологічних режимів і способів їх регулювання.	X			X		
<u>ДРН 3.</u> Уміння обирати параметри технологічного процесу залежно від якості сировини та виду продукції, використовувати органічну сировину з метою удосконалення технології та поліпшення якості продукції.		X			X	
<u>ДРН 4.</u> Уміння використовувати оптимальні параметри на різних стадіях технологічного процесу для одержання виробів високої якості, проводити розрахунки виробничих рецептур, норм витрат і витрат продукції та її виходу.	X				X	
<u>ДРН 5.</u> Вміння логічно формулювати думки, презентувати результати практичної діяльності, аналізувати та оформлювати результати виробничих випробувань у вигляді звітів, рефератів, протоколів лабораторних робіт.			X			

¹ Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».

При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.

² зазначити номери ПРН так, як вони наведені в ОП.

ОБОВ'ЯЗКОВО! ПРН, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності ПРН і ОК освітньої програми.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
<p>Тема 1. Розвиток органічного виробництва в Україні: стан та перспективи.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Розвиток органічного виробництва в Україні та за кордоном. 2. Ознайомлення з нормативною базою в сфері виробництва органічних продуктів харчування. 3. Маркетинг органічної продукції. Особливості державного регулювання в органічному секторі.</p>	1		4	[1,2]
<p>Тема 2. Психологія вибору органічних харчових продуктів.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Типово-видова класифікація сучасних продуктів харчування. 2. Ринок органічної продукції та його інфраструктура. 3. Просування органічної продукції на споживчі ринки. 4. Маркетинг органічної продукції. Потенційні споживачі органічної продукції.</p>	2		4	[3,4,5]
<p>Тема 3. Якість та безпечність органічної харчової продукції.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Органічне виробництво та продовольча безпека. Встановлення екологічності та органічного походження харчового продукту.</p>	1	4	4	[6, 7]
<p>Тема 4. Зелені технології в харчовій промисловості.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Використання технологій, що не завдають шкоди здоров'ю. 2. Використання харчових добавок, визначених законодавством у сфері органічного виробництва. Використання води як інгредієнта органічної продукції, що відповідає вимогам, встановленим законодавством до води питної.</p>	2		4	[8]
<p>Тема 5. Використання органічних продуктів харчування в ресторанній індустрії.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Виробництво органічної продукції в закладах ресторанного господарства. 2. Використання технологій, що відповідають вимогам законодавства у сфері органічного виробництва. Використання переважно відновлюваних ресурсів та власних ресурсів, що відповідають вимогам до органічного виробництва.</p>	2	4	4	[9]
<p>Тема 6. Грінвошинг у сфері органічного виробництва.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Маркування та сертифікація органічної продукції. Грінвошинг, наслідки та відповідальність.</p>	2		2	[10,11,12]
<p>Тема 7. Організація органічного виробництва.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Органічне виробництво – нові можливості для бізнесу. 2. Організація виробництва органічних кулінарних виробів та харчової продукції.</p>	2	4	4	[18,19]

Вимоги до якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.				
Всього	14	60	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знання сучасного стану і перспектив виробництва органічної продукції у світі, нормативного супроводження органічного виробництва, загальні вимоги до органічного виробництва та маркування органічних продуктів.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	14	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	16
ДРН 2. Знання особливостей провадження органічного виробництва, принципів та апаратурно-технологічних схем виробництва органічної продукції, технологічних режимів і способів їх регулювання.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	14	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	16
ДРН 3. Уміння обирати параметри технологічного процесу залежно від якості сировини та виду продукції, використовувати органічну сировину з метою удосконалення технології та поліпшення якості продукції.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	15	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 4. Уміння використовувати оптимальні параметри на різних стадіях технологічного процесу для одержання виробів високої якості, проводити розрахунки виробничих рецептур, норм витрат і витрат продукції та її виходу.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 5. Вміння логічно формулювати думки, презентувати результати практичної діяльності, аналізувати та оформлювати результати виробничих випробувань у вигляді звітів, рефератів, протоколів лабораторних робіт.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага загальній оцінці	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумкова атестація – тест множинного вибору	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення

		недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання		проблеми
Екзамен – паисьмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
Осінній семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень
Весняний семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 9-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-12	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Тема 1

1. <http://organic.com.ua/ru/konczepczyia-gosprogrammy-razvitiya-organicheskogo-proizvodstva-v-ukraine/>
2. <https://agro.me.gov.ua/ua/napryamki/organichne-virobnictvo/organichne-virobnictvo-v-ukrayini>

Тема 2

3. 2012_ Organic Production and Food Quality. A Down to Earth Analysis. Chapter 11 Psychology of Organic Food Choice
4. 2017_ Deciphering organic foods a comprehensive guide to organic food production, consumption, and promotion Chapter 1 Consumer Awareness and Motivation for Organic Food Consumption: Exploring the Environmental and Health Considerations Surrounding the Production of Organic Food; Understanding Perspectives on Organic Products from the Consumer, Producer and Retailer. Chapter 2 Pricing Disparities: When Is It Worth Paying a Price Premium for Organic versus Conventional Food? Chapter 3 Consumer Decision-Making Process for Organic Food
5. 2012_ Green Technologies in Food Production and Processing Chapter 23 “Green” food processing technologies: factors affecting consumers’ acceptance

Тема 3

6. 2012_ Organic Production and Food Quality. A Down to Earth Analysis. Chapter 9. Is Organic Food Safer? Chapter 10. Is Organic Food More Nutritious and “Tasty”
7. 2012_ Green Technologies in Food Production and Processing Chapter 21. Reducing process-induced toxins in foods

Тема 4

8. 2012_ Green Technologies in Food Production and Processing. Part IV Green technologies in food processing

Тема 5

9. 2016_ Organic Farming A Promising Way of Food Production Chapter 13 The Use of Organic Foods, Regional, Seasonal and Fresh Food in Public Caterings Chapter 14 Alternative Foods — New Consumer Trends

Тема 6

10. 2017_ Deciphering organic foods. A comprehensive guide to organic food production, consumption, and promotion. Chapter 6 Cracking the Code of Organic Food Labels – Consumer Confusion about Label Claims and Practitioner Guidelines
11. <https://www.the-village.com.ua/village/city/eco/286807-greenwashing>

Тема 7

12. http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8_2019/40.pdf
13. <https://hmarochos.kiev.ua/2017/11/06/bez-obmanu-yaka-riznitsya-mizh-organichnimi-fermerskimi-ta-eko-produktami/>