

Назва навчальної дисципліни українською англійською, кількість кредитів	Технологія виготовлення паковань для харчової промисловості / Technology of Producing Packages for the Food Industry, 4 кредити
Нормативна варіативна	нормативна
Спеціальність	186 «Видавництво та поліграфія»
Освітня програма	Комп'ютеризовані поліграфічні технології виготовлення паковань
Ступінь вищої освіти	магістр
Мова викладання	українська
Прізвище викладача, посада	Слоцька Лілія Станіславівна, доцент кафедри поліграфічних медійних технологій і паковань
Профайл викладача, електронна пошта (телефон за бажанням)	<a href="mailto:slotska@ukr.net">slotska@ukr.net</a> +38067-3130451
Рік навчання, семестр	1-ий, II семестр
Види занять і години (лекції, практ. заняття, семінари, інше)	Лекції – 36 год., семінарські та практичні заняття – 18 год., самостійна та індивідуальна робота – 66 год.
Формат консультація (аудиторні, онлайн)	аудиторні
Анотація дисципліни	<p>Пакування є важливим і завершальним етапом технологічного процесу виготовлення харчової продукції. З постійним збільшенням асортименту харчових продуктів зростає потреба в нових видах паковань, які будуть відповідати вимогам ринку, покращуючи та підвищуючи свої функції.</p> <p>Дисципліна «Технологія виготовлення паковань для харчової промисловості» створена у світлі вирішення глобальної проблеми людства — покращення зберігання харчових продуктів і зменшення їх втрат. Підтримуючи ініціативу та основні цілі Save Food вносимо свій вклад у справу подолання голоду та недоїдання, від яких страждають мільйони людей в усьому світі.</p> <p>Розглядаються вимоги до паковань для харчових продуктів, їх види та властивості, тренди і перспективи розвитку.</p>
Мета і короткі завдання	<b>Метою</b> дисципліни є формування платформи знань і вмінь у сфері сучасних технологій виготовлення паковань для харчової промисловості; одержання

	<p>практичних навичок розробки, виготовлення, оздоблення та захисту паковань для конкретного харчового продукту.</p> <p><b>Завдання:</b> вивчення видів і властивостей паковань для харчової продукції, а також матеріалів для їх виробництва; вивчення функцій і вимог до паковань для харчових продуктів; вивчення впливу пакування на процеси, що відбуваються в харчових продуктах; вивчення особливостей пакування для транспортування, зберігання та ефективної реалізації різних груп харчових продуктів; підготувати фахівця, здатного вибрати найоптимальніший варіант технологічного процесу розробки, виготовлення, оздоблення та захисту паковань для конкретного харчового продукту на поліграфічних підприємствах відповідно до міжнародних стандартів.</p>
<p>Компетентності (програмні), що отримає студент після опанування дисципліни</p>	<p><b>Знати:</b> асортимент сучасних матеріалів і норми їх витрат для виготовлення паковань для харчових продуктів; технології розробки, виготовлення, оздоблення та захисту паковань для харчових продуктів.</p> <p><b>Вміти:</b> аналізувати стан і тенденції розвитку вітчизняного та зарубіжного ринків паковань для харчових продуктів; аналізувати і систематизувати вітчизняну та зарубіжну науково-технічну інформацію щодо новітніх технологій виготовлення, оздоблення та захисту паковань для харчової продукції; впроваджувати результати наукових досліджень та інноваційні розробки у виробництво паковань для харчової продукції; вибрати (розробити) варіант пакування для конкретного харчового продукту з врахуванням експлуатаційних, екологічних, економічних і логістичних аспектів; розрахувати кількість необхідного пакування для того чи іншого харчового продукту; оцінити якісні показники готового пакування для харчових продуктів;.</p> <p><b>Володіти:</b> знаннями, необхідними для дослідницької, проектної та виробничо-технологічної діяльності в області поліграфічних технологій розробки виготовлення, оздоблення та захисту паковань для харчової продукції відповідно до міжнародних стандартів.</p>
<p>Результати (програмні), що отримає студент після опанування дисципліни</p>	<p>Проявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації стосовно сучасних інноваційних розробок для обґрунтування управлінських рішень;</p>

	<p>поглибити розуміння технологічних процесів, пов'язаних із захистом продукції та довкілля;</p> <p>володіти навичками та вміннями знаходити оптимальні рішення через розвиток і поширення ефективних технологій переробки та пакування харчової продукції, спрямовані на реалізацію принципів Save Food на конкретному підприємстві;</p> <p>застосовувати отримані знання в науково-дослідній та виробничій діяльності.</p>
<p>Зміст програми (основні теми)</p>	<p>Тренди і перспективи розвитку пакування для харчової промисловості.</p> <p>Класифікація та функції пакування для харчових продуктів. Вимоги до пакування.</p> <p>Матеріали і пакування для харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і пакувань. Зберігання харчових продуктів.</p> <p>Параметри, конструкція та вимоги до якості паперової та картонної тари для харчових продуктів.</p> <p>Різновиди та особливості металевої тари, характеристика, дефекти.</p> <p>Технологічні, експлуатаційні та споживчі властивості скляної тари для харчової промисловості.</p> <p>Види дерев'яної тари для продовольчих товарів.</p> <p>Пакування зі синтетичних матеріалів. Гігієнічна характеристика полімерних матеріалів і пакувань. Матеріали для вакуумного запаковування харчових продуктів.</p> <p>Системи і технології запаковування харчових продуктів.</p> <p>Способи та особливості запаковування харчових продуктів: хлібобулочних і кондитерських виробів; бакалійних продуктів; молока та молочних продуктів; м'яса і м'ясних виробів; риби і морепродуктів; замороженої та консервованої продукції; свіжих овочів і фруктів; напоїв; продуктів дитячого харчування; харчових виробів у супермаркетах і фастфудах.</p>
<p>Система оцінювання студента</p>	<p>Загальна підсумкова оцінка з курсу виставляється шляхом накопичення балів за результатами всіх видів контролю знань. Підсумкова оцінка заноситься у відомість обліку поточної і підсумкової успішності з урахуванням критеріїв оцінки знань студентів за 100-бальною шкалою, в тому числі 50 балів — поточний контроль, 50 балів — модульний контроль.</p> <p>Організація поточного контролю знань студентів передбачає виконання студентами завдань за кожною темою у формі усної відповіді, практичного завдання, тестів</p>

	теоретичного і прикладного характеру. Модульні контрольні роботи проводяться за двома змістовими модулями, в тому числі і самостійного, всіх тем кожного змістового модуля.
Література предмету (до 5 позицій)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Халайджі В., Кривошей В. Упаковка для харчових продуктів та напоїв / В. Халайджі, В. Кривошей. – К. : ІАЦ «Упаковка», 2018. – 216 с.</li> <li>2. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари: <b>Підручник.</b> – / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.</li> <li>3. Ярема С. М. Етикетка : навч. посіб. / С. М. Ярема, О. М. Гавва. – К. : Ун-т «Україна», НУХТ, 2007. – 635 с.</li> <li>4. Регей І. І. Споживче картонне пакування (матеріали, проектування, обладнання для виготовлення): навч. посіб. / І. І. Регей. – Львів : УАД, 2011. – 144 с</li> <li>5. Шредер В. Л. Упаковка из картона / В. Л. Шредер, С. Ф. Пилипенко. – К. : ІАЦ «Упаковка», 2004. – 560 с.</li> </ol>
Технічне та програмне забезпечення	Мультимедійний проектор