

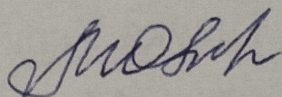
Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ВК 4 ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТОЇ ТА
ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

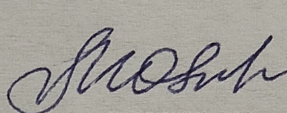
Вибірковий

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Магістр

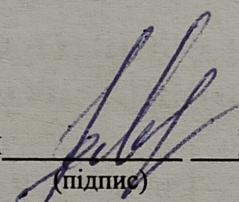
Розробник

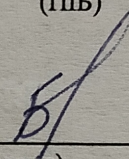


Мельник О.Ю., завідувач кафедри
технології харчування, к.т.н., доцент

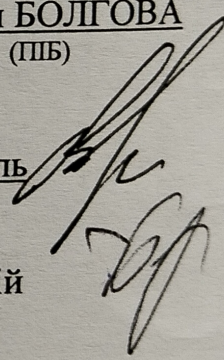
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від 02.06.2026 року. № <u>21</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Оксана Мельник</u> (прізвище, ініціали)

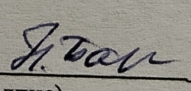
Погоджено:

Гарант освітньої програми  Марина САВЧЕНКО
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма  Наталя БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: ТИЩЕНКО Василь
(ПІБ)


БОКОВЕЦЬ Сергій
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації  (БАРАНІК Надія)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2026 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

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції							
2.	Факультет/кафедра	ФХТ/ кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП Харчові технології, спеціальність Харчові технології							
5.	ОК може бути запропонований для	Докторів філософії зі спеціальності G13, як ВК							
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.
		10	10	-	-	40	40	100	100
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 112м, корпус №4. Тел.096-432-80-72, E-mail: oksana.melnyk@snau.edu.ua							
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 захисту ЛР – робота студент складає контрольний захід повторно.							
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=4633							
17.	Ключові слова	Органіка, екотехнології, якість, грінвошинг, сертифікація, відходи, утилізація							

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 13	
<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	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Екзамен Комп'ютерне тестування
<u>ДРН 2.</u> Знання особливостей провадження органічного виробництва, принципових 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		
<u>ДРН 4.</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, денна/заочна						Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		Лк	Лаб		
Тема 1. Розвиток органічного виробництва в Україні: стан та перспективи. План 1. Розвиток органічного виробництва в Україні та за кордоном. 2. Ознайомлення з нормативною базою в сфері виробництва органічних продуктів харчування. 3. Маркетингування органічної продукції. Особливості державного регулювання в органічному секторі. <i>Лабораторна робота № 1</i> Вивчення нормативної бази для оцінки якості та безпечності органічної продукції. <i>Самостійна робота.</i> Особливості державного регулювання в органічному секторі.	1	6	10	1	6	10	[1,2]
Тема 2. Особливості виробництва органічної продукції. План 1. Законодавче забезпечення та нормативно-правова база 2. Ринки органічної продукції. 3. Сертифікація органічної продукції. <i>Самостійна робота.</i> Маркування органічної продукції.	1	-	15	1	-	15	[3,4,5]
Тема 3. Зелені технології в харчовій промисловості. План 1. Використання технологій, що не завдають шкоди навколишньому середовищу. 2. Господарська оцінка сучасного стану і потенціалу харчової промисловості України 3. Шляхи вдосконалення екологічного контролю на харчових підприємствах 4. Грінвошинг у органічному виробництві <i>Лабораторна робота № 2</i> Оцінка якості та безпечності органічної продукції у порівнянні зі звичайними аналогами. <i>Самостійна робота.</i> Шляхи нормативного врегулювання грінвошингу у харчових технологіях.	2	6	15	2	6	15	[6, 7]
Тема 4. Екологія харчових виробництв План 1. Характеристика відходів харчових виробництв та закладів	2	-	15	2	-	15	[8]

ресторанного господарства. 2. Переробка відходів м'ясо-молочного, цукрового борошнянокруп'яного, хлібопекарського, консервного виробництва, ЗРГ. 3. Утилізація відходів харчових та кулінарних виробництв. 4. Очищення стічних вод та газових викидів на харчових підприємствах. <i>Самостійна робота.</i> Використання побічних продуктів харчової промисловості.							
Тема 5. Використання органічних продуктів харчування в ресторанній індустрії. План 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. <i>Лабораторна робота № 3</i> Вивчення технологій харчової та кулінарної продукції з використанням органічної сировини. <i>Самостійна робота.</i> Використання переважно відновлюваних ресурсів та власних ресурсів, що відповідають вимогам до органічного виробництва.	2	6	15	2	6	15	[9]
Тема 6. Якість та безпечність органічної харчової продукції. План 1. Органічне виробництво та продовольча безпека. 2. Встановлення екологічності та органічного походження харчового продукту. <i>Лабораторна робота № 4</i> Вивчення технологій солодких страв, десертів, борошняних кондитерських виробів з використанням органічної сировини. <i>Лабораторна робота № 5</i> Вивчення технологій супів з використанням органічної сировини. <i>Самостійна робота.</i> Якість та безпечність органічної харчової продукції.	2	12	15	-	-	24	[10,11,12]
Тема 7. Організація органічного виробництва. План 1. Органічне виробництво – нові	2	10	15	2	10	15	[18,19]

можливості для бізнесу. 2. Організація виробництва органічних кулінарних виробів та харчової продукції. <i>Лабораторна робота № 6</i> Вивчення технологій напоїв з використанням органічної сировини. <i>Лабораторна робота № 7</i> Семінарське заняття. <i>Самостійна робота.</i> Вимоги до якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції для органічного виробництва.							
Всього	10	40	100	10	40	100	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кіль- сть 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)	15/1	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	25/36
ДРН 2. Знання особливостей провадження органічного виробництва, принципових та апаратурно-технологічних схем виробництва органічної продукції, технологічних режимів і способів їх регулювання.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	15/1	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	25/36
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)	10/1	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів	25/37
ДРН 4. 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)	10/1	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів	25/37

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вагау загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (40 балів)		
1.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт, 2 ЛР	20 балів / 20%	1-7 тиждень
	Модуль 2 (60 балів)		
3.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист лабораторних робіт, 4 ЛР	40 балів / 40%	8-14 тиждень
5.	Залік	60-100 балів	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1.Проміжне тестування - 10,15,20 питань.	20 запитань - кожне запитання оцінюється в 1 бал			
Виконання і захист лабораторних робіт - 1 робота	<2 балів	3-4 балів	5-7 балів	8-10 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
Залік	<60 балів	60-75 балів	76-89 балів	90-100 балів
	Вимоги щодо завдань не виконано	Виконано вимоги завдання з врахуванням системи оцінювання.	Виконано усі вимоги завдання з врахуванням системи оцінювання.	Виконано усі вимоги завдань на максимальний бал.

5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
Осінній семестр		
1.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4)	7 тиждень
2.	Проміжне тестування (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 тестування	7, 14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення завдань іспиту	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна

Тема 1

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

Тема 2

3. 2022_ Organic Production and Food Quality. A Down to Earth Analysis. Chapter 11. Psychology of Organic Food Choice
4. 2021_ 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. 2022_ Green Technologies in Food Production and Processing Chapter 23 “Green” food processing technologies: factors affecting consumers’ acceptance

Тема 3

6. 2019_ 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 4

7. 2019_ Green Technologies in Food Production and Processing. Part IV Green technologies in food processing

Тема 5

8. 2020_ 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

9. 2021_ 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”
10. 2022_ Green Technologies in Food Production and Processing Chapter 21. Reducing process-induced toxins in foods

Тема 7

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

Додаткова

13. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю.Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 75.

14. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання, освітній ступень «Магістр/ уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 45.

15. Recent advances in modification of starch and its applications in China food industry / Deng Chunli, Shang Feifei, Liu Yan, Melnyk O., Luo Yanghe // THE SCIENTIFIC HERITAGE. № 47 (2020) P.1. – Budapest, 2020. – с. 19-26.

14. Recent advances in modification of starch and its applications in China food industry / Deng Chunli, Shang Feifei, Liu Yan, Melnyk O., Luo Yanghe // THE SCIENTIFIC HERITAGE. № 47 (2020) P.1. – Budapest, 2020. – с. 19-26.

15. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції: навчальний посібник для здобувачів освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр» / Мельник О.Ю., Боковець С. П., Серeda О.Г., Ярмош Т.А. Під заг. редакцією Мельник О.Ю. // Суми: СНАУ, 2025 – 310 с.

16. Євростат (2020). Площа органічного землеробства, Євростат (ORG_CROPAR, ORG_CROPAR_H2), код даних: SDG_02_40.Доступний на https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/sdg_02_40/default/table?lan=en

17. Малохліб О. С. (2022) Нормативне забезпечення рецепції міжнародних стандартів ведення органічного виробництва у чинне національне законодавство. Дніпро. Право і суспільство №6, 2022. – 137-144 с. DOI <https://doi.org/10.32842/2078-3736/2022.6.2>

18. CODEX ALIMENTARIUS FAO-WHO. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>

19. The IFOAM norms for organic production and processing. URL: <https://www.ifoam.bio/sites/default/files/2020-09/IFOAM%20Norms%20July%202014%20Edits%202019.pdf>

20. Новак Н. Міжнародно-правові стандарти у сфері виробництва та обігу органічної продукції. Підприємництво, господарство і право. 2020. № 12. С. 321–324.

21. Регламент ЄС № 2018/848 від 30.05.2018 р. про органічне виробництво і маркування органічних продуктів та скасування Регламенту ЄС № 834/2007. URL: <https://organicstandard.ua/standards/eu-regulation848>

22. Екологічно чиста (біо-) яловичина. Швейцарсько-український проект Agricultural War Damages, Losses, and Needs, 2023. Review Issue 3

23. Сільськогосподарська екологія: навчальний посібник. Ткачук О.П., Шкатула Ю.М., Тітаренко О.М. Вінниця: ВНАУ, 2020. 542 с.

24. Khezri M, Heshmati A, Khodaei M. Environmental implications of economic complexity and its role in determining how renewable energies affect CO2 emissions. Appl Energy 2022;306:117948.

25. ДСТУ ISO 14004-2016. Системи екологічного управління. Загальні настанови щодо запровадження. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2017. 60 с.

26. ISO 14020:2022 Environmental statements and programmes for products — Principles and general requirements («Екологічні маркування та декларації — Загальні принципи»). URL: <https://www.iso.org/obp/ui/ru/#iso:std:iso:14020:ed-3:v1:en>

27. Екологічне маркування та декларування ISO 14020. URL: <https://mcl.kiev.ua/jekologicheskaja-markirovka-i-deklarirovanie-iso-14020/>

28. ДСТУ EN ISO 14025:2022 Екологічні маркування та декларації. Екологічні декларації типу III. Принципи та процедури (EN ISO 14025:2010, IDT; ISO 14025:2006, IDT). Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2022. 30 с.