ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 20.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.10 Упаковочные материалы и оборудование
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 16.12.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Кисимов Б. М.
Пользователь: kisimovbm
Дата подписания: 10.12.2021

Б. М. Кисимов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 20.12.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов для потребительской и транспортной тары, видам тары, планированию упаковки для пищевых и непищевых продуктов, принципам сбережения окружающей среды от использованной упаковки, особенностям упаковки для отдельных групп товаров. К задачам изучения дисциплины относятся: –изучение терминологии и понятий упаковочного дела, классификацией тары, основных функций упаковки и маркировки; –выявление специфики упаковки товаров, рассмотрение ассортимента тары и упаковки, потребительских свойств упаковки и требований, предъявляемых к их качеству; –умение охарактеризовать упаковочные материалы, применяемые для потребительской и транспортной тары; –изучение правил упаковывания непродовольственных и продовольственных товаров (продукции) в тару (упаковку) из различных материалов, обращение, хранение и возврат тары; –экспертиза тары и упаковочных материалов; –ознакомление с рынком упаковки.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина посвящена изучению вопросов, касающихся упаковочных материалов и тары, их классификации и свойств, оборудования, на котором они изготавливаются, а также проблемам окружающей среды и значения тары для повышения эффективности работы предприятия и сохранности сырья и готовой продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании, 1.О.31 Основы технологии на предприятиях питания	1.О.28 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.О.33 Технология продукции общественного питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирование в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции
1.О.31 Основы технологии на предприятиях питания	Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4

Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	51,5	51,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Самостоятельная подготовка к лекционным и практическим занятиям по заданным темам.	51,5	51.5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие понятия о таре и упаковке	24	8	16	0
2	Полимерная тара	4	4	0	0
3	Стеклянная пара	4	4	0	0
4	Деревянная пара	4	4	0	0
5	Картонно-бумажная тара	4	4	0	0
6	Металлическая тара	4	4	0	0
7	Текстильная тара	2	2	0	0
8	Комбинированная тара	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Тара и упаковка товаров в системе товародвижения	2
2	1	Функции и требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре.	2
3	1	Классификация тары и упаковки	2
4	1	Маркировка тары и упаковки	2
5	2	Общая характеристика полимерной тары и упаковки	2
6	2	Производство и контроль качества полимерной тары и упаковки	2
7	3	Общая характеристика стекляной тары.	2
8	3	Производство и контролькачества стекляной тары	2
9	4	Общая характеристика деревянной тары.	2
10	4	Производство и контроль качества деревянной тары	2
11	5	Общая характеристика картонно-бумажной тары	2
12	5	Производство и контроль качества картонно-бумажной тары	2
13	6	Общая характеристика металлической тары	2
14	6	Производство и контроль качества металлической тары	2
15	7	Общая характеристика текстильной тары и упаковки	2
16	8	Общая характеристика комбинированной упаковки	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Виды материалов, применяемых для упаковки и тары	4
2	1	Санитарно-гигиенические требования и маркировк тары и упаковки	4
3	1	Упаковка в модифицированой атмосфере (МАР)	4
4	1	Упаковочные материалы сл специальными свойствами	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Самостоятельная подготовка к лекционным и практическим занятиям по заданным темам.	Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Дашков и Ко; Москва; 2008	4	51,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	1	40	Максимальный балл за защиту 1 л/р - 15 баллов. Суммарное количество баллов за все л/р -60. При защите каждой л/р студенту задается 3 вопроса. При правильных ответах - 15 баллов. При незначительных ошибках -12 баллов. При удовлетворительном ответе - 9 баллов.	экзамен
2	4	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	40	85...100% правильных ответов - отлично 75...84% правильных ответов - хорошо 60...74 правильных ответов - удовлетворительно Менее 60% правильных ответов - неудовлетворительно.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания

экзамен	Письменный или устный опрос по билетам. В билете 2 вопроса.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-3	Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов	+	+
ПК-3	Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Тара и упаковка. Контейнеры [Текст] экспресс-информ. Рос. акад. наук, Всерос. ин-т науч. и техн. информ. (ВИНИТИ) экспресс-информация. - М.: ВИНИТИ, 1994-2010. - 1 раз в мес. 1998, 2004-2010
2. Логистика: Экономика. Производство. Транспорт. Распределение. Маркетинг ежекв. журн. ООО "Журн. "Тара и упаковка" журнал. - М., 1998-

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Логистика: Экономика. Производство. Транспорт. Распределение. Маркетинг ежекв. журн. ООО "Журн. "Тара и упаковка" журнал. - М., 1998-
2. Тара и упаковка. Контейнеры [Текст] экспресс-информ. Рос. акад. наук, Всерос. ин-т науч. и техн. информ. (ВИНИТИ) экспресс-информация. - М.: ВИНИТИ, 1994-2010. - 1 раз в мес. 1998, 2004-2010
3. Управление перевозочным процессом. Логистика. Контейнеры [Текст] экспресс-информ. Рос. акад. наук, Всерос. ин-т науч. и техн. информ. (ВИНИТИ) экспресс-информация. - М.: ВИНИТИ, 2011-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Дашков и Ко; Москва; 2008

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Дашков и Ко; Москва; 2008

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Журналы	eLIBRARY.RU	нет https://elibrary.ru/defaultx.asp

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено