

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітньо-наукова програма	«Харчові технології»	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	третій (доктор філософії)	кафедра	технології м'яса

### ВИКЛАДАЧ

**Онищенко В'ячеслав Миколайович**



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»

Науковий ступінь – доктор технічних наук, спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри технології м'яса

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор 5 методичних розробок;
- співавтор більше 30 тематичних публікацій (монографій, навчальних посібників, статей та ін.) ;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969, 0660062469	електронна пошта	onvm70@gmail.com 0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------------------	------------------	---	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття здобувачами теоретико-прикладної бази з розвитку індустрії пакування харчових продуктів, практичних навичок і професійних компетенцій щодо аналізу, розробки та запровадження ефективних та безпечних засобів та способів пакування харчових продуктів, оцінювання їх захисних властивостей, безпечності, визначення їх впливу на споживні властивості готової продукції, для проведення наукових досліджень та одержання нових знань в області харчових технологій
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>розуміння, оцінювання та аналіз новацій: ролі пакування у забезпеченні якості і безпечності харчових продуктів, сучасних вимог до пакувальних матеріалів, способів пакування харчових продуктів та розвитку їх технологій, специфіки пакування харчових продуктів різних груп з огляду на їх фізико-хімічні властивості та захисні характеристики засобів і способів пакування, традиційних та новітніх методів оцінювання захисних властивостей та безпечності матеріалів, засобів та способів у індустрії пакування харчових продуктів, з метою формування споживних властивостей харчових продуктів, підвищення ефективності технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологічної безпеки тощо (СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6) / <b>практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування;</b></li><li>здатність: продукувати нові ідеї, розв'язувати проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері пакування харчових продуктів, проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, на підставі отриманих знань та аналізування комплексного впливу таропакувальних матеріалів, засобів та способів пакування, з метою розробки та запровадження ефективних та безпечних заходів у технології пакування харчових продуктів; здійснювати оцінювання захисних властивостей та безпечності таропакувальних матеріалів, засобів та способів, специфічних для різних груп харчових продуктів, а також визначати їх вплив на споживні властивості готової продукції (СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6) / <b>практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування.</b></li></ul>
Обсяг і форми контролю:	4,0 кредити ECTS (120 годин): лекції – 20 годин, практичні – 20 годин; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВИТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетенції</b>	<p><b>СК1.</b> Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p><b>РН2.</b> Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.</p> <p><b>РН4.</b> Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.</p> <p><b>РН5.</b> Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.</p> <p><b>РН6.</b> Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Тема 1.	Роль і функціональний розподіл призначення пакування у забезпеченні якості, безпечності харчових продуктів та ефективності їх технологій.	ПЗ 1. (практичне заняття 1)	Аналіз характеристик пакувальних матеріалів та їх використання для харчових продуктів.	Самостійна та індивідуальна робота	Сучасні прогресивні технології пакування харчових продуктів (за видами). Новітні методи досліджень захисних властивостей і безпечності пакувальних матеріалів. Державне регулювання безпечності пакування харчових продуктів (за видами харчових продуктів).
Тема 2.	Сучасні вимоги до пакувальних матеріалів, способів пакування харчових продуктів та розвитку їх технологій.				
Тема 3.	Специфіка пакування харчових продуктів та актуальні напрямки інноваційних технологічних рішень.				
Тема 4.	Традиційні та новітні методи оцінювання захисних властивостей та безпечності матеріалів, засобів та способів у індустрії пакування харчових продуктів				
		ПЗ 2	Оцінювання захисних властивостей та безпечності пакувальних матеріалів.	Самостійна та індивідуальна робота	Сучасні прогресивні технології пакування харчових продуктів (за видами). Новітні методи досліджень захисних властивостей і безпечності пакувальних матеріалів. Державне регулювання безпечності пакування харчових продуктів (за видами харчових продуктів).
		ПЗ 3	Аналіз впливу пакування на споживні властивості та ефективність технологій харчових продуктів		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник. К.: ЦНЛ, 2005. 614 с.
2. Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок: навчальний посібник. Суми: ТОВ «ВТД «Університетська книга», 2009. 224 с.
3. Дубініна А. А., Сініцина Г. А., Мошник О. Г., Кононенко Л. В., Круглова О. С., Ленерт С. О.. Упаковка харчових продуктів із полімерних матеріалів: монографія. Харків: «Факт», 2011. 399 с.
4. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О. Обґрунтування технології смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках, армованих тепловою коагуляцією і дубленням: монографія. Харків: ДБТУ, 2023. 109 с.

Методичне забезпечення

1. Онищенко В. М., Гринченко Н. Г. Пакування харчових продуктів галузі: конспект лекцій (скорочений) з дисципліни для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Харків: ХДУХТ, 2016. 29 с.
2. Онищенко В. М. Пакування продукції галузі: методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти бакалавр. Х.: ДБТУ, 2022. 18 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Рейтинг здобувача визначається за 100 бальною відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

Поточна, самостійна та індивідуальна робота (номери тем, сумарна кількість (min-max) балів)				Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	60-100
15–25	15–25	15–25	15–25	

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.