

Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Виробництво екологічно чистої та органічної продукції ВК 8
Мова викладання	українська
Викладач (-і)	Ячна Олена Олексіївна, викладач кафедри харчових технологій, начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської обласної державної адміністрації
Профайл викладача (-ів)	https://apk.cg.gov.ua/index.php?id=277945&tp=0
Контакти викладача	E-mail: harchova@ukr.net

1. Анотація курсу

Курс дисципліни Виробництво екологічно чистої та органічної продукції передбачає вивчення сутності та стану органічного виробництва в Україні та світі; сучасних тенденцій та проблем розвитку ринку органічної продукції в Україні; визначення економічних, екологічних та соціальних переваг органічного виробництва в аграрному секторі

Тема 1. ВСТУП. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1.1 Основні поняття, визначення, терміни у виробництві органічних продуктів.

1.2 Загальні принципи та вимоги до органічного виробництва.

1.3 Галузі органічного виробництва.

1.4 Сучасний стан вітчизняного та світового ринку органічного виробництва.

1.5 Права та обов'язки операторів ринку органічної продукції.

1.6 Вимоги до Переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва.

Тема 2. ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ОРГАНІЧНОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКЦІЇ

2.1 Загальні вимоги до виробництва органічних харчових продуктів.

2.2 Вимоги до органічного виноробства.

2.3 Правила виробництва органічних кормів.

2.4 Застосування винятків з вимог до органічного виробництва.

2.5 Вимоги до органічного виробництва під час перехідного періоду.

2.6 Вимоги до паралельного виробництва.

2.7 Пакування та маркування органічної продукції.

2.8 Правила зберігання органічної продукції.

2.9 Простежуваність та документація.

2.10 Особливості перевезення органічної продукції.

2.11 Вимоги до реалізації органічної продукції.

Тема 3. ОРГАНІЧНЕ ВИРОБНИЦТВО РОСЛИННОЇ ПРОДУКЦІЇ.

3.1 Вимоги до органічного рослинництва.

3.2 Загальні правила ведення органічного рослинництва.

3.3 Перехідний період.

3.4 Особливості ведення паралельного виробництва.

3.5 Правила заготівлі органічних об'єктів рослинного світу.

3.6. Правила органічного грибівництва.

Тема 4. ВИРОБНИЦТВО ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

4.1 Загальні вимоги до органічного тваринництва.

4.2 Вимоги щодо походження тварин.

4.3 Вимоги щодо розведення.

4.4 Вимоги щодо методів утримання.

4.5 Вимоги стосовно годування.

4.6 Вимоги щодо профілактики хвороб та ветеринарного лікування.

- 4.7 Вимоги щодо прибирання та дезінфекції.
- 4.8 Перехідний період.
- 4.9 Журнал обліку виробництва продукції.
- 4.10 Додаткові вимоги до органічного птахівництва.
- 4.11 Особливості ведення паралельного та одночасного виробництва.
- 4.12 Походження, розмноження та відтворення органічних бджіл.
- 4.13 Умови утримання органічних бджіл.
- 4.14 Відгодівля органічних бджіл та корми.
- 4.15 Лікування та здоров'я органічних бджіл.
- 4.16 Виробництво та переробка органічної продукції бджільництва.

Тема 5 ВИРОБНИЦТВО ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ.

- 5.1 Загальні вимоги щодо органічної продукції аквакультури.
- 5.2 Вимоги щодо походження, методів утримання та розведення об'єктів аквакультури.
- 5.3 Організація середовища утримання органічних об'єктів аквакультури.
- 5.4 Вимоги щодо годування.
- 5.5 Вимоги щодо профілактики хвороб та ветеринарного лікування.
- 5.6 Чищення та дезінфекція обладнання, техніки та системи.
- 5.7 Журнал обліку виробництва продукції.
- 5.8 Вимоги до виробництва органічних морських водоростей.
- 5.9 Перехідний період та особливості одночасного виробництва органічної аквакультури.

2. Мета та цілі курсу: формування науково-професійного *світогляду* магістра спеціальності «Харчові технології» в галузі 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.

Завданнями курсу є набуття наступних компетенцій:

ЗК 1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 4 Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 7 Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки

3. Результати навчання. Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій (ПР1).

Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах (ПР2).

Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологобезпечності та вимог охорони праці (ПР12)

4. Обсяг курсу. 4 кредитів (120 годин: 30 год ауд. занять, 90 год самостійної роботи)

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16 год
практичні	14 год
самостійна робота (КР)	90 год

5. Пререквізити.

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, харчової хімії, екології, стандартизації та метрології.

6. Система оцінювання та вимоги Остаточна оцінка за курс (семестр) розраховується наступним чином:

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання знань ЗВО здійснюється відповідно до "Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Національному університеті "Чернігівська політехніка". ЗВО може набрати до 75% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 25% підсумкової оцінки – на екзамені. Проміжні контролю - 25 б.
Вимоги до самостійної роботи	Контрольна робота за варіантами - 0...15 балів оцінюється наступним чином: – в 14...15 балів оцінюється робота, яка має обсяг 18 або більше друкованих сторінок; питання теоретичної частини роботи розкриті в повній мірі, послідовно, логічно; розрахункова частина роботи не містить помилок; список використаної наукової літератури нараховує не менше 5-6 джерел, відповідає сучасним правилам оформлення, в т.ч. бібліографії. – в 11...14 балів оцінюється робота, яка має обсяг 10 сторінок; питання теоретичної частини роботи розкриті в достатній мірі, але є певні недоліки у логіці викладу; розрахункова частина роботи містить незначні помилки; бібліографічний список нараховує 4-5 джерел, відповідає сучасним правилам оформлення, але містить певні помилки. – в 8 -11 балів оцінюється робота у випадку, якщо обсяг роботи є недостатнім, питання теоретичної частини роботи розкриті в недостатній мірі, поверхово; розрахункова частина роботи містить суттєві помилки; у бібліографічному списку менше чотирьох наукових джерел і є помилки в оформленні. – в менше ніж 8 балів оцінюється робота, якщо питання теоретичної частини роботи є нерозкритими; розрахункова частина роботи виконана на 50%, у бібліографічному списку менше 2 наукових джерел, не відповідає правилам оформлення, пропущений термін виконання.
Практичні роботи	Практичні роботи оцінюються в 6 балів (7 лабораторних робіт по 6 балів за кожен).
Умови допуску до підсумкового контролю	Умовою допуску до екзамену є виконання всіх видів навчальної роботи передбачених даною робочою програмою – захист усіх практичних робіт, які виконувались у поточному семестрі.

7. Політики курсу

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

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час тесту, іспиту, захисту лабораторних та КР заборонені.

Правила повторного зарахування кредитів у випадку мобільності, правила перескладання або відпрацювання пропущених занять тощо: відбувається згідно з Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка».

Перескладання тесту відбувається тільки за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний), які підтверджуються відповідними документами.

8. Рекомендована література

- 1 Довідник міжнародних стандартів для органічного агровиробництва. Навчально-координаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб /за ред. Капштика М.В. та Котирло О.О. – К.: СПД Горобець Г.С., 2007. – 356 с.
- 2 Довідник стандартів ЄС щодо регулювання органічного виробництва та маркування органічних продуктів. Книга 5. —Львів: Видавнича компанія «АРС», 2016. – 208 с.
- 3 Настанова щодо розвитку органічної та екологічної продукції в Україні : метод. посіб. / С. Берзіна, А. Коняшин, С. Пермінова, С. Кучерявенко. – К., 2016. – 52 с.
- 4 Органічне виробництво і продовольча безпека. – Житомир : ЖНАЕУ, 2017. – 436 с.
- 5 Скрипчук, П. М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції

[Текст] монографія / М.П. Скрипчук, Г.Д. Гуменюк, Г. М. Шпак // Нац. Ун-т водного господарства та природокористування. – Рівне: Червінко А. В., 2015. – 261 с.

- 6 *Стецишин, П.О. Основи органічного виробництва: навч. посіб. / П. О. Стецишин, В. В. Пиндус, В.В. Рекуненко // Вінниця: Нова Книга, 2011. – 552 с.*