

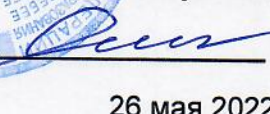


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



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.01.02 «Упаковочные материалы в общественном питании»

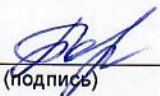
Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные 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	6
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 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

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	Упаковка продуктов общественного питания; 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)	0	0
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 свойства упаковочных материалов, используемых для хранения и реализации продукции общественного питания	-	6	-	62	2	2	72
2.	Тара для продуктов общественного питания	2	4	-	62	2	2	72
Итого:		2	10	0	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.	Основные свойства упаковочных материалов, используемых для хранения и реализации продукции общественного питания	Свойства стекла как упаковочного материала	Состав стекла. Технология получения шихты. Способы выдувания тары из стекла. Основные свойства стеклянной упаковки	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 свойства упаковочных материалов, используемых для хранения и реализации продукции общественного питания	Влияние упаковочного материала на сохранность витамина С в плодово-ягодных соках	Приготовление компота. Определение витамина С в плодово-ягодных соках и компотах.	6
2.	Тара для продуктов общественного питания	Оценка качества упаковочной тары на	Изучение изменения температуры и массы внутри продукта в различной таре. Построение	4

		степень сохранности горячих блюд	кривых усушки. Проведение органолептического анализа горячих блюд. Определение влажности и массовой доли сухих веществ.	
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	Хранение полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых продуктов питания Овощные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса, мяса птицы. Полуфабрикаты из рыбы. Готовые продукты общественного питания. Охлажденная и замороженная кулинарная продукция.	31
	Тара и упаковочные материалы для продуктов общественного питания			31
2.	Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении	подготовка к зачету с оценкой	Свойства полимерных упаковочных материалов. Виды полимеров для изготовления упаковочных материалов и тары. Свойства полимерных упаковочных материалов.	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 закреплен 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.

4. 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.	Шванская, И. А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья : научно-аналитический обзор / И. А. Шванская. – Москва: Росинформгротех, 2012. – 144 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=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.	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.	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	-	+

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

5. 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 (иностранный 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

6. 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/

7. 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 и стулом 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).

8. 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.01.02 «Упаковочные материалы в общественном питании»

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 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 работам:

1. Опишите влияние витамина С на организм человека.
2. Оцените потенциал продуктов общественного питания восполнять недостаток витамина С в рационе.
3. Влияет ли вид упаковочного материала на сохранность витамина С в плодово-ягодных соках и компотах?
4. Какой вид тары рекомендуется использовать для упаковки плодово-ягодных напитков и почему?

5. Какими методами можно определить витамин С в пищевых продуктах?
6. Какие изменения происходят с аминокислотами и сахарами в пищевых продуктах во время жарки?
7. Как изменяется жировая фаза продукта при жарке и последующем хранении?
8. Какова температура отпуска горячих вторых блюд?
9. Какая упаковка позволяет дольше сохранить блюдо горячим?
10. Материал какой тары позволяет снизить потери продукта на усушку и предотвратить намокание корочки жареных изделий?

2.2. Формы промежуточной аттестации

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

1. Классификация тары и упаковки.
2. Классификация транспортной и производственной тары.
3. Комбинированная потребительская тара и упаковка.
4. Конструктивные особенности литьевой и прессованной тары.
5. Краткая характеристика основных упаковочных материалов.
6. Литьевая и прессованная потребительская тара.
7. Мягкая потребительская упаковка.
8. Назначение литьевой и прессованной тары и упаковки.
9. Назначение и характеристика функциональных элементов потребительской упаковки.
10. Назначение пленочных материалов при упаковке продукции разных типов.
11. Общая характеристика виниловых полимеров.
12. Общая характеристика полистирола как упаковочного материала.
13. Общие и специфические требования к тароупаковочным материалам.
14. Общие требования к информации для потребителей.
15. Определения «Тара», «Упаковка».
16. Основные методы изготовления укупорочных средств.
17. Потребительская тара и упаковка.
18. Потребительская тара из газонаполненных материалов.
19. Применение полимерных материалов для производства растягивающихся пленок.
20. Принцип работы распылителя жидких и порошкообразных пищевых продуктов.
21. Принципы упаковки типа «скин», «стрик», «вителло».
22. Разогреваемая и стерилизуемая упаковка.
23. Расположение информации на таре и упаковке.
24. Санитарно-гигиенические требования к тароупаковочным материалам.
25. Связь производителей продукции с потребителями.
26. Способы защиты продукции от воздействий внешней среды.
27. Тара и упаковка для предприятий быстрого питания (типа МакДональдс).
28. Тара и упаковка для сетевых доставок еды.
29. Требования к информации на упаковке пищевой продукции.
30. Требования к информации на продуктах для детского питания.
31. Требования к информации на продуктах мясной промышленности.
32. Требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности.
33. Требования к упаковкам пищевой продукции.
34. Требования, предъявляемые к пригодности тары для погрузочно-разгрузочных операций.
35. Требования, предъявляемые к таре для формоустойчивости под нагрузкой.
36. Требования, предъявляемые к упаковке связанные с защитой окружающей среды.
37. Унификация тары и упаковки.
38. Упаковка в газовой среде.
39. Упаковка в газопроницаемые пленочные материалы.
40. Упаковка в растягивающиеся пленки.
41. Упаковка в термоусадочные пленки.
42. Упаковка под вакуумом.
43. Упаковка продуктов птицеперерабатывающей промышленности.
44. Упаковочные материалы на основе эфиров целлюлозы.
45. Характеристика бумажных упаковочных материалов.
46. Характеристика вспененного полистирола.
47. Характеристика выдувной тары.
48. Характеристика жестких полимерных материалов.
49. Характеристика и виды упаковки из пленочных материалов.
50. Характеристика комбинированных и многослойных материалов.
51. Характеристика контейнеров и транспортных пакетов.
52. Характеристика линейного полиэтилена низкой плотности.
53. Характеристика материалов для изготовления выдувной тары.
54. Характеристика методов оценки пригодности полимерных материалов для упаковки пищевых продуктов.

55. Характеристика многослойных комбинированных пленок.
56. Характеристика основных способов упаковки пищевых продуктов.
57. Характеристика полиамидных пленок.
58. Характеристика полиамидов как тароупаковочных материалов.
59. Характеристика поливинилацетатных упаковок.
60. Характеристика поливинилиденхлорида.
61. Характеристика поливинилхлорида.
62. Характеристика поликарбоната как тароупаковочного материала.
63. Характеристика полипропилена.
64. Характеристика полиэтилентерефталата.
65. Характеристика понятий «этикетка», «товарный знак», «дата упаковки» и т.д.
66. Характеристика проницаемых пластиковых оболочек.
67. Характеристика стеклообразующих полимеров.
68. Характеристика тароупаковочных материалов из металлов.
69. Характеристика ударопрочного полистирола.
70. Характеристика упаковочных материалов на основе целлюлозы.
71. Виды упаковочного оборудования.
72. Биоразлагаемая упаковка.

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 / 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 допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) баллов
«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	(26-50) 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 объеме, 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 – удовлетворительно – 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.01.02 «Упаковочные материалы в общественном питании»

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.01.02 «Упаковочные материалы в общественном питании»

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 изучением упаковочных материалов, 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.