



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
E-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4841
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Пакувальні матеріали відіграють важливу роль у формуванні асортименту товарів, їх іміджу, забезпеченні якісного складу продукції під час її зберігання та транспортування. Протягом останніх років спостерігається інтенсивний розвиток ринку пакувальних матеріалів та нових технологічних процесів їх виготовлення. Новим спрямуванням в області пакувальної індустрії є отримання екологічно безпечних матеріалів шляхом включення до складу пакувальних матеріалів біологічно активних речовин, ферментів, істинних плівок, а в останній час речовин, які володіють антибактеріальними властивостями. Такі упакування дають змогу регулювати склад, біологічну цінність продуктів харчування, збагачувати їх необхідними нутрієнтами, забезпечувати необхідну якість продукції. Тому питання, які стосуються безпеки пакування та зберігання харчової продукції – актуальні та є призначенням даної навчальної дисципліни.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо засвоєння ними теоретичних і практичних основ, які стосуються методів одержання безпечних пакувальних матеріалів; ознайомлення здобувачів із державною програмою розвитку виробництва тари і пакувальних матеріалів, новими матеріалами та технологіями фасування і упакування харчових продуктів; уміння проводити визначення якості та безпечності пакувальних матеріалів, їх хімічну та гігієнічну експертизу, умови експлуатації, зберігання та транспортування виробів харчової продукції.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. КЛАСИФІКАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ	
Тема 1	Стан і тенденції розвитку пакувальних матеріалів в Україні та світі. Пакувальні матеріали на основі паперу і картону. Класифікація паперових і картонних матеріалів. Споживча упаковка на основі картону.
Тема 2	Металеві матеріали і тара. Основні та допоміжні матеріали у виробництві металевої тари. Класифікація та характеристика видів металевої тари.
Тема 3	Скляні пакувальні матеріали і тара. Класифікація та характеристика видів скляної тари.
Тема 4	Полімерні матеріали та їх класифікація. Плівкові, багатошарові та комбіновані упакування, матеріали для вакуумного упакування харчових продуктів. Класифікація та види полімерної тари для упакування продовольчих і непродовольчих товарів.
МОДУЛЬ 2. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ І ТАРИ	
Тема 5	Дерев'яна тара. Основні види дерев'яної тари для продовольчих товарів. Транспортна тара. Класифікація, стан і перспективи використання дерев'яної тари.
Тема 6	Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари. Сучасні вимоги до упакування. Організація контролю якості полімерної тари. Санітарний нагляд і контроль за безпечністю застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продуктами харчування.
Тема 7	Утилізація пакувальних матеріалів і тари. Екологічна безпека під час утилізації пакувальних матеріалів і тари.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, інтерактивні заняття з навчанням одних студентів іншими, інтегровані заняття, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle. Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни ««Безпека пакування та зберігання харчової продукції»» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошукові, наочний.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (у ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; презентація самостійної роботи; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт). **Підсумковий контроль** – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою

половини всіх можливих набраних балів. Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4841> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>