

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

[Handwritten Signature]

підпис

T.O. Birtsa

ініціали, прізвище

«3» 09 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<u>Органічне виробництво та еко-продукти</u>
освітня програма/спеціалізація	<u>«Біотехнологія»</u>
спеціальність	<u>162 «Біотехнології та біоінженерія»</u>
галузь знань	<u>16 «Хімічна та біоінженерія»</u>
ступінь вищої освіти	<u>бакалавр</u>

Робоча програма навчальної дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології експертизи та митної справи
Протокол від «3» вересня 2021 року №1

Полтава 2021

Укладачі:

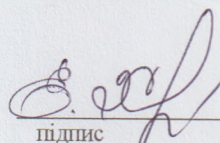
Флока Л.В., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Біотехнологія»

спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія»

ступеня бакалавр



підпис

Є.В.Хмельницька

ініціали, прізвище

« 02 » вересня 2021 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	9
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	18
Розділ 6. Інформаційні джерела	19
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	20

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: «Загальна біологія», «Біологія клітини», «Генетика», «Біоетика» Постреквізити: «Загальна біотехнологія», «Біотехнологія культур клітин і тканин», «Біотехнологія та здоров'я людини», «Інструментальна біотехнологія»	
Мова викладання	українська, англійська	
Статус дисципліни	вибіркова	
Курс/семестр вивчення	3 курс, 6 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС / кількість модулів	5 / 2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 150 год.		
– лекції: 20 год.		
– практичні заняття: 40 год.		
– самостійна робота: 90 год.		
– вид підсумкового контролю (ПМК,екзамен): ПМК (залік)		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: 150 год.		
– лекції: 4 год.		
– практичні заняття: 6 год.		
– самостійна робота: 140 год.		
– вид підсумкового контролю (ПМК,екзамен): ПМК (залік)		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою дисципліни являється 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.

Основним завданням дисципліни є:

- 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;
- отримання практичних навичок формування асортименту, оцінки якості, проведення ідентифікації та формування ресурсів органічної сировини та еко-продуктів.

Вивчення дисципліни надасть фахівцям необхідні знання з загальної специфіки органічної сировини рослинного та тваринного походження окремих регіонів України, а також світового виробництва, раціонального використання і формування ресурсів, впливу різних факторів на виробництво органічної продукції і відтворення сировини рослинного та тваринного походження.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> – мати прагнення до збереження навколишнього середовища(ЗК07); – мати здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії і біології в обсязі, необхідному для досягнення 	<ul style="list-style-type: none"> – вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні хімічні методи (ПР02); – вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації вироб-

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>інших результатів освітньої програми (СК02);</p> <ul style="list-style-type: none">– мати здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва (СК06).	<p>ництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки (ПР04);</p> <ul style="list-style-type: none">– вміти аналізувати нормативні документи (державні та галузеві стандарти, технічні умови, настанови тощо), складати окремі розділи технологічної документації на біотехнологічні продукти різного призначення, аналізувати технологічні ситуації, обирати раціональні технологічні рішення. (ПР05).

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи органічного виробництва

Тема 1. Органічне виробництво

Поняття органічного виробництва. Суть органічного землеробства. Біологічне землеробство. Принципи біологічного землеробства. Органічне тваринництво: скотарство, свинарство. Організація органічних господарств. Переваги органічної продукції. Виробництво органічної продукції та сировини.

Тема 2. Сертифікація органічної продукції

Система сертифікації органічної продукції. Етапи сертифікації органічної продукції. Порядок отримання сертифікату. Відмінності інспекції від сертифікації. Світові стандарти якості на органічну продукцію.

Тема 3. Маркування органічної продукції

Програма екологічного маркування в Україні. Процедура оцінка відповідності органічної продукції. Вимоги до маркування органічної продукції. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції».

Тема 4. Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні

Основні проблеми виробництва та реалізації органічної продукції в Україні. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини». Державна політика та повноваження органів державної влади у сфері виробництва та обігу органічної продукції та сировини.

Модуль 2. Продукти органічного виробництва

Тема 5. Органічні зернові та бобові культури

Будова зернівки злаків. Хімічний склад окремих анатомічних частин зернівки. Класифікація та сорти органічного зерна. Вимоги до якості зерна. Методи дослідження якості зерна як сировини для виробництва зерно борошняних товарів. Біотехнологічні процеси, що проходять під час зберігання зерна. Дефекти зерна. Будова плоду бобів та хімічний склад окремих анатомічних частин. Класифікація та сорти органічних бобових культур. Вимоги до якості бобових культур. Методи дослідження якості бобових як сировини для виробництва круп. Дефекти та хвороби бобових.

Тема 6. Органічні овочі, плоди та ягоди

Хімічний склад овочів. Харчова цінність овочів. Класифікація овочів. Органічні овочеві культури, що сертифіковані в Україні. Вимоги до якості окремих груп овочів. Методи дослідження якості овочевих культур. Умови і терміни зберігання окремих груп овочів. Дефекти та хвороби овочевих культур. Будова зерняткових та кісточкових плодів. Харчова цінність та хімічний склад плодів. Класифікація плодів. Сорти органічних плодів, що сертифіковані в Ук-

до якості плодів. Методи дослідження якості плодів. Умови та терміни зберігання. Шкідники та хвороби плодів. Особливості будови окремих видів ягід. Харчова та споживна цінність ягід. Класифікація ягід. Характеристика ампелографічних сортів винограду. Сорти органічних ягід, що сертифіковані в Україні. Вимоги до якості ягід. Методи дослідження якості ягід. Хвороби та пошкодження ягід.

Тема 7. Органічні олійні та ефіроолійні культури

Загальна характеристика олійних та ефіроолійних культур. Морфологічні особливості олійних та ефіроолійних культур. Показники якості олійних та ефіроолійних культур. Органічні сорти олійних та ефіроолійних культур. Врожайність олійних та ефіроолійних культур.

Тема 8. Органічні молочні та м'ясні продукти. Органічні яйця

Способи отримання органічного молока та молочної продукції. Хімічний склад та властивості молока. Класифікація молока. Вимоги до якості молока та молочних продуктів. Процеси, що погіршують якість молока та молочних продуктів. Характеристика дефектів молока і молочних продуктів. Вимоги до безпечності пакування молока. Маркування молока і молочної продукції. Умови зберігання молока і молочної продукції.

Споживні властивості м'яса. Харчова цінність м'яса. Енергетична цінність м'яса. Класифікація м'яса. Клеймування м'яса. Сортівий поділ м'яса. Методи отримання органічного м'яса та м'ясних продуктів. Вимоги до якості м'яса. Методи дослідження якості м'яса і м'ясних продуктів. Дефекти м'яса та м'ясних продуктів. Умови пакування та зберігання м'яса та м'ясних продуктів.

Особливості будови яєць. Харчова цінність яєць. Класифікація яєць. Методи отримання органічних яєць. Показники якості яєць. Методи дослідження якості яєць. Порядок пакування яєць. Маркування яєць. Способи зберігання яєць.

Тема 9. Органічні гриби

Виробництво та споживання грибів в Україні. Значення та хімічний склад грибів. Класифікація та морфологічні особливості їстівних грибів. Біологічні особливості, способи та технологія культивування органічних грибів. Вимоги до якості їстівних грибів. Методи дослідження якості їстівних грибів. Технологія вирощування маловідомих їстівних грибів.

Тема 10. Органічна перероблена продукція

Види органічної переробленої продукції (борошно, крупи, олія, борошняні та кондитерські вироби, алкогольні напої). Вимоги до якості даної продукції. Методи дослідження якості переробленої органічної продукції. Пакування та маркування органічної переробленої продукції.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 – Тематичний план дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Основи органічного виробництва					
Тема 1. Органічне виробництво		Практичне заняття 1			
1. Органічне виробництво, органічна продукція		Тема: Основи органічного виробництва		1. Аналіз органічного виробництва в Україні	
2. Сертифіковані органічні продукти в Україні		1. Органічне землеробство		2. Виробники органічної продукції в Україні	
3. Органічне землеробство		2. Органічне сільське господарство		3. Принципи органічного виробництва та роботи овочевої продукції	
4. Органічне скотарство	2	3. Органічне тваринництво		4. Значення великої рогатої худоби у виробництві продукції тваринництва	10
		4. Органічне свинарство		5. Органічне виробництво в племінному молочному скотарстві України	
		5. Органічне скотарство		6. Значення свинарства у виробництві продукції тваринництва	
				7. Принципи органічного свинарства	
				8. Українське свинарство за стандартами ЄС	
Тема 2. Сертифікація органічної продукції		Практичне заняття 2		1. Етапи сертифікація органічної продукції	
1. Загальні відомості про сертифікацію		Тема :Сертифікація органічної продукції		2. Етапи отримання сертифіката якості на органічну продукцію	
2. Органічна та екологічна сертифікація харчових продуктів		1. Стандарти виробництва органічної продукції.		3. Система держаної сертифікації України (УкрСЕПРО).	
3. Сертифікація органічної продукції	2	2. Органічна та екологічна сертифікація харчових продуктів.		4. Сертифікація системи якості	10
		3. Екологічна сертифікація в Україні.			
		4. Переваги екологічно сертифікованої продукції, відзначеної знаком екологічного маркування			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 3. Маркування органічної продукції 1. Програма екологічного маркування в Україні згідно ДСТУ ISO 14024:2002. 2. Процедура оцінки відповідності 3. Маркування органічної продукції	2	Практичне заняття 3 Тема: Маркування органічної продукції 1. Загальні вимоги до маркування органічної продукції в Україні 2. Логотипи та написи, що використовуються при екомаркуванні. 3. Екомаркування органічної продукції у світі	2	1. Знаки відповідності 2. Технічний регламент щодо правил маркування харчової продукції 3. Вимоги до маркування харчової продукції	10
Тема 4. Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні 1. Основні проблеми виробництва та реалізації органічної продукції в Україні 2. Головні регулюючі документи щодо органічної продукції в Україні і ЄС	2	Практичне заняття 4 Тема: Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні 1. Основні терміни та поняття органічного виробництва 2. Права та обов'язки суб'єктів ринку органічної продукції 3. Загальні засади державного регулювання у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції	2	1. Повноваження органів виконавчої влади, що здійснюють державне управління та регулювання у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції 2. Державний контроль (нагляд) у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції 3. Шляхи подальшого розвитку органічної продукції в світі	10
Модуль 2. Продукти органічного виробництва					
Тема 5. Органічні зернові та бобові культури 1. Загальна характеристика зернових культур 2. Сорти органічних зернових культур 3. Загальна характеристика	2	Практичне заняття 5 Вивчення класифікації органічних злакових культур та оцінка якості зерна як сировини для виробництва зернобобових товарів 1. Принципи класифікації злакових культур. 2. Особливості будови зернових культур 3. Хімічний склад зерна злакових культур	2	1. Загальні поняття про систематику зернових культур. 2. Морфологічні особливості зернових культур. 3. Ріст і розвиток зернових культур 4. Загальна характеристика зернових бобових культур 5. Господарське значення, історія та поширення	16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>бобових культур</p> <p>4. Характеристика органічних видів бобових культур</p>		<p>4. Стандартизація і показники якості зерна</p> <p>5. Біотехнологічні процеси під час вирощування зернових культур</p> <p>Практичне заняття 6</p> <p>Вивчення класифікації органічних бобових культур та оцінка їх якості як сировини для виробництва зерноборошняних товарів</p> <p>1. Будова плоду бобових культур</p> <p>2. Хімічний склад та споживні властивості бобових культур</p> <p>3. Стандартизація і показники якості бобових культур</p> <p>Біотехнологічні процеси під час вирощування бобових культур</p>	2	<p>гороху</p> <p>6. Біологічні особливості гороху</p> <p>7. Технологія вирощування гороху</p> <p>8. Сорти зернових бобових культур з детермінованим темпом росту</p> <p>9. Господарське значення багаторічних бобових трав</p>	
<p>Тема 6. Органічні овочі, плоди та ягоди</p> <p>1. Суть органічного овочівництва та класифікація овочів</p> <p>2. Харчова цінність та класифікація бульбоплідних.</p> <p>3. Особливості органічного садівництва</p> <p>4. Класифікація плодів</p> <p>5. Харчова цінність та класифікація ягід.</p> <p>6. Хвороби, пошкодження та норми якості ягід.</p>	2	<p>Практичне заняття 7</p> <p>Вегетативні овочі. Класифікація, загальна характеристика. Норми споживання</p> <p>1. Значення, споживні властивості і загальна характеристика вегетативних овочів.</p> <p>2. Принципи класифікації вегетативних овочів.</p> <p>3. Господарсько-ботанічні сорти органічних вегетативних овочів</p> <p>Практичне заняття 8</p> <p>Плодові овочі. Класифікація, загальна характеристика</p> <p>1. Значення, споживні властивості і загальна</p>	2	<p>1. Стан виробництва овочевих культур.</p> <p>2. Норми споживання овочевих культур.</p> <p>3. Споживні властивості гарбузових культур.</p> <p>4. Споживні властивості огірків, кабачків, патисонів.</p> <p>5. Вимоги до якості гарбузових культур.</p> <p>6. Використання біотехнологій під час переробки плодів та овочів</p> <p>7. Особливості зберігання продукції, отриманої біотехнологічними методами</p> <p>8. Стан виробництва та норми споживання окремих плодів.</p> <p>9. Вплив сорту і умов вирощування на споживні властивості та здатність до зберігання</p>	16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>характеристика плодових овочів.</p> <ol style="list-style-type: none"> Принципи класифікації плодових овочів. Господарсько-ботанічні сорти органічних плодових овочів. <p>Практичне заняття 9 Вивчення будови, споживних властивостей та визначення якості плодів</p> <ol style="list-style-type: none"> Хімічний склад та споживні властивості плодів. Принципи біологічної класифікації плодів. Помологічні сорти органічних плодів. Можливі вади плодів, причини виникнення, засоби запобігання 	2	<p>плодів.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ареали поширення диких видів зерняткових та кісточкових плодів. Субтропічні та цитрусові плоди. Загальна характеристика горіхоплідних плодів Технологія вирощування органічних ягід Біологічні особливості та морфологічні ознаки ягід Технологія вирощування суніць Технологія вирощування малини Технологія вирощування смородини, порічок, агрусу 	
<p>Тема 7. Органічні олійні та ефіроолійні культури</p> <ol style="list-style-type: none"> Загальна характеристика олійних культур Органічні олійні культури 	2	<p>Практичне заняття 10 Вивчення будови, споживних властивостей та визначення якості ягід</p> <ol style="list-style-type: none"> Хімічний склад, споживні властивості і напрями використання ягід Показники якості ягід Класифікація та сорти органічних ягід <p>Можливі вади ягід та шляхи попередження</p> <p>Практичне заняття 11 Олійні культури, загальна характеристика, хімічний склад і напрями використання.</p> <ol style="list-style-type: none"> Вивчити ботанічну класифікацію олійних культур Ознайомитись з основними показниками 	2	<ol style="list-style-type: none"> Вивчити біологічні особливості і зони товарного виробництва окремих олійних культур Вивчити біологічні особливості і зони товарного виробництва окремих ефіроолійних культур Напрями використання олійних культур у 	16

Назва теми (лекції) та підання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>3. Органічні ефіроолійні культури</p>		<p>якості і кількості олії в насінні різних культур</p> <p>3. Сорти олійних культур, сертифікованих в Україні</p> <p>Практичне заняття 12</p> <p>Ефіроолійні культури, загальна характеристика, хімічний склад і напрямки використання.</p> <p>1. Ознайомитись з плодами ефіроолійних культур</p> <p>2. Ознайомлення з ботанічними, морфологічними, еколого-біологічними і господарськими особливостями ефіроолійних культур.</p> <p>4. Сорти ефіроолійних культур, сертифікованих в Україні</p>	2	<p>харчовій промисловості</p> <p>4. Використання ефіроолійних культур при виробництві продовольчих і промислових товарів</p>	
<p>Тема 8. Органічні молочні та м'ясні продукти. Органічні яйця</p> <p>1. Особливості органічних молочних і м'ясних продуктів</p> <p>2. Класифікація і асортимент молока. Вершки</p> <p>3. Кисломолочні продукти</p> <p>4. Сичугові сири</p> <p>5. Масло коров'яче</p> <p>6. Класифікація та характеристика м'яса різних видів тварин і птиці. Вимоги до</p>	2	<p>Практичне заняття 13</p> <p>Харчова цінність, властивості, види та якість органічного молока та молочних продуктів</p> <p>1. Харчова цінність та властивості молока</p> <p>2. Види молока. Вимоги до якості молока.</p> <p>3. Характеристика кисломолочних продуктів</p> <p>4. Харчова цінність сирів, класифікація і оцінка їх якості</p> <p>5. Види органічної молочної продукції та методи оцінки її якості</p>	2	<p>1. Характеристика вершків</p> <p>2. Вимоги до якості кисломолочних продуктів</p> <p>3. Застосування біотехнологічних методів під час виробництва сирів</p> <p>4. Харчова цінність вершкового масла</p> <p>5. Формування споживних властивостей та якості молочних консервів</p> <p>6. Особливості хімічного складу та вплив на формування властивостей та якості молозива</p> <p>7. Маркування м'яса.</p> <p>8. Хімічний та морфологічний склад риби</p> <p>9. Хімічний склад різних тканин риби</p> <p>10. Особливості будови риби</p> <p>11. Біотехнології у рибництві</p>	16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>якості.</p> <p>7. Дефекти м'ясних продуктів.</p> <p>8. Біотехнологічні процеси під час виробництва м'ясних виробів.</p> <p>9. Органічні яйця</p>		<p>Практичне заняття 14</p> <p>Вивчення споживних властивостей, класифікація та оцінка якості органічних м'ясних продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад м'яса. 2. Особливості м'яса птиці в порівнянні з м'ясом забійних тварин. 3. Класифікація та характеристика м'яса різних видів тварин і птиці. Вимоги до якості. 4. Дефекти м'ясних продуктів. 6. Біотехнологічні процеси під час виробництва м'ясних виробів. <p>Практичне заняття 15</p> <p>Вивчення видів та оцінка якості яєць</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Будова яєць. 2. Хімічний склад та харчова цінність яєць. 3. Класифікація та характеристика яєць. <p>Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання яєць</p>	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жива, охолоджена і морожена риба. 2. Солонина риба, елементи біотехнології і її виробництва 3. Копчені, в'ялені та сушені рибні товари 4. Яєчні продукти: види та характеристика. 5. Вимоги до якості яєчних продуктів. 6. Асортимент яєчних продуктів 7. Пакування і маркування яєчних продуктів 	
<p>Тема 9. Органічні гриби</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виробництво та споживання грибів в Україні. 2. Народногосподарське значення та хімічний склад грибів 3. Класифікація та морфологічні особливості їстівних грибів. 	2	<p>Практичне заняття 16</p> <p>Вивчення споживних властивостей, оцінка якості та технологія виробництва органічних грибів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виробництво маточного та зернового міцелію 2. Будова та забезпечення шампінйонниці. Субстрат, ферментація та пастеризація субстрату для вирощування гриба 	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Будова лабораторії для вирощування садкового матеріалу 2. Технологія одержання маточного міцелію. 3. Технологія одержання зернового міцелію <p>Будова та призначення культивувальних споруд для вирощування їстівних грибів</p>	16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		3. Біологічні особливості та технологія виробництва органічних шампінйонів, глив та шві-таке 4. Технологія вирощування маловідомих їстівних грибів			
Тема 10. Органічна перероблена продукція 1. Органічна перероблена продукція в Україні 2. Органічна зерноборошняна та хлібобулочна продукція 3. Органічна продукція з перероблених овочів 4. Органічна плодово-ягідна кондитерська продукція 5. Органічні рослинні олії	2	Практичне заняття 17 Вивчення споживних властивостей та оцінка органічного борошна, макаронних та хлібобулочних виробів. 1. Біотехнології під час виробництва борошна. 2. Застосування біотехнологічних методів у хлібопекарському виробництві 3. Макаронні вироби: біотехнологічні процеси під час їх виробництва. Практичне заняття 18 Вивчення споживних властивостей т оцінка якості органічних кондитерських, смакових товарів і прянощів. 1. Органічний крохмаль та крохмалепродукти. 2. Цукор та цукрозаїни. 3. Характеристика сировини та її вплив на якість фруктово-ягідних кондитерських виробів. 4. Характеристика та види печива з органічної сировини. 5. Характеристика сировини та споживні властивості пива з органічної сировини.	4	1. Фактори формування споживних властивостей борошна 2. Дефекти борошна 3. Фактори формування споживних властивостей хлібобулочних виробів 4. Зміна споживних властивостей макаронних виробів під час зберігання. 5. Особливості виробництва перероблених плодів та овочів 6. Ферментовані плоди та овочі 7. Класифікація шоколаду, какао-порошку, цукерок. Вимоги до якості 8. Характеристика та якість борошняних кондитерських виробів 9. Характеристика чаю та кави і їх заміників 10. Класифікація та оцінка якості алкогольних напоїв 11. Органічна олія та харчові жири 12. Органічні прянощі.	20

Таблиця 4 – Тематичний план дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Основи органічного виробництва					
Тема 1. Органічне виробництво 1. Органічне виробництво, органічна продукція 2. Сертифіковані органічні продукти в Україні 3. Органічне землеробство 4. Органічне скотарство	2	Практичне заняття 1 Тема: Основи органічного виробництва 1. Органічне землеробство 2. Органічне сільське господарство 3. Органічне тваринництво 4. Органічне свинарство 5. Органічне скотарство	2	1. Аналіз органічного виробництва в Україні 2. Виробники органічної продукції в Україні 3. Принципи органічного виробництва та переробки овочевої продукції 4. Значення великої рогатої худоби у виробництві продукції тваринництва 5. Органічне виробництво в племінному молочному скотарстві України 6. Значення свинарства у виробництві продукції тваринництва 7. Принципи органічного свинарства 8. Українське свинарство за стандартами ЄС	40
	2	Практичне заняття 2 Тема: Сертифікація та маркування органічної продукції 1. Стандарти виробництва органічної продукції. 2. Органічна та екологічна сертифікація харчових продуктів. 3. Екологічна сертифікація в Україні. 4. Переваги екологічно сертифікованої продукції, відзначеної знаком екологічного маркування 5. Загальні вимоги до маркування органічної продукції в Україні	2	1. Етапи сертифікації органічної продукції 2. Етапи отримання сертифіката якості на органічну продукцію 3. Система держаної сертифікації України (УкрСЕПРО). 4. Сертифікація системи якості 5. Знаки відповідності 6. Технічний регламент щодо правил маркування харчової продукції 7. Вимоги до маркування харчової продукції 8. Нормативно-технічна документація при виробництві органічної продукції в Україні	40

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		6. Логотипи та написи, що використовуються при екомаркуванні. 7. Екомаркування органічної продукції у світі			
Модуль 2. Продукти органічного виробництва					
Тема 3. Органічна перероблена продукція 6. Органічна перероблена продукція в Україні 7. Органічна зерноборошняна та хлібобулочна продукція 8. Органічна продукція з перероблених овочів 9. Органічна плодово-ягідна кондитерська продукція 10. Органічні рослинні олії	2	Вивчення споживних властивостей та оцінка органічного борошна, макаронних та хлібобулочних виробів. 1. Біотехнології під час виробництва борошна. 2. Застосування біотехнологічних методів у хлібопекарському виробництві 3. Макаронні вироби: біотехнологічні процеси під час їх виробництва. 4. Органічний крохмаль та крохмалепродукти. 5. Цукор та цукрозамінники. 6. Характеристика сировини та її вплив на якість фруктово-ягідних кондитерських виробів. 7. Характеристика та види печива з органічної сировини. 8. Характеристика сировини та споживні властивості пива з органічної сировини.	2	1. Фактори формування споживних властивостей борошна 2. Дефекти борошна 3. Фактори формування споживних властивостей хлібобулочних виробів 4. Зміна споживних властивостей макаронних виробів під час зберігання. 5. Особливості виробництва перероблених плодів та овочів 6. Ферментовані плоди та овочі 7. Класифікація шоколаду, какао-порошку, цукерок. Вимоги до якості 8. Характеристика та якість борошняних кондитерських виробів 9. Характеристика чаю та кави і їх заміників 10. Класифікація та оцінка якості алкогольних напоїв 11. Органічна олія та харчові жири 12. Органічні прянощі.	60

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Органічне виробництво та еко-продукти»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1–4): обговорення матеріалу практичних занять (1,5 бали); виконання навчальних завдань (2 бали); тестування (2 бали); поточна модульна робота (11 балів)	33
Модуль 2 (теми 5–10): обговорення матеріалу практичних занять (0,5 бали); виконання навчальних завдань (1 бал); тестування (2 бали); поточна модульна робота (11 балів)	67
Разом:	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань 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 проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Бегей С.В. Екологічне землеробство: підручник / С.В. Бегей. – Львів: ПП «Новий Світ-2000», 2010. – 429с.
2. Вольшанский М.И. Методы анализа пищевых, сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов. – Київ: Центр учбової л-ри, – 2004. – 234с.
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. Закону України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18.\(09.09.2019p.\)](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/425-18.(09.09.2019p.))
5. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. – Київ: Фирма „ИНКОС”, 2007. – 287с.
6. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – Навчальний посібник. – Київ: Лібра, 1999. – 272 с.
7. Шевелуха В.С., Калашникова Е.А., Дегтярєв С.В. Сельскохозяйственная биотехнология. - Москва: Высшая школа, 2008. – 416 с.

Додаткові

1. Берлач Н. А. Адміністративно-правові засади формування органічного напрямку у сільському господарстві України: монографія / Н. А. Берлач. – Київ: Новая Идеология, 2010. – 398 с.
2. Вильям Хорвиц и др. Методы анализа пищевых сельскохозяйственных продуктов и медицинских препаратов – Москва: Пищевая пром-сть, 2004. – 124 с.
3. Голубев В.Н., Жиганов И.Н. Пищевая биотехнология. – М.: Делипринт, 2011.– 123 с.
4. Гуттман Б., Гриффите Э., Сузуки Д., Куллис Т. Генетика. — Пер. с англ. О. Перфильева. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2004. — 448 с.
5. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. – К.: ВД „Професіонал”, 2007. – 384 с.
6. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. – Полтава: ПДАА, 2006. – 212 с.
7. Клячко Ю.А., Беленький С.М. Методы анализа пищевых продуктов. – Москва: Центр учебной литературы, 2008.- 324с.
8. Костиркіна Т.Д. Якість продукції, метрологія та стандартизація – основа якості – Харків: НТУ «ХПІ, 2000 – 204с.
9. Седых Н.В., Кристансон М. Ж. Контроль качества в биотехнологии – Рига: Зинатне, 2010. – 335 с.
10. Титаренко А.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. – Київ: Центр навч. літ-ри, 2006. – 192 с.
11. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. – Суми: Університетська книга, 2006. – 431 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни: дистанційний курс.