

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Другий (магістерський) Спеціальність: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.т.н., ст. викладач Коляновська Людмила Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>kolianovska73@gmail.com</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Упакування харчових продуктів» є вибірковою компонентою ОПП.
 Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.
 Формат проведення: лекції, практичні заняття, індивідуальні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Технологія оздоровчих харчових продуктів».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Ветеринарно-санітарна інспекція», «Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента формує знання, уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи.

Мета вивчення навчальної дисципліни

«Упакування харчових продуктів» - набуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі товарознавства та пакування харчових продуктів, необхідних в умовах ринкових відносин; вивчення студентами основних видів тари і пакування харчових продуктів, їх характеристики, вимоги до якості тари і пакувальних товарів згідно чинних нормативних документів.

Завдання вивчення дисципліни

Надати студентам відповідну підготовку з теоретичних та практичних питань характеристики основних видів тари та її значення для пакування продуктів, вимоги, види та маркування товарів, вимоги до пакувальних матеріалів, види транспортної тари її призначення та маркування, систему штрихового кодування тари та упаковки для продовольчих товарів, технічні вимоги до споживчої і транспортної тари.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

Фахові компетентності (ФК):

ФК 6 Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність, здатність розв'язувати проблеми у

нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Упаковка та її роль у торгівлі продовольчими товарами.	2	2	8
2	Тема 2. Класифікація пакувальних матеріалів.	2	2	8
3	Тема 3. Пакувальні матеріали та їх характеристика.	2	2	8
4	Тема 4. Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продовольчих товарів	2	2	8
5	Тема 5. Визначення виду і типу тари.	2	2	8
6	Тема 6. Вимоги, які пред'являються до тари.	2	2	8
7	Тема 7. Характеристика основних видів дерев'яної тари для продовольчих товарів.	2	2	8
8	Тема 8. Характеристика основних видів картонної та паперової тари.	2	2	8
9	Тема 9. Характеристика основних видів м'якої тари.	2	2	8
10	Тема 10. Характеристика металеві тари для пакування продовольчих товарів.	2	2	8
11	Тема 11. Характеристика скляної тари для пакування продовольчих товарів.	2	2	8
12	Тема 12. Характеристика полімерної тари, призначеної для пакування продовольчих товарів.	2	2	6
13	Тема 13. Характеристика комбінованої тари, призначеної для пакування продовольчих товарів.	2	-	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	40	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання, презентації за заданою проблемною тематикою	10	1 раз на семестр	Виступ з презентацією
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі Moodle
Разом		100-	-	-

Список основної та додаткової літератури

Основна:

1. Сирохман І.В.. Товарознавство продовольчих товарів. І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Підручник. Київ: Лібра, 2013. 368 с.
2. Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів. Сирохман І. В.: Навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. 200 с.
3. Завгородня В.М. Тара і упакування продовольчих товарів: Сирохман І.В., Демкевич Л.І. Навчальний посібник. Львів: Видавництво: Львівська комерційна академія, 2001. 255 с.
4. Козлов А.П. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Навчально-методичний посібник. Дніпропетровськ: ДУЕП, 2006. 135 с.
5. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара: Підручник. К.: КНТЕУ, 2006.

372 с.

6. Осика В.А. Тара і пакування товарів. Опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2001. 86 с.

7. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари. Завгородня В.М.: Підручник. К.: ЦНЛ, 2009. 616 с.

Додаткова

8. ДСТУ 4260:2003. Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги

9. Закон України «Про захист прав споживачів», № 3161-ІУ від 01.01.2005 р.

10. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», № 2116-15 від 21.10.2004 р.

11. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», № 2809-15 від 05.09.2005 р.

12. ДСТУ ISO 7348:2010 Тара скляна. Виробництво. Словник термінів.

13. ДСТУ 4260-2003 Споживча тара і пакування. Маркування. Загальні вимоги.

14. ДСТУ EN 13427:2008 Пакування. Вимоги щодо застосування європейських стандартів у сфері пакування та відходів пакування.

15. ДСТУ EN 13429:2008 Пакування. Вторинне використання.

16. ДСТУ EN 20090-1-2002 Тара металева легка. Позначення і методи визначення розмірів та місткості. Частина 1. Банки з відкритою горловиною.

17. ДСТУ EN 20090-2-2002 Тара металева легка. Позначення і методи визначення розмірів та місткості. Частина 2. Тара загального призначення .

18. ДСТУ ГОСТ 10117.1-2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови.

19. ДСТУ ГОСТ 9569:2009 Папір парафінований. Технічні умови.

20. Банасяк Я. Рынок гофрированного картона в Европе Упаковка. 2001. № 2. С. 1–20.

21. Васильківський К. В. Нові засоби для закупорювання Упаковка. 2002. № 1. С. 16–17.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	4
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
7	Участь у роботі на практичних заняттях	9
8	Виконання домашніх завдань	7
9	Виконання контрольних робіт, тестування	7
Всього за атестацію 2		30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку.

Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів

неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.