



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
« СУЧАСНІ МАТЕРІАЛИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ »

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Харчові технології
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., практичних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> НАЗАРЕНКО Валентина, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> valentyna.nazarenko@pdau.edu.ua <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentyna-oleksiivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумовою для вивчення дисципліни «Сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв», «Технології органічних харчових продуктів», що вивчалася раніше.
Компетентності	– загальні: ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні – фахові: СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Результати навчання	Знати сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції та впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс теоретичних знань про сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції та практичних навичок застосування прогресивних технологій пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції, направлених на збереження їх якості	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Роль пакувальних матеріалів і тари у процесі зберігання харчових продуктів. Основні поняття та визначення процесу упакування. Тема 2. Класифікація та характеристика пакувальних матеріалів і тари. Вид і тип тари. Тема 3. Стандартизація, уніфікація та вимоги до пакувальних матеріалів і тари. Тема 4. Способи пакування харчових продуктів. Тема 5. Сучасні технології пакування в харчовій промисловості. Тема 6. Екологічні аспекти утилізації пакувальних матеріалів і тари.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>словесні:</i> лекція, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>інтерактивні методи:</i> проектування професійних ситуацій; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування, залік; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота, контрольна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	<i>Наведені у Додатку до силабусу</i>
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- щодо відвідування занять	для ЗВО відвідування занять є обов'язковим
- щодо зарахування результатів	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На ЗВО
неформальної/інформальної освіти	поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	1. Кайнаш А. П.; Будник Н. В. Товарознавство і пакування харчових продуктів : навчально-методичний посібник. Полтава. ПДАУ, 2021. 2. Пакувальне обладнання харчової промисловості: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2020. 149 с. URL: http://surl.li/irbna1. 3. Пакувальні матеріали та обладнання у харчовій індустрії: опорний конспект лекцій із дисципліни [Електронний ресурс] / укладачі Г. В. Дейниченко, Д. В. Горелков, Д. В. Дмитревський. Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2017. 4. Федорів В.М. Конспект лекцій з дисципліни «Пакування харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» . Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2021. 136 с. URL: http://surl.li/uhpnid.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «01» вересня 2025 р. № 2

Додаток до силабусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО				Разом
	опитування	презентація	виконання тестів	самостійна робота	
Тема 1. Роль пакувальних матеріалів і тари у процесі зберігання харчових продуктів. Основні поняття та визначення процесу упакування.	4	10	4	3	11
Тема 2. Класифікація та характеристика пакувальних матеріалів і тари. Вид і тип тари.	4×2		4	3	15
Тема 3. Стандартизація, уніфікація та вимоги до пакувальних матеріалів і тари.	4×2		4	3	15
Тема 4. Способи пакування харчових продуктів.	4×2		4	3	15
Тема 5. Сучасні технології пакування в харчовій промисловості.	4×3		4	3	19
Тема 6. Екологічні аспекти утилізації пакувальних матеріалів і тари.	4×2		4	3	25
Разом	48	10	24	18	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
заочна форма здобуття освіти**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО					Разом
	опитування	презентація	виконання тестів	самостійна робота	контрольна робота	
Тема 1. Роль пакувальних матеріалів і тари у процесі зберігання харчових продуктів. Основні поняття та визначення процесу упаковування.	-		4	3		16
Тема 2. Класифікація та характеристика пакувальних матеріалів і тари. Вид і тип тари.	-		4	3		7
Тема 3. Стандартизація, уніфікація та вимоги до пакувальних матеріалів і тари.	14		4	3		16
Тема 4. Способи пакування харчових продуктів.	-		4	3		7
Тема 5. Сучасні технології пакування в харчовій промисловості.	14		4	3		7
Тема 6. Екологічні аспекти утилізації пакувальних матеріалів і тари.		10	4	3	20	47
Разом	28	10	24	18	20	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання денної форми здобуття освіти

Опитування (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі знає сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції, уміє впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості, аргументує свої думки.
3	ЗВО показує знання сучасних матеріалів та технологій пакування харчової продукції, уміє впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості.
2	ЗВО частково показує знання сучасних матеріалів та технологій пакування харчової продукції, уміє впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості, проте орієнтується на підказки викладача.
1	ЗВО намагається показати знання сучасних матеріалів та технологій пакування харчової продукції, уміє впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості
0	ЗВО не може показати знання сучасних матеріалів та технологій пакування харчової продукції, уміє впроваджувати прогресивні технології для пакування плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної та іншої харчової продукції, направлених на збереження їх якості, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання заочної форми здобуття освіти

Опитування (0-9 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
12-14	ЗВО у повному обсязі уміє застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи. аргументувати свої думки.
9-11	ЗВО показує вміння застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи.
6-8	ЗВО частково показує вміння застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи, робить відповідні висновки для прийняття управлінських рішень проте орієнтується на підказки викладача.
3-5	ЗВО намагається показати вміння застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи
0-2	ЗВО не може показати вміння застосовувати методику проведення експертизи харчових продуктів, оцінювати їх кількість, якість та безпечність, проводити експертизу харчових продуктів, робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень, оформлювати результати проведення експертизи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної та заочної форм здобуття освіти

Презентація (0-10 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
8-10	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, аргументує свої думки.
5-7	ЗВО виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, робить незначні помилки, швидко виправляє їх за зауваженням викладача.
3-4	ЗВО виконав презентацію з обраної теми не в повному обсязі, не наводить приклади
0-2	ЗВО не виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, свої приклади не наводить, власні думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної та заочної форм здобуття освіти

Виконання тестів (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО правильно виконує не менше 90 % тестових завдань теми
3	ЗВО правильно виконує не менше 75 % тестових завдань теми
2	ЗВО правильно виконує не менше 60 % тестових завдань теми
1	ЗВО правильно виконує не менше 40 % тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної та заочної форм здобуття освіти

Виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Кількість балів та критерії та оцінювання

Виконання завдань контрольної роботи (0-20 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
15-20	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
10-14	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
5-9	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0-4	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.