

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ПАКУВАННЯ: від А до Я

спеціальність	G 13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні імені Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Селютіна Галина Анатоліївна



Вища освіта - спеціальність: технологія та організація громадського харчування
Науковий ступінь: кандидат технічних наук 05.18.15 Товарознавство харчових продуктів
Вчене звання: доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів
Досвід роботи на посаді: понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор методичних розробок за напрямком дисципліни;
- науковий керівник дисертаційних робіт;
- член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор більше 15 тематично спрямованих статей;
- учасниця більше 30 наукових та методичних конференцій;
- робота у складі Акредитаційної комісії

телефон	0990950610	електронна пошта	vmseliutin@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з властивостями пакувальних матеріалів, їх впливом на формування рішень щодо пакування продукції харчових виробництв та набуття практичних навичок вибору ефективних та безпечних видів тари
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність проводити пошук та обробку науково-технічної інформації щодо застосування методів пакування продукції харчових виробництв на основі розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем зберігання харчових продуктів (K01, PRN 01); / індивідуальні практичні завдання; • здатність обирати тару та пакування продукції харчових виробництв на основі розуміння сутності і закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та пакувальних матеріалів впродовж технологічного процесу та з урахуванням відповідних стандартів якості та безпечності, світових тенденцій розвитку галузі та вимог до збереження навколишнього середовища (K10, K15, K18, PRN05, PRN08); / індивідуальні практичні завдання;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K 09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p> <p>K 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації</p>	Програмні результати навчання	<p>PRN 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>PRN 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PRN 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>
--------------------	---	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ПАКУВАННЯ: від А до Я

Лекція 1	Пакувальні матеріали і тара для продукції харчових виробництв та їх класифікація	Практичне заняття ПЗ-1	Вивчення особливостей та напрямів застосування картонної, паперової, м'якої та скляної тари для пакування продукції харчових виробництв	Самостійна робота	Значення пакування у формуванні уявлення про властивості продукції харчових виробництв. Вимоги Закону України «Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами»
Лекція 2	Види пакування з натуральних матеріалів для продукції харчових виробництв: картонна, паперова, м'яка та скляна тара				Характеристика та вимоги чинних стандартів до якості картонної, паперової та м'якої тари. Особливості комбінованих матеріалів на основі картону з різним складом і кількістю шарів. Перспективи застосування комбінованого пакувального матеріалу типу "фольга-папір". Технологічні та експлуатаційні властивості скла. Особливості нових видів скляної тари для продукції харчових виробництв. Способи пакування і транспортування скляної тари.
Лекція 3	Полімерна тара для пакування продукції харчових виробництв	ПЗ-2	Вивчення особливостей та напрямів застосування полімерної тари для пакування продукції харчових виробництв		Основні види транспортної та виробничої полімерної тари. Стандартизація та уніфікація полімерної тари. Використання багат шарових полімерних пляшок. Застосування багат шарових термоусадкових матеріалів на основі полеолефінів і поліамідів
Лекція 4	Транспортна тара для продукції харчових виробництв				Характеристика та вимоги чинних стандартів до якості транспортної тари. Допоміжні матеріали для виробництва металевої тари. Контроль якості та дефекти металевої тари для продукції харчових виробництв
Лекція 5	Технологічні особливості пакування продукції харчових виробництв	ПЗ-3	Вивчення особливостей та напрямів застосування транспортної тари для продукції харчових виробництв		Напрями підвищення бар'єрних властивостей пакувальних матеріалів. Характеристики пакувальних матеріалів, які захищають від кисню та світла, втрат вологи та аромату, зберігають температуру, свіжість та м'якість продукції. Види комбінованого пакування. Особливості і перспективи вакуумного пакування харчових продуктів у пакети з модифікованим газовим середовищем.
Лекція 6	Інформаційні та екологічні аспекти пакування продукції харчових виробництв				Інноваційні рішення у "розумній" упаковці. Особливості європейських систем утилізації використаної тари і пакувальних матеріалів. Зміст первинного і вторинного циклів рециркуляції відходів пакування. Використання біорозкладних матеріалів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Основна література:

1. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара : підручник / К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 372 с.
2. Соколенко А. І. Пакувальні матеріали та їх фізико-хімічні властивості : підручник / Нац. ун-т харчових технологій. Київ : Кондор, 2015. 396 с.
3. Фізико-хімічні властивості пакувальних матеріалів : навч. посіб. / В. С. Костюк та ін.; Нац. ун-т харч. технологій. К. : Кондор, 2013. 400 с.
4. Шредер В.Л., Пилипенко С.Ф. Упаковка из картона. К. : Упаковка, 2004. 560 с.
5. Осика В. А. Паперові пакувальні матеріали: монографія / В. А. Осика, Л. А. Коптюх. – Київ : КНТЕУ, 2018. – 463 с.
6. Коротка В., Зацерковна Р. Дослідження механічних властивостей біодеградуємих плівок для виготовлення пакувань // Комп'ютерні технології друкарства. – 2013. – №. 30. – С. 224-228.
7. Хохлова Р. А., Мокрецова К. О. Тенденції у розвитку плівкових матеріалів, що біорозкладаються, для задруковування і виготовлення пакувань //Технологія і техніка друкарства. – 2011. – №. 2 (32). – С. 88-93.

Література

Додаткова література:

1. Інформаційно-пошукова система пакувальної індустрії – Режим доступу: <http://www.packinfo.com.ua/>
2. Значення тари та упаковки в логістиці вантажу : веб-сайт. URL: https://pidruchniki.com/71591/logistika/znachennya_tari_upakovki_logistitsi_vantazhu.

Методична література:

3. Робоча програма з дисципліни «Пакування: від А до Я» для студентів спеціальності G 13 Харчові технології, освітній ступінь бакалавр. Укладач Г.А. Селютіна. Х.: ДБТУ, 2026.
4. Пакування: від А до Я: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності G 13 Харчові технології, освітній ступінь бакалавр. Укладач Г.А. Селютіна. Х.: ДБТУ, 2026.
5. Пакувальні матеріали і тара. Методичні вказівки до виконання циклу лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти напряму підготовки 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми — Підприємництво, торгівля та біржова діяльність|| всіх форм навчання. / Укладачі: Денисенко Т.М. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021 – 80 с.

Методичне забезпечення

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	Засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 60	Засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за окремими темами під час підготовки, виконання та захисту лабораторних робіт

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