

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СУЧАСНІ ТРЕНДИ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	без обмежень	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	без обмежень	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	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 20 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969, 0660062469	електронна пошта	0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття студентами теоретичних знань з сучасних трендів розвитку та основ технології пакування харчових продуктів, практичних навичок щодо аналізу, розробки та запровадження ефективних та безпечних засобів та способів пакування продукції харчової промисловості, оцінки їх захисних властивостей, безпечності та визначення їх впливу на споживні властивості харчових продуктів.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">розуміння: загальних відомостей про пакування, сучасних трендів його розвитку та ролі у забезпеченні якості харчових продуктів; класифікаційних ознак тари і упаковки; основних вимог до пакувальних матеріалів; загальної характеристики таропакувальних матеріалів та способів пакування, що використовуються у харчовій промисловості; характерних відмінностей у специфіці пакування харчових продуктів; основних методів оцінки захисних властивостей та безпечності матеріалів, засобів та способів, що використовуються з метою формування споживних властивостей харчових продуктів / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування;здатність: аналізувати комплексний вплив таропакувальних матеріалів, засобів та способів, специфічних для харчової промисловості, з метою розробки та запровадження ефективних та безпечних заходів у технології пакування харчових продуктів; здійснювати оцінку захисних властивостей та безпечності таропакувальних матеріалів, засобів та способів, специфічних харчової промисловості, а також визначати їх вплив на споживні властивості харчових продуктів / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування.
Обсяг і форми контролю:	3,0 кредити ECTS (90 годин): лекції – 12 годин, практичні – 18 годин; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПАКУВАННЯ ТА ЙОГО РОЛЬ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1.	Пакування та його функції. Класифікація тари і упаковки.	ПЗ 1. (практичне заняття 1)	Характеристика таропакувальних матеріалів та їх використання для харчових продуктів.	Самостійна та індивідуальна робота	Сучасні прогресивні технології пакування харчових продуктів (за видами харчових продуктів). Державне регулювання безпечності тари і упаковки харчових продуктів (за видами харчових продуктів).
Тема 2.	Загальна характеристика таропакувальних матеріалів.				
Тема 3.	Засоби та способи пакування.				
Тема 4.	Вимоги до пакувальних матеріалів.				

Модуль 2. ВПЛИВ ТАРОПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ЗАСОБІВ ТА СПОСОБІВ ПАКУВАННЯ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 5.	Специфіка пакування харчових продуктів.	ПЗ 2	Оцінка захисних властивостей та безпечності пакувальних матеріалів.	Самостійна та індивідуальна робота	Сучасні прогресивні технології пакування харчових продуктів (за видами харчових продуктів). Державне регулювання безпечності тари і упаковки харчових продуктів (за видами харчових продуктів).
Тема 6.	Оцінка захисних властивостей та безпечності технології пакування. Вплив технології пакування на технологічні та споживні властивості харчових продуктів.	ПЗ 3	Вплив пакування на технологічні та споживні властивості харчових продуктів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : ЦНЛ, 2005. – 614 с.
2. Онищенко В. М. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок : навчальний посібник / В. М. Онищенко, Л. Ю. Шубіна, М. О. Янчева. – Суми : ТОВ «ВТД «Університетська книга», 2009. – 224 с.
3. Дубініна А. А. Упаковка харчових продуктів із полімерних матеріалів : монографія / А. А. Дубініна, Г. А. Сініцина, О. Г. Мошник, Л. В. Кононенко, О. С. Круглова, С. О. Ленерт. – Харків : «Факт», 2011. – 399 с.

Методичне забезпечення

1. Онищенко В. М. 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» [Електронний ресурс] / В. М. Онищенко, Н. Г. Гринченко. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 29 с. 32.
2. Онищенко В. М. Технологія пакування харчових продуктів галузі : методичні рекомендації до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / В. М. Онищенко. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 19 с.
3. Онищенко В. М. Пакування продукції галузі : робоча програма навчальної дисципліни для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» / В. М. Онищенко. – Харків : ДБТУ, 2021. – 16 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 студента визначається за 100 бальною відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS (стандартна)	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 60	результати підсумкового тестування
Модульне оцінювання	100-бальна сумарна	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 40	результати опитування на практичних (семінарських) заняттях
		до 20	результати виконання індивідуальних завдань

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.