

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
« СУЧАСНІ МАТЕРІАЛИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ
ПАКУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 2.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> viktoriia.sheludko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna <i>Викладач:</i> Юхно Віктор, к. с.-г.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> viktor.iukhno@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо інноваційних, сучасних матеріалів та технологій пакування харчової продукції, характеристиці основних властивостей пакувальних матеріалів, умов пакування та методів контролю якості при зберіганні харчових продуктів.
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. <i>Спеціальні:</i> СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
Результати навчання	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
Методи навчання	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.

Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Основи зберігання харчової продукції.</p> <p>Тема 2. Модифіковані середовища для зберігання харчових продуктів.</p> <p>Тема 3. Сучасна металева тара та технологія пакування.</p> <p>Тема 4. Неорганічні неметалеві матеріали. Скло і кераміка у виробництві та технології пакування.</p>
	<p>Тема 5. Сучасні полімерні органічні матеріали, їх властивості та застосування у технології пакування.</p> <p>Тема 6. Інноваційні технології пакувальних матеріалів із деревини та паперу.</p> <p>Тема 7. Вітчизняна та Європейська нормативно-правова база у використанні матеріалів та технології пакування й маркування харчової продукції.</p> <p>Тема 8. Основи утилізації використання пакувальних матеріалів.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – 16 балів; <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> – 32 балів; <i>виконання завдань самостійної роботи</i> – 40 балів; <i>контрольна робота (поточна)</i> – 12 балів.</p> <p>Форма семестрового контролю: <i>залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</p> <p>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1. Соколенко А. І. Пакувальні матеріали та їх фізико-хімічні властивості: підручник. Київ : Кондор Видавництво, 2015. 396 с.</p> <p>2. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 372 с.</p> <p>3. Осика В. А., Коптюх Л. А. Паперові пакувальні матеріали: монографія. Київ : КНТЕУ, 2018. 463 с.</p> <p>4. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари і: підручник. Київ : ЦНЛ, 2005. 614 с.</p> <p>5. Телетов О. С., Шатова В. М. Упаковка як об'єкт інноваційного маркетингу. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2014. №. 2. С. 11-20.</p>

Допоміжні

1. Коротка В., Зацерковна Р. Дослідження механічних властивостей біодеградуючих плівок для виготовлення паковань. Комп'ютерні технології друкарства. 2013. №. 30. С. 224-228.

2. Угрин, Я. М., Хведчин Ю. Й., Регей І. І. Основи пакувальної справи. Металева тара: навч.-метод. посіб. Львів : Укр. академія друкарства, 2011. 117 с.

3. Угрин Я. М., Хведчин Ю. Й., Регей І. І. Основи пакувальної справи. Полімерна тара: навч.-метод. посіб. Львів: Укр. акад. друкарства, 2011. 160 с.

4. Хведчин Ю.Й., Угрин Я.М., Регей І.І. Основи пакувальної справи. Скляна тара: навч.-метод.посіб. Львів : 2011. 108 с.

5. Хохлова Р. А., Мокрецова К. О. Тенденції у розвитку плівкових матеріалів, що біорозкладаються, для задруковування і виготовлення паковань. Технологія і техніка друкарства. 2011. №. 2 (32). С. 88-93.

6. Шредер В. Л., Пилипенко С. Ф. Упаковка из картона: монография. К.: ЭкспрессПолиграф, 2004. 658 с.

7. Летута Т. М., Радченко А. Е. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: навч. посібник у структур.-лог. схемах Х. ХДУХТ, 2017. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.

Інформаційні ресурси

1. Packaging solutions E-commerce products URL: <http://surl.li/ngpid> (дата звернення: 17.11.2023).

2. Reduce Food Waste - Billerud - Packaging Reimagined URL: <http://surl.li/ngpiv> (дата звернення: 17.11.2023).

3. 2023-2024 Food Packaging Design Trends Forecast URL: <http://surl.li/ngpjt> (дата звернення: 17.11.2023).

4. FAO. 2020 Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets: June 2020. Food Outlook, 1. Rome. URL:

<https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/CA9509EN.pdf> (дата звернення: 17.11.2023).

Рік введення

2023