

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ТАРА И УПАКОВКА»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Институт: Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет: Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик: Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр 4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	117	3,25
Форма аттестации: Контрольная работа (14 сем), Экзамен (14 сем)	9	0,25
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Э.Ш. Юнусов

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Тара и упаковка» являются:

- а) знакомство с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки;
- б) изучение свойств упаковочных материалов и видов потребительской тары для пищевых продуктов;
- в) знакомство с видами транспортной тары и правилами обращения с продукцией в таре из различных материалов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Тара и упаковка» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Тара и упаковка» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
2. Экология

Дисциплина «Тара и упаковка» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (научно- исследовательская работа)
3. Производственная (преддипломная) практика

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.1. Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.2. Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.3. Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основы терминологии упаковочного дела, требования экологии к упаковке, санитарно-гигиенические требования;
- свойства упаковочных материалов и потребительской тары из них;
- виды и типы транспортной тары, меры по сохранению тары, правила обращения, хранения и возврата транспортной тары, требования к качеству возвратной тары.

Уметь:

- читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;
- выбрать упаковочный материал для конкретных видов пищевых продуктов при их расфасовывании.

Владеть:

- методиками выбора упаковочного материала для заданного вида сырья и продукции;
- методиками проведения исследований качества тары и упаковки.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Общие сведения о таре и упаковке	12	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	12	2				7	
1.	Потребительская и транспортная тара и упаковка	14	2			1	30	Контрольная работа; Экзамен
2.	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	14	2	6		2	50	
3.	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	14		2		1	30	
	Итого по семестру	14	4	8		4	110	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Общие сведения о таре и упаковке	2	Общие сведения о таре и упаковке	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Потребительская и транспортная тара и упаковка	2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	2	Полимерная тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	1	Стеклоанная тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		1	Деревянная тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		1	Картонно-бумажная тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		1	Металлическая тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		2	Текстильная и комбинированная тара	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	2	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		8		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Общие сведения о таре и упаковке	7	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Потребительская и транспортная тара и упаковка	30	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	50	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	30	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		117		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Потребительская и транспортная тара и упаковка	1	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	2	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	1	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
ВСЕГО		4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Тара и упаковка» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Контрольная работа	1	36	60
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Тара и упаковка» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Н. В. Байлова, Е. А. Стебенева, Н. А. Каширина [и др.], Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72772.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т. А. Трыкова, Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] Учебное пособие: Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010	http://www.iprbookshop.ru/734.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. В. Мамаев, М. В. Яркина, А. О. Куприна, Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев, Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] Лабораторный практикум. Учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015	http://www.iprbookshop.ru/50644.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Тара и упаковка из стекла [Методическое пособие] метод. указания к лаб. работам: Казань : Изд-во КГТУ, 2004	9 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Тара и упаковка» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Тара и упаковка»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены техническими средствами обучения:

1. Интерактивная доска,
2. Проектор;

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1.Персональные компьютеры;

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Тара и упаковка» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Тара и упаковка» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- системы дистанционного обучения.