

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического фа-
культета, доцент
Скрипкин В.С.

«20»

мая

2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.17.04 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной
продукции**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология переработки продукции животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины **Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции** являются овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанными с производством и идентификацией органических продуктов питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК 1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования	ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знания: Физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
		Умения: Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Навыки: Входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
	ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знания: Методов проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения
		Умения: Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

		Навыки: Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.17.04 «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата;

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 5 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 3 курсе.

Для освоения дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата «Технология производства и переработки продукции пчеловодства», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции».

Освоение дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» является необходимой основой для изучения дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
5	72/2	18	18	-	36	-	зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	4				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		18	18		36		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
5	72/2	-	-	0,12	-	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	72/2	4	4	-	60	4	Контрольная работа, зачет

<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>	2	2				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>	4	4		60		

Курс	Трудоёмкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	72/2	0,2	-	-	0,12	-	-	-

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов дости- жения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Тара и упаковка в норма- тивных документах. Значе- ние упаковки в пищевых производствах	16	4	4		8	Контроль- ная точка 1	Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3
	Обзор упаковочных матери- алов. Упаковка и ее функ- ции.	20	6	6		8			ПК-1.2 ПК-1.3
	Классификация тары и упа- ковки.	16	4	4		8	Контроль- ная точка 2	Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3
2	Характеристика упаковоч- ных материалов.	16	4	4		8			ПК-1.2 ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	4				4	зачет	Вопросы к зачету	ПК-1.2 ПК-1.3
	Итого	72	18	18		36			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов до- стижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятель- ная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Тара и упаковка в норма- тивных документах. Значе- ние упаковки в пищевых производствах	14	2			12		Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3
2	Обзор упаковочных матери- алов. Упаковка и ее функ- ции.	14		2		12		Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3
3	Классификация тары и упа- ковки.	14	2			12		Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Самостоятель- ная работа	Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов до- стижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия					
				Практические	Лабораторные				
4	Характеристика упаковоч- ных материалов.	14		2		12		Контроль- ные во- просы	ПК-1.2 ПК-1.3
	Контрольная точка по всем те- мам дисциплины	4						Варианты заданий	ПК-1.2 ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	12				12	зачет		ПК-1.2 ПК-1.3
	Итого	72	4	4		60			

** Оценочное средство выбирается из таблицы «Оценочные средства результатов обучения» шаблона ФОС

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Тара и упаковка в нормативных документах. Значение упаковки в пищевых производствах	Тара и упаковка в нормативных документах.	4/-/4	2/2/2
Обзор упаковочных материалов. Упаковка и ее функции	Значение упаковки в пищевых производствах. (Лекция-презентация)	6/4/6	
Классификация тары и упаковки	Классификация тары по месту упаковывания, выполняемым функциям, применяемым материалам, устойчивости к внешним механическим воздействиям, принадлежности, кратности использования, форме, габаритам, способам укупорки.	4/2/4	2/-/2
Характеристика упаковочных материалов	Современные тенденции на рынке упаковочных материалов.	4/-/4	
Итого		18/6/18	4/2/4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Тара и упаковка в нормативных документах. Значение упаковки в пищевых производствах	Упаковка и маркировка товаров в системе товародвижения (круглый стол)	2/-/2	
	Упаковочная индустрия и окружающая среда	2/-/2	
Обзор упаковочных материалов. Упаковка и ее функции	Актуальные направления в дизайне упаковки (круглый стол)	2/2/2	2/2/2
	Актуальные направления в дизайне этикетирования (круглый стол)	2/2/2	
	Транспортная тара и ее упаковочные материалы	2/-/2	

Классификация тары и упаковки	Потребительская тара и ее упаковочные материалы	2/-/2	
	Упаковка для продовольственных товаров	2/-/2	
Характеристика упаковочных материалов	Тара-оборудование. Пакетирование. Поддоны (экскурсия)	2/2/2	
	Тара-оборудование. Пакетирование. Поддоны (экскурсия)	2/2/2	
	Контрольная точка №2 Аудиторная контрольная работа для заочной формы		2/-/2
Итого		18/8/18	4/2/4

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	16		12	
Подготовка к контрольным точкам	16		24	
Подготовка контрольной работы (для заочной формы обучения)			12	
Подготовка к зачету	32	4	48	12

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная	дополнительная	интернет-ресурсы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	пищевых продуктов								
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья				+				
	Технология кожи и меха				+				
	Технологическая практика							+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Современные технологии обработки пищевого сырья				+	
	Производство, товароведение и сертификация сыров				+	
	Производство продукции животноводства			+		
	Производство, товароведение и сертификация колбас			+		
	Технология производства функциональных продуктов питания			+		
	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов			+		
	Организация производства органического сырья		+			
	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		+			
	Оборудование перерабатывающих производств		+			
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки				+	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции				+	
	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	+				
	Управление качеством продукции животноводства		+			
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции			+		
	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов			+		
	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья				+	
	Производство комбинированных пищевых продуктов			+		
	Технологическая практика				+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		+			
	Современные технологии обработки пищевого сырья				+	
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства			+		
	Технология переработки продукции птицеводства				+	
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства				+	
	Технология хранения и переработки продукции животноводства				+	
	Технология производства пищевых концентратов			+		
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции			+		
	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пище-			+		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	вых продуктов					
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья			+		
	Технология кожи и меха			+		
	Технологическая практика				+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» проводится в виде *зачёта*.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Контрольная точка 1	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задачи	15
Контрольная точка 2	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задачи	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество	Шкалы и критерии оценивания
1, 2	Теоретический вопрос	15	<p>15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p>
	Практико-ориентированное задание	15	<p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля (за две контрольные точки)</i>		60	
Активность на лекционных занятиях*		10	<p>10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.</p> <p>Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.</p>
Результативность работы на практических занятиях**		15	<p>Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.</p> <p>Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – max 5 баллов)</p> <p>5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;</p> <p>4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем</p>

		<p>лем сроков;</p> <p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.</p>
Поощрительные баллы	15	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности,; тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>0 баллов – реферат студентом не представлен.</p>
Итого	100	

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимум 30 баллов**), контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**максимум 30 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество
1.	Контрольная работа	30
2.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество	Шкалы и критерии оценивания
	Контрольная работа (самостоятельная)	30	Контрольная работа, выполненная в рамках дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включает: два теоретических вопроса (оценка знаний – мах 20 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).
	Контрольная работа (аудиторная)	30	Контрольная аудиторная работа, выполненная в рамках дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включает: один теоретический вопрос (оценка знаний – мах 10 баллов), комплект из 10 тестовых заданий (оценка знаний – мах 10 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).
	Тестирование	10	10 баллов на все задания теста получены правильные ответы. 8 баллов отвечено на 8 тестов из 10 5 баллов отвечено на 7-5 тестовых заданий 0 баллов отвечено на 4 и менее тестовых задания
	Теоретический вопрос	10	10 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение. 8 баллов ответ полный, но заключение отсутствует 5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса 0 баллов ответ на вопрос не получен.
	Практико-ориентированное задание	10	10 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута. 8 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами. 5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.
Сумма баллов по итогам текущего кон-		60	

<i>троля (за три контрольные точки)</i>		
Активность на лекционных занятиях*	10	<p>10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.</p> <p>Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.</p>
Результативность работы на практических занятиях**	15	<p>Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.</p> <p>Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов)</p> <p>5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;</p> <p>4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.</p>
Поощрительные баллы	15	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические</p>

		ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. 0 баллов – реферат студентом не представлен.
Итого	100	

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции»

1. Асептическая упаковка
2. Барьерные полиамидные оболочки
3. Виды транспортной тары и их характеристика
4. Виды и краткая характеристика упаковочных материалов
5. Виды транспортной и производственной тары
6. Виды транспортной тары для мясных продуктов
7. Вспомогательные упаковочные средства: понятие, назначение, материалы
8. Жесткая и выдувная потребительская тара
9. Защитная функция тары и упаковки
10. Защитные полимерные покрытия на пищевых продуктах
11. Значение тары и упаковки в пищевых производствах
12. Информативная и рекламная функции упаковки
13. Использование поливинилового спирта для упаковки
14. Классификация тары и упаковки
15. Классификация транспортной и производственной тары
16. Комбинированная потребительская тара и упаковка
17. Конструктивные особенности литевой и прессованной тары
18. Краткая характеристика основных упаковочных материалов
19. Литевая и прессованная потребительская тара
20. Мягкая потребительская упаковка
21. Назначение литевой и прессованной тары и упаковки
22. Назначение и характеристика функциональных элементов потребительской упаковки
23. Назначение пленочных материалов при упаковке продукции разных типов
24. Общая характеристика виниловых полимеров
25. Общая характеристика полистирола как упаковочного материала
26. Общие и специфические требования к тароупаковочным материалам
27. Общие требования к информации для потребителей
28. Определения «Тара», «Упаковка»

29. Основные методы изготовления укупорочных средств
30. Перспективные направления упаковки мясных продуктов
31. Потребительская тара и упаковка
32. Потребительская тара из газонаполненных материалов
33. Применение полимерных материалов для производства растягивающихся пленок
34. Принцип работы распылителя жидких и порошкообразных пищевых продуктов
35. Принципы упаковки типа «скин», «стрик», «вителло»
36. Разогреваемая и стерилизуемая упаковка
37. Расположение информации на таре и упаковке
38. Санитарно-гигиенические требования к тароупаковочным материалам
39. Связь производителей продукции с потребителями
40. Способы защиты продукции от воздействий внешней среды
41. Тара и упаковка для колбас, ветчин, мясной кулинарии
42. Тара и упаковка для мясных продуктов
43. Требования к информации на мясных и мясорастительных консервах
44. Требования к информации на продуктах для детского питания
45. Требования к информации на продуктах мясной промышленности
46. Требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности
47. Требования к упаковкам пищевой продукции.
48. Требования, предъявляемые к пригодности тары для погрузочно-разгрузочных операций.
49. Требования, предъявляемые к таре для формоустойчивости под нагрузкой
50. Требования, предъявляемые к упаковке связанные с защитой окружающей среды
51. Унификация тары и упаковки
52. Упаковка в газовой среде
53. Упаковка в газопроницаемые пленочные материалы
54. Упаковка в растягивающиеся пленки
55. Упаковка в термоусадочные пленки
56. Упаковка мясных изделий в вакуумные пакеты
57. Упаковка мясных продуктов в термоформуемые комбинированные материалы
58. Упаковка под вакуумом
59. Упаковка продуктов птицеперерабатывающей промышленности
60. Упаковочные материалы для мясных продуктов
61. Упаковочные материалы на основе эфиров целлюлозы
62. Характеристика бумажных упаковочных материалов
63. Характеристика вспененного полистирола
64. Характеристика выдувной тары
65. Характеристика жестких полимерных материалов
66. Характеристика и виды упаковки из пленочных материалов
67. Характеристика комбинированных и многослойных материалов
68. Характеристика контейнеров и транспортных пакетов
69. Характеристика линейного полиэтилена низкой плотности
70. Характеристика материалов для изготовления выдувной тары
71. Характеристика методов оценки пригодности полимерных материалов для упаковки пищевых продуктов
72. Характеристика многослойных комбинированных пленок.
73. Характеристика основных способов упаковки пищевых продуктов
74. Характеристика полиамидных пленок
75. Характеристика полиамидов как тароупаковочных материалов

76. Характеристика поливинилацетатных упаковок
77. Характеристика поливинилиденхлорида
78. Характеристика поливинилхлорида
79. Характеристика поликарбоната как тароупаковочного материала
80. Характеристика полипропилена
81. Характеристика полиэтилентерефталата
82. Характеристика понятий «этикетка», «товарный знак», «дата упаковки» и т.д.
83. Характеристика проницаемых пластиковых оболочек
84. Характеристика стеклообразующих полимеров
85. Характеристика тароупаковочных материалов из металлов
86. Характеристика ударопрочного полистирола
87. Характеристика упаковочных материалов на основе целлюлозы

Практико-ориентированные задания

1. Из перечисленных видов тары выделите потребительскую и транспортную: картонная коробка для конфет, картонная пачка для чая, ящик из гофрированного картона для консервов, металлическая банка для консервов, металлическая банка для яичного меланжа массой нетто 10 кг.
2. Из указанных в скобках терминов выберите правильный в следующих выражениях:
 - a. - в магазин поступили развесные макаронные изделия в картонных (коробах, коробках, ящиках);
 - b. - в магазин поступили яйца куриные в картонных (коробках, коробах, ящиках) с 14-ю бугорчатыми прокладками.
 - c. - В полимерном многооборотном ящике находятся бутылки с пивом. Что в данном случае является упаковкой, упаковочным материалом, вспомогательными упаковочными средствами, потребительской и транспортной тарой?
3. Из перечисленных видов тары выделите многооборотную: деревянные ящики для овощей и фруктов, армированные металлической проволокой; полимерные ящики для бутылок с пищевыми жидкостями; полимерные ящики для овощей и фруктов; картонные ящики для макаронных изделий; мешки для сахара; сетчатые мешки для овощей.
 - a. 4. В перечисленных названиях тары выделите ее типы и виды: полиэтиленовый пакет, полимерный ящик, сетчатый мешок из полимерного материала.
4. Из указанных в скобках терминов выберите правильный в следующих выражениях:
 - a. - (расфасовка, фасовка, фасование) сахара;
 - b. - (укупорка, укупоривание) бутылок винтовым алюминиевым колпачком;
 - c. - (дозировка, дозирование) напитка;
 - d. - (упаковка, упаковывание) конфет в картонные ящики.
5. В следующих выражениях найдите ошибочные. Ошибочные выражения исправьте в соответствии с требованиями стандартов и терминологии упаковочного дела.
 - a. - потребительская упаковка для соли;
 - b. - потребительская тара для сахара;
 - c. - транспортная тара для консервов;
 - d. - внешняя тара;
 - e. - упаковка муки в бумажные пакеты;
 - f. - виды упаковок для бакалейных товаров;
 - g. - используют жестяные банки с последующей их упаковкой в картонные ящики;
 - h. - при упаковке в ящики блоков рыбы их перекладывают пергаментом;
 - i. - основными операциями технологического процесса является первичная обработка, тепловая обработка, дозировка и расфасовка, а также замораживание;
 - j. - после фасовки их в банки и укупорки их пастеризуют при 80-84 С.
6. В маркировке гречневой крупы, выработанной по ГОСТ, наименование продукта – “Гречка”. Допущена ли ошибка? В маркировке мясных консервов наименование продукта – “Говяжья тушенка”, ссылка на ТУ. Не следует ли изменить наименование на “Говядина ту-

шенная”, как это предусмотрено стандартом? Чему должно полностью соответствовать наименование продукта в маркировке?

7. В маркировке продукта представлен перечень пищевых добавок: “ Пищевые добавки: E 211, E 450, E 621”. Какая ошибка допущена в маркировке?
8. Для одних пищевых продуктов установлен срок годности, для других – срок хранения, для третьих – срок реализации. При анализе маркировки каким документом необходимо руководствоваться, чтобы определить правильность данной информации?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань»: Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 304 с.
2. ЭБС "Znanium" Веселов А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: Учебное пособие / Веселов А.И., Веселова И.А. - М.:ИНФРА-М Издательский Дом, 2017. - 262 с.

б) дополнительная литература:

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Шлыков, С. Н. Практикум по расчетам процессов и аппаратов пищевых производств [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2015. - 632 КБ.
2. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: "Продукты питания из растит. сырья", "Продукты питания животного происхождения" / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с.
3. Пищевая промышленность (периодическое издание).
4. Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>
5. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/Russian/>
6. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/Список литературы верен.Список литературы верен.>

Директор Н.Б



Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. www.stg.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
5. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
6. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
7. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. описа-

ны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative

Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402, площадь – 96,7 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106, площадь – 50,3 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VI-BRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
3	<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м²) 2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м²).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
	<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
	<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Автор



Канд.биол. наук, доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты



Канд. вет. наук, доцент Ходусов А.А.



Канд. вет. наук, доцент Пономарева М.Е.

Рабочая программа дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Зав. кафедрой



Доктор с.-х. наук, профессор Сычева О.В.

Рабочая программа дисциплины «Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Руководитель ОП



Доктор биол. наук, доцент Шлыков С.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч. самостоятельная работа – 36 ч. в том числе практическая подготовка - 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 4 ч. контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся технологического мышления и углубление знаний области управления технологическими процессами производства тары и упаковки сельскохозяйственной продукции
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы (Б1.О.17.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК 1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: Физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-1.2) Методов проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3) Умения: Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного про-

	<p>исхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.2)</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3)</p> <p>Навыки: Входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-1.2)</p> <p>Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3)</p>
2.1 Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Тара и упаковка в нормативных документах. Значение упаковки в пищевых производствах.</p> <p>Тема 2. Обзор упаковочных материалов. Упаковка и ее функции.</p> <p>Тема 3. Классификация тары и упаковки. Характеристика упаковочных материалов.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.