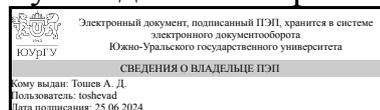


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.10 Упаковочные материалы и оборудование
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

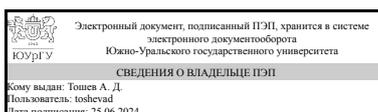
уровень Бакалавриат

форма обучения очно-заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

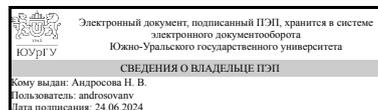
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., старший преподаватель



Н. В. Андросова

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: - 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, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	1.О.34 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	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности;- виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - нормативно-технической документации -порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности., - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	<p>Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания;- нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания , - основные принципы технологического процесса производства продукции общественного питания;- виды и способы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - информационные технологии в профессиональной деятельности- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Умеет: - организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;- осуществлять технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов; , - применять информационные технологии в профессиональной деятельности- осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления</p>

	полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - механической кулинарной обработки сырья;- приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - применения информационных технологий в профессиональной деятельности- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 40,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	67,5	67,5
Самостоятельная подготовка к лекционным и практическим занятиям по заданным темам.	67,5	67,5
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	20	4	16	0
2	Полимерная тара	2	2	0	0
3	Стеклянная тара	2	2	0	0
4	Деревянная тара	2	2	0	0
5	Картонно-бумажная тара	2	2	0	0
6	Металлическая тара	2	2	0	0
7	Текстильная тара. 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. Функции и требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре.	2
2	1	Классификация тары и упаковки. Маркировка тары и упаковки	2
3	2	Общая характеристика полимерной тары и упаковки. Производство и контроль качества полимерной тары и упаковки.	2
4	3	Общая характеристика стеклянной тары. Производство и контроль качества стеклянной тары	2
5	4	Общая характеристика деревянной тары. Производство и контроль качества деревянной тары	2
6	5	Общая характеристика картонно-бумажной тары. Производство и контроль качества картонно-бумажной тары.	2
7	6	Общая характеристика металлической тары. Производство и контроль качества металлической тары	2
8	7	Общая характеристика текстильной тары и упаковки. 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 маркировка тары и упаковки	4
3	1	Упаковка в модифицированной атмосфере (МАР)	4
4	1	Упаковочные материалы с 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	67,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Защита практических работ	1	10	Максимальный балл за защиту одной практической работы - 1,5 баллов. Суммарное количество баллов за все практические работы - 20.	экзамен
2	4	Текущий контроль	Доклад на выбранную тему "Анализ упаковочных материалов на примере группы пищевой продукции"	1	15	Студент готовит доклад на выбранную тему в формате презентации и представляет ее к публичной защите. при выставлении баллов учитываются: соответствие содержания доклада выбранной теме, ответы на вопросы при защите доклада, достаточное количество использованных литературных источников, сроки сдачи доклада.	экзамен
3	4	Текущий контроль	Проект "Съедобная упаковка для пищевых продуктов"	1	30	Студент выполняет проект по изготовлению съедобной упаковки для различных пищевых продуктов. Проект представляется в виде презентации и подлежит публичной защите. На защиту также представляется рабочий образец съедобной упаковки. При начислении баллов учитывается: соответствие содержания доклада выбранной теме, презентация проекта, личный вклад авторов. сроки сдачи. Возможно выполнение проекта в группах по 4-5 человек.	экзамен
4	4	Текущий контроль	Итоговый тест	1	20	Максимальный балл за тестирование - 20. Количество попыток - 1, ограничение по времени - 20 минут.	экзамен
5	4	Промежуточная 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	Экзамен проводится по билетам, в каждом билете - 3 вопроса. Максимальное количество баллов - 40.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
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: - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования	+		+		+

Типовые контрольные задания по каждому 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.: ВИНТИ, 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.: ВИНТИ, 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.: ВИНТИ, 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	Дополнительная	Электронно-	Евсеев, А. В. Тара и упаковка пищевых продуктов : учебное

	литература	библиотечная система издательства Лань	пособие / А. В. Евсеев. — Тула : ТулГУ, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-7679-5065-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291980 (дата обращения: 24.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров : учебное пособие / Е. А. Стебенева, Н. А. Каширина, Н. В. Байлова [и др.]. — Воронеж : ВГАУ, 2016. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178907 (дата обращения: 24.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	325 (3)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	325 (3)	Мультимедийное оборудование