

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ПАКУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітні програми	харчові технології продуктів з рослинної сировини і молока для підприємств харчового бізнесу	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:
- авторка 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

sinps@meta.ua

дистанційна підтримка

MOODLE

До викладання дисципліни долучені:

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з властивостями пакувальних матеріалів і тари, технологією пакування, їх впливом на формування логістичних рішень та зберігання рослинної і молочної продукції
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність на основі розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем зберігання харчових продуктів проводити пошук та обробку науково-технічної інформації щодо застосування методів упакування рослинної і молочної продукції (K01, ПР01); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність впроваджувати технології пакування рослинної і молочної продукції на основі розуміння сутності і закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини та пакувальних матеріалів впродовж технологічного процесу (K15, ПР05); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність удосконалювати технології пакування рослинної і молочної продукції з урахуванням відповідних стандартів якості та безпеки, світових тенденцій розвитку галузі та вимог до збереження навколишнього середовища (K10, K18, ПР08); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР05. 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>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ПАКУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

Лекція 1	Пакувальні матеріали і тара та їх значення для продукції галузі	Лабораторно-практичне заняття		Самостійна робота	Значення упакування у формуванні уявлення про властивості продукції галузі. Вимоги Закону України щодо маркування тари та пакувальних матеріалів для продукції галузі
Лекція 2	Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продукції галузі	ЛПЗ-1	Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продукції галузі		Основні ознаки класифікації тари для продукції галузі. Основні положення багатогалузевої науково-технічної програми «Тара і упаковка для харчових продуктів»
Лекція 3	Дерев'яна, картонна, паперова та м'яка тара для продукції галузі	ЛПЗ-2	Дерев'яна, картонна, паперова та м'яка тара для продукції галузі		Шляхи застосування дерев'яної і картонної тари та їх класифікація. Характеристика та вимоги чинних стандартів до якості дерев'яних ящиків, картонної, паперової та м'якої тари. Дефекти маркування, зберігання і транспортування тари
Лекція 4	Полімерна тара для упакування плодоовочевої та молочної продукції	ЛПЗ-3	Полімерна тара для упакування плодоовочевої та молочної продукції		Основні способи декорування полімерної тари та упаковки продукції. Основні види транспортної та виробничої полімерної тари. Стандартизація та уніфікація полімерної тари. Оцінка якості та дефекти полімерної тари
Лекція 5	Скляна та металева тара для упакування плодоовочевої та молочної продукції	ЛПЗ-4	Скляна та металева тара для упакування плодоовочевої та молочної продукції		Технологічні та експлуатаційні властивості скла. Основні критерії якості скляної тари. Особливості нових видів скляної тари для продукції галузі. Способи упакування і транспортування скляної тари.
Лекція 6	Упакування продукції з плодоовочевої та молочної сировини	ЛПЗ-5	Упакування продукції з плодоовочевої та молочної сировини		Допоміжні матеріали для виробництва металевої тари. Маркування металевої тари. Контроль якості та дефекти металевої тари. Умови упакування, транспортування та зберігання тари для продукції галузі
					Характеристики пакувальних матеріалів, які захищають від кисню та світла, втрат вологи та аромату, зберігають температуру, свіжість та м'якість плодоовочевої та молочної продукції. Види комбінованого упакування. Особливості європейських систем утилізації використаної тари і пакувальних матеріалів. Зміст первинного і вторинного циклів рециркуляції відходів упаковки

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

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.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма з дисципліни «Пакування продукції галузі» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітній ступінь бакалавр. Укладач Г.А. Селютіна. Х.: ДБТУ, 2022. 15 с.
2. 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.
3. Інформаційно-пошукова система пакувальної індустрії – Режим доступу: <http://www.packinfo.com.ua/>
4. Значення тари та упаковки в логістиці вантажу : веб-сайт. URL: [https://pidruchniki.com/71591/logistika/znachennya\\_tari\\_upakovki\\_logistitsi\\_vantazhu](https://pidruchniki.com/71591/logistika/znachennya_tari_upakovki_logistitsi_vantazhu).

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>): «Про організацію освітньо-го процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності-ті у ДБТУ», тощо