

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Органічне виробництво та еко-продукти»**

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство та торгівельне підприємництво»
Спеціальність	D7 Торгівля / 076 Підприємництво і торгівля
Галузь знань	D Бізнес, управління та право / 07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

**Флока Людмила Валеріївна**

К.С.-Г.Н., доцент,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-099-95-33-287
Електронна адреса	flokaliudmyla@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a> 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>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекційні заняття: словесні методи навчання (пояснення, розповідь, бесіда); наочні методи навчання (майндмепінг, інфонографіка); практичні заняття (письмові завдання, виконання тестів, творчі роботи), візні заняття; самостійна робота студентів поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Засвоїти понятійний апарат, що застосовується в органічному виробництві; вивчення стану та перспектив розвитку органічного виробництва, овочівництва, землеробства, скотарства, свинарства тощо; отримання знань про вихідні матеріали та органічну сировину, як основу формування властивостей органічної продукції; вивчення класифікації, зовнішніх відмінних ознак, асортименту, властивостей та сфери застосування основних видів органічної сировини та еко-продуктів; аналіз умов зберігання, маркування, транспортування та ідентифікація продуктів органічного виробництва; вивчення класифікації, видового асортименту, технічних параметрів, умов зберігання, маркування і транспортування харчових продуктів органічного виробництва.
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності (ПР02).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01);</li> <li>здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02).</li> </ul>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Основи органічного виробництва</b>		
Тема 1. Органічне виробництво	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Аналіз органічного виробництва в Україні</li> <li>Виробники органічної продукції в Україні</li> <li>Принципи органічного виробництва та переробки овочевої продукції</li> <li>Значення великої рогатої худоби у виробництві продукції тваринництва</li> <li>Органічне виробництво в племінному молочному скотарстві України</li> <li>Значення свинарства у виробництві продукції тваринництва</li> <li>Принципи органічного свинарства</li> <li>Українське свинарство за стандартами ЄС</li> </ol>
Тема 2. Сертифікація органічної продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Етапи сертифікація органічної продукції</li> <li>Етапи отримання сертифіката якості на органічну продукцію</li> <li>Система держаної сертифікації України (УкрСЕПРО).</li> <li>Сертифікація системи якості</li> </ol>
Тема 3. Маркування органічної продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Знаки відповідності</li> <li>Технічний регламент щодо правил маркування харчової продукції</li> <li>Вимоги до маркування харчової продукції</li> </ol>
Тема 4. Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Повноваження органів виконавчої влади, що здійснюють державне управління та регулювання у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції</li> <li>Державний контроль (нагляд) у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції</li> <li>Шляхи подальшого розвитку органічної продукції в світі</li> </ol>
<b>Модуль 2. Продукти органічного виробництва</b>		
Тема 5. Органічні зернові та бобові культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Загальні поняття про систематику зернових культур.</li> <li>Морфологічні особливості зернових культур.</li> <li>Ріст і розвиток зернових культур</li> <li>Загальна характеристика зернових бобових культур</li> <li>Господарське значення, історія та поширення гороху</li> <li>Біологічні особливості гороху</li> <li>Технологія вирощування гороху</li> <li>Сорти зернових бобових культур з детермінантним темпом росту</li> <li>Господарське значення багаторічних бобових трав</li> </ol>
Тема 6. Органічні овочі, плоди та ягоди	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>Стан виробництва овочевих культур.</li> <li>Норми споживання овочевих культур.</li> <li>Споживні властивості гарбузових культур.</li> <li>Споживні властивості огірків, кабачків, патисонів.</li> <li>Вимоги до якості гарбузових культур.</li> <li>Використання біотехнологій під час переробки плодів та овочів</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Особливості зберігання продукції, отриманої біотехнологічними методами</li> <li>8. Стан виробництва та норми споживання окремих плодів.</li> <li>9. Вплив сорту і умов вирощування на споживні властивості та здатність до зберігання плодів.</li> <li>10. Арعали поширення диких видів зерняткових та кісточкових плодів.</li> <li>11. Субтропічні та цитрусові плоди.</li> <li>12. Загальна характеристика горіхоплідних плодів</li> <li>13. Технологія вирощування органічних ягід</li> <li>14. Біологічні особливості та морфологічні ознаки ягід</li> <li>15. Технологія вирощування суниць</li> <li>16. Технологія вирощування малини</li> <li>17. Технологія вирощування смородини, порічок, агрусу</li> </ol>
Тема 7. Органічні олійні та ефіроолійні культури	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчити біологічні особливості і зони товарного виробництва окремих олійних культур</li> <li>2. Вивчити біологічні особливості і зони товарного виробництва окремих ефіроолійних культур</li> <li>3. Напрями використання олійних культур у харчовій промисловості</li> <li>4. Використання ефіроолійних культур при виробництві продовольчих і промислових товарів</li> </ol>
Тема 8. Органічні молочні та м'ясні продукти. Органічні яйця	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика вершків</li> <li>2. Вимоги до якості кисломолочних продуктів</li> <li>3. Застосування біотехнологічних методів під час виробництва сирів</li> <li>4. Харчова цінність вершкового масла</li> <li>5. Формування споживних властивостей та якість молочних консервів</li> <li>6. Особливості хімічного складу та вплив на формування властивостей та якості молозива</li> <li>7. Маркування м'яса.</li> <li>8. Хімічний та морфологічний склад риби</li> <li>9. Хімічний склад різних тканин риби</li> <li>10. Особливості будови риби</li> <li>11. Біотехнології у рибництві</li> <li>12. Жива, охолоджена і морожена риба.</li> <li>13. Солена риба, елементи біотехнології і її виробництва</li> <li>14. Копчені, в'ялені та сушені рибні товари</li> <li>15. Яєчні продукти: види та характеристика.</li> <li>16. Вимоги до якості яєчних продуктів.</li> <li>17. Асортимент яєчних продуктів</li> <li>18. Пакування і маркування яєчних продуктів</li> </ol>
Тема 9. Органічні гриби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Будова лабораторії для вирощування посадкового матеріалу</li> <li>2. Технологія одержання маточного міцелію.</li> <li>3. Технологія одержання зернового міцелію</li> <li>4. Будова та призначення культивацийних споруд для вирощування їстівних грибів</li> </ol>
Тема 10. Органічна перероблена продукція	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фактори формування споживних властивостей борошна</li> <li>2. Дефекти борошна</li> <li>3. Фактори формування споживних властивостей хлібобулочних виробів</li> <li>4. Зміна споживних властивостей макаронних виробів під час зберігання.</li> <li>5. Особливості виробництва перероблених плодів та овочів</li> <li>6. Ферментовані плоди та овочі</li> <li>7. Класифікація шоколаду, какао-порошку, цукерок. Вимоги до якості</li> <li>8. Характеристика та якість борошняних кондитерських виробів</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		9. Характеристика чаю та кави і їх заміників 10. Класифікація та оцінка якості алкогольних напоїв 11. Органічна олія та харчові жири 12. Органічні прянощі.

## Інформаційні джерела

### Основні

1. Бегей С.В. Екологічне землеробство: підручник / С.В. Бегей. – Львів: ПП «Новий Світ-2000», 2010. – 429с.
2. Биков М., Воронцов В. Посібник з органічного виробництва: приклади сталих органічних практик / М. Биков, В. Воронцов. Київ:ГС «Зелені Агро Рішення», 2024. 272 с.
3. Гудзь В. П. Адаптивні системи землеробства: підручник / В. П. Гудзь, І. Д. Примак та ін. Київ: Центр учбової л-ри, 2007. 334 с.
4. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. Київ: ВД «Професіонал», 2007. 384 с.
5. Еко- та ГМ-продукти: навчальний посібник / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу, Л.В. Флока, та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 275с.
6. Закону України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18>.
7. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – Навчальний посібник. Київ: Лібра, 2009. 272 с.
8. Титаренко А.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Київ: Центр навч. літ-ри, 2006. 192 с.
9. Федерація органічного руху України. – Режим доступу: <http://www.organic.com.ua/>

### Додаткові

10. Берлач Н.А. Адміністративно-правові засади формування органічного напрямку у сільському господарстві України: монографія / Н.А. Берлач. Київ: Нова Ідеологія, 2010. 398 с.
11. Бойко Є.О. Розвиток підприємств органічного сектора агробізнесу в контексті викликів глобалізації: [монографія] / Є.О. Бойко. Миколаїв: Дизайн та поліграфія, 2012. 172 с.
12. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. Полтава: ПДАА, 2006. 212 с.
13. Костиркіна Т.Д. Якість продукції, метрологія та стандартизація – основа якості. Харків: НТУ «ХПІ», 2020. 204с.
14. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. Суми: Університетська книга, 2006. 431 с.
15. Global Organic Food market analysis. — Режим доступу: <http://www.articlesbase.com/food+and+beverage+articles/global+organic+ food+market+analysis+1450258.html>
16. Willer H., Klicher L. The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends. — IFOAM (Bonn), FiBL (Frick), ITC (Geneva), 2019. P. 20 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://orprints.org/15575/03/willer+kilcher+ 2019+1+ 26.pdf>.
17. Zaffar Bashir, Rohitashw Kumar, Mehrun Nisa (eds.). Organic Farming: A Comprehensive Guide to Sustainable Agriculture / Z. Bashir, R. Kumar, M. Nisa (eds.). London: Taylor & Francis, 2025.

### 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.
3. Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3092>.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Завдання, 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-osvithogo-proczesu.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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн 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\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.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 плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-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: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

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

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

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

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

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

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://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 1-4): робота на практичному занятті (6 балів), проходження підсумкового тесту до тем (12 балів); завдання самостійної роботи (5 бали); поточна модульна робота (15 балів)	100
Модуль 2 (теми 5-10): робота на практичному занятті (14 балів), проходження підсумкового тесту до тем (28 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (15 балів)	
Підсумковий контроль (ПМК)	

**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	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковому гуртку	10
	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 здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни