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 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма	Дисципліна загально-університетського вибору
Спеціальність	для всіх спеціальностей
Рівень вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну, науковий ступінь і вчене звання, посада — **Тюрікова Інна Станіславівна**, д.т.н., професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	оф-лайн http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2801

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти цілісних теоретичних знань і практичних компетентностей щодо принципів органічного виробництва, технологічних процесів, стандартів якості, безпечності та інноваційних рішень у сфері створення, маркування, зберігання і реалізації органічної харчової продукції.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 12 год., практичні заняття – 28 год., самостійна робота – 110 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: навчальна робота на лабораторних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль - залік
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
Програмні результати навчання
РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	**Види робіт**	**Завдання самостійної роботи у розрізі тем**
Модуль 1.***Основи органічного виробництва та технології перероблення***		
Тема 1. Органічні, фермерські та еко-продукти: відмінності та особливості виробництва	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування	Проблеми та завдання виробництва органічних, фермерських та еко-продуктів. Переваги високоякісних органічних, фермерських та еко-продуктів. Фактори, які впливають на якість органічних, фермерських та еко-продуктів. Значення сировин, технології виробництва, умов зберігання та пакування для забезпечення якості органічної продукції. Приклади місцевих фермерських або органічних продуктів, дослідити їх виробника.
Тема 2. Органічне сільське господарство: розвиток, ринок і перспективи	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування	Історія та розвиток органічного сільського господарства. Перспективи та проблеми розвитку органічного виробництва. Технологічні та інноваційні рішення, які можуть підвищити ефективність органічного сільського господарства.
Тема 3. Органічне харчове виробництво: принципи, стандарти та контроль якості	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування	Лабораторний контроль та методи перевірки безпечності продуктів. Ринок органічної продукції – тенденції попиту, канали збуту, розвиток в Україні та світі. Проблеми та ризики впровадження органічних стандартів.
Тема 4. Технологічні особливості виробництва органічних продуктів	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Управління якістю в органічному виробництві. Біотехнології у виробництві органічних продуктів. Біоконсервація, біофортифікація, ферментовані продукти. Відходи та побічні продукти органічного виробництва. Інноваційні технології зберігання органічної продукції.
Модуль 2. ***Технології інновацій, безпечність та вихід органічної продукції на ринок***		
Тема 5. Інноваційні технології у виробництві органічних харчових продуктів	Завдання самостійної роботи; тестування	Біотехнології, що використовуються у виробництві органічних продуктів: сучасні тренди та перспективи. Мінімальне перероблення харчових продуктів як метод збереження харчової цінності. Натуральні консерванти: класифікація, механізми дії, приклади застосування в харчових технологіях. Чиста енергія у

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		харчовому виробництві: ефективність, екологічні переваги, приклади впровадження.
Тема 6. Маркування, пакування та простежуваність органічної продукції	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування	Система органічної сертифікації: роль органів контролю, аудити, інспекції. Верифікація автентичності органічної продукції: лабораторні методи. Маркування для різних категорій органічних продуктів. Економічна цінність простежуваності органічної продукції. Порівняння систем простежуваності різних країн.
Тема 7. Безпечність і контроль якості органічних продуктів	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування	Ризики природного походження в органічній продукції: мікотоксини, фітоалергени, нітрати. Перехресна контамінація в органічному секторі: ризики та запобігання. Натуральні консерванти в органічних продуктах і їх вплив на безпечність. Фізичні небезпеки в органічній продукції та природні фактори ризику.
Тема 8. Логістика, транспортування та зберігання органічної продукції	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів лабораторних завдань; тестування.	Принципи органічного логістичного ланцюга. Методи пакування та упаковки органічної продукції. Простежуваність та документація в логістиці органічної продукції. Ризики і загрози в процесі транспортуванні органічної продукції. Системи сертифікації та контроль на етапах зберігання та транспортування. Міжнародні вимоги до логістики органічної продукції.
Тема 9. Соціальні, економічні та екологічні аспекти розвитку органічного ринку	Завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна контрольна робота; підсумковий контроль знань	Соціальні переваги споживання органічної продукції. Вплив органічного виробництва на здоров'я населення. Економічний потенціал органічного ринку України. Міжнародні ринки органічної продукції та експортні можливості. Роль малих та середніх фермерських господарств у розвитку органічного сектору. Екологічні переваги органічного виробництва. Сталі технології та енергоефективність у органічному секторі. Соціальна відповідальність бізнесу та ESG-інвестиції в органічне виробництво.

Інформаційні джерела

Основні

1. Вергун О. М., Маренич М. М. Органічне виробництво : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 276 с.

2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» від 10.07.2018 № 2496-VIII // *Відомості Верховної Ради України.* – 2019. – № 36. – 278 с.

3. Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини. Закон України від 03 червня 2010 р. № 2297-VI // Верховна Рада України. Офіційний вебпортал. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17 (дата звернення: 27.08.2025).
4. Про безпечність та якість харчових продуктів. Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України. 1998. № 19. С. 98. – URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80 (дата звернення: 27.01.2026).
5. Organic Standard Ukraine. *Офіційний сайт сертифікаційного органу.* – URL: https://organicstandard.ua (дата звернення: 27.08.2025).
6. Міністерство аграрної політики та продовольства України. Матеріали щодо органічного виробництва. – URL: https://minagro.gov.ua. (дата звернення: 27.01.2026).

Додаткові

7. Органічна термінологія. URL: https://organicinfo.ua/terminology/page/4/ (дата звернення: 27.01.2026).
8. Етапи розвитку органічного виробництва. URL: https://organicinfo.ua/stages/European (дата звернення: 01.09.2025).
9. Commission. Organic Farming Information Portal. URL: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming. (дата звернення: 27.01.2026).
10. Шелудько О. М. *Органічні харчові технології: навч. посібник.* – Київ: НУХТ, 2021. – 256 с.
11. Ткаченко А. С., Горячова О. О., Тюрікова І. С., Лавецький М. С., Ткаченко В. С. Формування показників безпечності органічних борошняних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. *Серія «Технічні науки».* -Полтава: ПУЕТ, 2025. (1), 98-103. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-16.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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.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

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості https://puet.edu.ua/wp- content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf **Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, 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 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

Положення про академічну доброчесність 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-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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти 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 посилання; 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/poloz_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/psyhologichna-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 1-4) навчальна робота на лабораторних заняттях (8,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 бали); тестування (18,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (9,0 балів)	40
Модуль 2. (теми 5-9) навчальна робота на практичних заняттях (5,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 бали); тестування (22,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (8,0 балів)	40
Підсумковий контроль (залік)	20
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни **«Технології органічних харчових продуктів»**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності 2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	10,0 8,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових семінарах 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0 5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	2,0
Разом		30

Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни **«Технології органічних харчових продуктів»**

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