

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

на 2025-2026 навчальний рік

|                          |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Курс та семестр вивчення | 1 курс, 1 семестр                                                                                                                                                         |
| Освітня програма         | «Технології в ресторанному господарстві»,<br>«Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»,<br>«Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» |
| Спеціальність            | 181 Харчові технології                                                                                                                                                    |
| Галузь знань             | G Інженерія, виробництво та будівництво                                                                                                                                   |
| Ступінь вищої освіти     | магістр                                                                                                                                                                   |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Олійник Людмила Борисівна**

к.т.н., доцент,  
доцент кафедри технологій  
харчових виробництв і  
ресторанного господарства

|                              |                                                                                                                                                    |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контактний телефон           | +38-050-304-07-44                                                                                                                                  |
| Електронна адреса            | I.b.oleynik@gmail.com                                                                                                                              |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>                                                                            |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>                                                                                      |

**Описання навчальної дисципліни**

|                                            |                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b> | формування у здобувачів вищої освіти базових знань щодо сутності та принципів технологій органічних харчових продуктів, теоретичних знань та практичних навичок з технологій харчової органічної продукції |
| <b>Тривалість</b>                          | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., лабораторні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)                                                                                                   |
| <b>Форми та методи навчання</b>            | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом<br><br>Методи - словесні, наочні, лабораторні, практичні                                                                         |
| <b>Система поточного та</b>                | Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота                                                                                                                                                   |

|                              |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>підсумкового контролю</b> | на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота<br><br>Підсумковий контроль: семестр 1 – залік (ПМК) |
| <b>Базові знання</b>         | Наявність знань з хімії, технології галузі, харчових технологій                                                                                                                                                           |
| <b>Мова викладання</b>       | Українська                                                                                                                                                                                                                |

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

| <b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>                                                                                      | <b>Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Загальні компетентності</b>                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                        |
| ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел                                                                 | ПР 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій                               |
| ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)                                                                                         | ПР 14. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності                                                   |
| ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо                                                                                    | ПР 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки            |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
| СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі              | ПР 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки                                                                       |
| СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі | ПР 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів |

### Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми                                                                                             | Види робіт                                                                                                                                                                                   | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль 1. Сутність та принципи технологій органічних харчових продуктів</b>                         |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                |
| Тема 1. Ринок органічних харчових продуктів в Україні та світі                                         | Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи                                                                                                                                       | Історія появи та розвитку органічного виробництва в Україні та світі<br><br>Сучасний стан органічного виробництва в Україні та країнах ЄС                                                                      |
| Тема 2. Основні принципи та вимоги до органічного виробництва харчових продуктів                       | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування                                     | Якість та безпечність органічної харчової продукції<br><br>Психологія вибору органічних харчових продуктів                                                                                                     |
| Тема 3. Нормативно-правова база виробництва органічних харчових продуктів в Україні                    | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування                                     | Законодавче регулювання в сфері органічного виробництва<br><br>Правові засади регулювання органічного виробництва в країнах ЄС                                                                                 |
| Тема 4. Перспективи розроблення та впровадження у виробництво технологій органічних харчових продуктів | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування                                     | Зелені технології в харчовій промисловості<br><br>Сертифікація органічних харчових продуктів                                                                                                                   |
| Тема 5. Сучасний асортимент органічних харчових продуктів та вимоги до їх якості                       | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; поточна модульна контрольна робота; тестування | Формування сучасного асортименту органічних харчових продуктів<br><br>Асортимент органічних харчових продуктів рослинного та тваринного походження<br><br>Встановлення екологічності та органічного походження |

| Назва теми                                                                   | Види робіт                                                                                                                                               | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                                                                                                                          | харчового продукту                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Модуль 2. Технології органічних харчових продуктів</b>                    |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Тема 6. Вимоги до сировини для виробництва органічних харчових продуктів     | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування | Використання харчових та технологічних добавок, визначених законодавством у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції<br><br>Використання води як інгредієнта органічної продукції, що відповідає вимогам, встановленим законодавством до води питної |
| Тема 7. Технології органічних харчових продуктів рослинного походження       | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування | Технології органічних хлібопекарських та кондитерських виробів<br><br>Перспективи органічного виробництва сублімованих овочів, ягід та фруктів                                                                                                                                      |
| Тема 8. Технології органічних харчових продуктів тваринного походження       | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування | Технології органічних питного молока та молочних продуктів<br><br>Особливості виробництва органічних м'яса та м'ясопродуктів                                                                                                                                                        |
| Тема 9. Використання органічних продуктів харчування в ресторанній індустрії | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; тестування | Виробництво органічної продукції в закладах ресторанного господарства<br><br>Організація виробництва органічних кулінарних виробів                                                                                                                                                  |
| Тема 10. Технології пакування, маркування та                                 | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях;                                                                               | Маркування органічних харчових продуктів<br><br>Особливості технологій                                                                                                                                                                                                              |

| Назва теми                               | Види робіт                                                                                            | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                    |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| зберігання органічних харчових продуктів | завдання самостійної роботи; захист виконання результатів завдань; поточна модульна контрольна робота | пакування органічних харчових продуктів<br><br>Параметри та терміни зберігання органічних харчових продуктів |

### Інформаційні джерела

1. Запольський А.К. Екологізація харчових виробництв : підручник. Київ : Вища школа, 2005. 428 с.
2. Регламент ЄС 889/2008 про правила, що регулюють органічне виробництво, маркування та контроль. 2008. URL: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/legislation\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/legislation_en)
3. IFOAM Basic Standards. URL: <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/ifoam-drafts-basicstandards-for-organicaquaculture-production/>
4. Гуцаленко. Л.В. Система інформаційного забезпечення якості виробництва органічної продукції [Електронний ресурс]. Біоекономіка та аграрний бізнес. 2019. Т. 10, № 1. С. 40–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu\\_2019\\_10\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu_2019_10_1_7)
5. Жуйков Г.Є. Формування інфраструктури ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс]. Бізнес-навігатор. 2018. Вип. 3-1. С. 23–26. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2018\\_3-1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_3-1_7)
6. Казанджі А.В. Стратегічні вектори розвитку ринку органічної продукції України [Електронний ресурс]. Інтелект XXI. 2018. № 1. С. 72–76. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/int\\_XXI\\_2018\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2018_1_17)
7. Логоша Р.В. Фактори розвитку ринку продукції органічного овочівництва в Україні [Електронний ресурс]. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". 2018. № 11 (2). С. 15–21. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj\\_2018\\_11\(2\)\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_11(2)_5)
8. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. та ін. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів. Харків: Світ книг, 2016. 532 с.
9. Бащенко М.І., Волощук В.М., Небелиця В.М. Технологія органічного виробництва свинини : монографія. Полтава: ТОВ «Фірма «Техсервіс», 2017, 399 с.
10. Сімахіна, Г. О. Основи валеології. Оздоровчі аспекти харчування : підручник. Національний університет харчових технологій. Київ : Сталь, 2020. 315 с.
11. Тіхонов Н.О. Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки. Принципи збалансування продовольчої безпеки : монографія. Київ : Кондор-Видавництво, 2014. 380 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування

проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

3. Дистанційний курс. Режим доступу:

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі онлайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагиату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf)

Положення про академічну доброчесність  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції  
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

**Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Максимальна кількість балів |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Модуль 1. (теми 1-5) навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); захист виконання домашнього завдання (5,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів), виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)  | 50                          |
| Модуль 2. (теми 6-10) навчальна робота на практичних заняттях (15,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); захист виконання домашнього завдання (5,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів) | 50                          |
| Разом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 100                         |

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

| Форма роботи        | Вид роботи                                                                                                   | Бали |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Навчальна        | 1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності                                | 5    |
| 2. Науково-дослідна | 1. Участь у наукових гуртках                                                                                 | 5    |
|                     | 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних | 20   |

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія органічних харчових продуктів»**

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ECTS | Оцінка за національною шкалою |
|----------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|----------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|

| <b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b> | <b>Оцінка за шкалою ECTS</b> | <b>Оцінка за національною шкалою</b>                       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 90-100                                              | A                            | відмінно                                                   |
| 82-89                                               | B                            | добре                                                      |
| 74-81                                               | C                            |                                                            |
| 64-73                                               | D                            | задовільно                                                 |
| 60-63                                               | E                            |                                                            |
| 35-59                                               | FX                           | незадовільно з можливістю повторного складання             |
| 0-34                                                | F                            | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |