



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

26 мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)

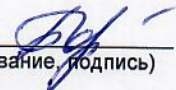


А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.т.н.
(степень, ученое звание, подпись)



А.В. Борисова
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	4
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.7 Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.7 Знать: современное упаковочное оборудование, правила его монтажа и обслуживания У1 ПК-2.7 Уметь: составлять план установки упаковочного оборудования на предприятиях питания и контролировать качество его установки и монтажа В1 ПК-2.7 Владеть: навыками подбора технических средств и технологий упаковки продуктов общественного питания с учетом экологических последствий их применения В2 ПК-2.7 Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Учебная практика: проектная практика; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания	Упаковочные материалы в общественном питании; Практико-ориентированный проект	Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	12	12
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	10	10
практические занятия (ПЗ)	-	-
Внеаудиторная контактная работа, КСР	4	4
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	124	124
самостоятельное изучение материала	62	62
подготовка к зачету с оценкой	62	62
Формы текущего контроля успеваемости		вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	4	4
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1.	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	-	6	-	62	2	2	72
2.	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания	2	4	-	62	2	2	72
Итого:		2	10	-	124	4	4	144

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 3				
1.	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания	Свойства полимерных упаковочных материалов.	Виды полимеров для изготовления упаковочных материалов и тары. Свойства полимерных упаковочных материалов.	2
Итого за курс:				2
Итого:				2

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 3				
1.	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	Влияние упаковочного материала на органолептические и физико-химические свойства хлебобулочных изделий	Определение ароматопроницаемости упаковки хлеба. Определение массы брутто хлебобулочных изделий. Оценка внешнего вида упаковки и органолептических свойств хлебобулочных изделий. Определение адгезии печатных красок полимерной упаковки. Определение массовой доли сухих веществ и влажности хлебобулочных изделий. Определение воздействия жидкой среды на упаковочный материал.	6
2.	Тара и упаковочные материалы для продуктов	Оценка качества упаковочного материала для	Определение параметров разогрева блюд в СВЧ-печи. Проведение дегустационного анализа. Определение массовой доли влаги и сухих веществ в разогреваемых	4

	общественного питания	разогрева в СВЧ-печи.	блюдах.	
Итого за курс:				10
Итого:				10

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 3				
1.	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	самостоятельное изучение материала	Специализированная тара для полуфабрикатов общественного питания Общие сведения. Металлическая тара. Деревянная тара. Пластмассовая тара. Комбинированная тара.	31
2.	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания			31
3.	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	подготовка к зачету с оценкой	Требования, предъявляемые к таре и упаковке пищевых продуктов. Потребительские требования к форме и материалу тары и упаковки продуктов общественного питания. Правила безопасной эксплуатации упаковки продуктов общественного питания	31
	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания			31
Итого за курс:				124
Итого:				124

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т. е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т. п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

2. Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

3. Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья: монография / Шванская И.А., Росинформагротех: 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 15760	ЭР	+	-
2.	Миленький, А. В. Утилизация упаковки : учебное пособие / А. В. Миленький. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 102 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=61282	ЭР	+	-
3.	Мочалова, Е. Н. Проектирование тары и упаковки из гофрированного картона : учебное пособие / Е. Н. Мочалова, М. Ф. Галиханов. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. – 156 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=62251	ЭР	+	-
4.	Выполнение самостоятельной работы обучающихся: методические указания / С. М. Беляев, Л. М. Инаходова, К. В. Фролов, Самар.гос.техн.ун-т. - Самара: 2019. - 26с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501	ЭР	-	+
5.	Борисова А.В. Упаковка продуктов общественного питания: курс лекций / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 148с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2754	ЭР	-	+
6.	Борисова А.В. Упаковка продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 56с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2682	ЭР	-	+
7.	Еремеева Н.Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 207с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

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

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.7 Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.7 Знать: современное упаковочное оборудование, правила его монтажа и обслуживания У1 ПК-2.7 Уметь: составлять план установки упаковочного оборудования на предприятиях питания и контролировать качество его установки и монтажа В1 ПК-2.7 Владеть: навыками подбора технических средств и технологий упаковки продуктов общественного питания с учетом экологических последствий их применения В2 ПК-2.7 Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторным работам		Вопросы к зачету к зачету с оценкой
ПК-2.7	З1 ПК-2.7	З1 ПК-2.7	З1 ПК-2.7
ПК-2.7	У1 ПК-2.7	У1 ПК-2.7	У1 ПК-2.7
ПК-2.7	В1 ПК-2.7	В1 ПК-2.7	В1 ПК-2.7
ПК-2.7	В2 ПК-2.7	В2 ПК-2.7	В2 ПК-2.7

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

2.1.1. Типовые вопросы к лабораторным занятиям:

1. Упаковка и этикетирование продуктов питания, назвать основные аспекты.

2. Какова роль автоматизированной упаковки продуктов питания на предприятиях общественного питания?
3. Ассортимент тары и упаковки разливной продукции на предприятиях общественного питания.
4. Ассортимент тары и упаковки в общественном питании
5. Перечислить способы герметизации упаковочного материала и тары.
6. Виды упаковок по ГОСТу, перечислить.
7. Назвать принципы маркетинговой составляющей упаковки.

2.2. Формы промежуточной аттестации

2.2.1. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

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. Потребительская тара и упаковка.
31. Потребительская тара из газонаполненных материалов.
32. Применение полимерных материалов для производства растягивающихся пленок.
33. Принцип работы распылителя жидких и порошкообразных пищевых продуктов.
34. Принципы упаковки типа «скин», «стрик», «вителло».
35. Разогреваемая и стерилизуемая упаковка.
36. Расположение информации на таре и упаковке.
37. Санитарно-гигиенические требования к тароупаковочным материалам.
38. Связь производителей продукции с потребителями.
39. Способы защиты продукции от воздействий внешней среды.
40. Тара и упаковка для предприятий быстрого питания (типа МакДональдс).
41. Тара и упаковка для сетевых доставок еды.
42. Требования к информации на упаковке пищевой продукции.
43. Требования к информации на продуктах для детского питания.
44. Требования к информации на продуктах мясной промышленности.
45. Требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности.
46. Требования к упаковкам пищевой продукции.
47. Требования, предъявляемые к пригодности тары для погрузочно-разгрузочных операций.
48. Требования, предъявляемые к таре для формоустойчивости под нагрузкой.
49. Требования, предъявляемые к упаковке связанные с защитой окружающей среды.
50. Унификация тары и упаковки.
51. Упаковка в газовой среде.
52. Упаковка в газопроницаемые пленочные материалы.
53. Упаковка в растягивающиеся пленки.
54. Упаковка в термоусадочные пленки.
55. Упаковка под вакуумом.

56. Упаковка продуктов птицеперерабатывающей промышленности.
57. Упаковочные материалы на основе эфиров целлюлозы.
58. Характеристика бумажных упаковочных материалов.
59. Характеристика вспененного полистирола.
60. Характеристика выдувной тары.
61. Характеристика жестких полимерных материалов.
62. Характеристика и виды упаковки из пленочных материалов.
63. Характеристика комбинированных и многослойных материалов.
64. Характеристика контейнеров и транспортных пакетов.
65. Характеристика линейного полиэтилена низкой плотности.
66. Характеристика материалов для изготовления выдувной тары.
67. Характеристика методов оценки пригодности полимерных материалов для упаковки пищевых продуктов.
68. Характеристика многослойных комбинированных пленок.
69. Характеристика основных способов упаковки пищевых продуктов.
70. Характеристика полиамидных пленок.
71. Характеристика полиамидов как тароупаковочных материалов.
72. Характеристика поливинилацетатных упаковок.
73. Характеристика поливинилиденхлорида.
74. Характеристика поливинилхлорида.
75. Характеристика поликарбоната как тароупаковочного материала.
76. Характеристика полипропилена.
77. Характеристика полиэтилентерефталата.
78. Характеристика понятий «этикетка», «товарный знак», «дата упаковки» и т.д.
79. Характеристика проницаемых пластиковых оболочек.
80. Характеристика стеклообразующих полимеров.
81. Характеристика тароупаковочных материалов из металлов.
82. Характеристика ударпрочного полистирола.
83. Характеристика упаковочных материалов на основе целлюлозы.
84. Современное упаковочное оборудование на предприятиях общественного питания и правила его установки

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лаб. работам	систематически на лабораторных работах / письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценивания вопросов к лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было	(51-75) баллов

	допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(25-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на зачете с оценкой служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на зачете и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.04.ДВ.01.01 «Упаковка продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
6	144 / 4	2	10	-	4	124	4	зачет с оценкой
Итого	144 / 4	2	10	-	4	124	4	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.7	Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией и проведением работ по упаковыванию и хранению продуктов на предприятиях общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторным работам и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.