

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Упаковка продуктов общественного питания
Направление подготовки	43.03.02. Туризм
Профиль подготовки	Управление объектами гостротуризма
Год набора	2026

Составители:
канд.филол.наук, доцент
Садыкова Э. Р.
старший преподаватель
Рахимзянова Ю. А.

Казань

Содержание

1. Цели и задачи учебной дисциплины
 2. Место дисциплины в структуре ОПОП
 3. Требования к результатам освоения дисциплины
 4. Структура и содержание дисциплины
 - 4.1 Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций
 - 4.2 Содержание дисциплины по темам (разделам)
 - 4.3 Планы практических и семинарских занятий
 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины
 8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине
- Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
- Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения учебной дисциплины – сформировать у будущего бакалавра по направлению 43.03.02. Туризм целостное представление об основных процессах, протекающих в пищевых продуктах при хранении в различных упаковках и о проблемах упаковочной продукции в современном мире.

Задачи дисциплины:

- введение в систему основных категорий и понятий, описывающих упаковку и упаковочные материалы продуктов общественного питания;
- изучение особенностей упаковочных материалов различных продуктов питания;
- изучение студентами современных способов упаковывания продуктов питания;
- формирование навыков выбора оптимальной упаковки для различных пищевых продуктов;
- формирование у студентов навыков оптимальной упаковки для различных пищевых продуктов;
- овладение студентами способами упаковывания пищевых продуктов;
- развитие у студентов аналитических способностей;

После освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- современные способы упаковывания пищевых продуктов;
- основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения.

Уметь:

- выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров;
- выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов.

Владеть:

- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к группе дисциплин по выбору. До начала изучения дисциплины «Упаковка продуктов общественного питания» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «Введение в специальность», «Сервисная деятельность».

Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины

↓ Введение в специальность
Сервисная деятельность

Упаковка продуктов общественного питания

Обеспечиваемые учебные дисциплины

↓ Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП
Бережливое производство
Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях общественного питания

Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина участвует в формировании следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению Туризм:

ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций.

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
Компетенция ПК-12	
ПК-12.2 Решает стратегические задачи управления предприятиями питания с учетом особенностей бизнес-процессов на основе использования теоретических знаний деятельности организации	ПК-12.2 3.2 Знает методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов ПК-12.2 3.3 Знает современные способы упаковывания пищевых продуктов ПК-12.2 3.4 Знает основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения ПК-12.2 У.2 Умеет выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров ПК-12.2 У.3 Умеет выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов ПК-12.2 В.2 Владеет способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени

Структура и содержание дисциплины.

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа).

Модульная разбивка учебной дисциплины (очная форма обучения)					
Направление Сервис					
Дисциплина: «Упаковка продуктов общественного питания»					
Наименование модулей и тем	Количество ауд. часов		Самостоятельная работа студентов	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекции	Практич. занятия			
Модуль 1. Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении					
Тема 1: Процессы, протекающие в сырье общественного питания	1	2	7	10	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Тема 2: Хранение полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых продуктов питания	1	2	7	10	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Тема 3: Способы упаковывания. Оборудование для фасовки пищевых продуктов	2	4	7	13	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Модуль 2. Проблемы упаковочной продукции					
Тема 4: Методы контроля функциональных и эксплуатационных свойств тары и упаковочных материалов	2	4	6	12	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Тема 5: Утилизация и рециклинг упаковочных материалов как критерий экологической безопасности	2	4	6	12	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Тема 6: Экологическая маркировка	2	4	6	12	ПК-12.2. 3-2,3-3,3-4,У-2,У-3,В-2
Подготовка к зачету			3	3	
ИТОГО	10	20	42	72	

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный курс разбит на 2 логически завершенных и взаимосвязанных между собой модуля.

Модуль 1 включает в себя 3 учебных темы, предназначенных для освоения системы ЗУВ о процессах, протекающих в сырье общественного питания, хранении полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых продуктов питания, способах упаковывания и оборудовании для фасовки

пищевых продуктов, по завершению изучения которых будут получены следующие образовательные результаты:

студент должен:

знать:

- методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- современные способы упаковывания пищевых продуктов;
- основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения

уметь:

- выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров;
- выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов.

владеть:

- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени.

Модуль 2 включает в себя 3 учебных темы, предназначенных для освоения системы ЗУВ о методах контроля функциональных и эксплуатационных свойств тары и упаковочных материалов, об утилизации и рециклинге упаковочных материалов как критерия экологической безопасности, экологической маркировке, по завершению изучения которых будут получены следующие образовательные результаты:

студент должен:

знать:

- методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения;

уметь:

- выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров;
- выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов;

владеть:

- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени.

По результатам усвоения содержания модулей дисциплины проводится *зачет*.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Модуль 1. Основные процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении

Тема 1. Процессы, протекающие в сырье общественного питания

Хранение мяса и мясопродуктов. Хранение молока, яиц и продуктов их переработки. Хранение жиров и майонеза. Хранение рыбы и рыбопродуктов. Хранение консервов. Хранение сухих бакалейных товаров. Хранение овощей и картофеля.

Тема 2. 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.

Тема 3. Способы упаковывания.

Оборудование для фасовки пищевых продуктов

Способы упаковывания. Упаковывание в термоусадочные и стрейч-пленки, упаковывание под вакуумом, в газовой среде, блистерная упаковка, асептическое упаковывание, стерилизуемые и разогреваемые с продуктом упаковки, упаковка типа тетра-пак, упаковка в стеклянную и ПЭТ тару, защитные покрытия и др. Оборудование для фасовки пищевых продуктов. Точность процесса дозирования. Классификация оборудования для дозирования. Непрерывные, объемные и весовые дозаторы, питатели штучных изделий. Фасовочно-упаковочное оборудование для сыпучих продуктов. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Модуль 2. Проблемы упаковочной продукции

Тема 4. Методы контроля функциональных и эксплуатационных свойств тары и упаковочных материалов

Физико-механические характеристики. Физико-химические свойства. Долговечность, структура и электрофизические свойства. Санитарно-гигиенические, химические и токсикологические характеристики. Способность к биodeградации.

Тема 5. Утилизация и рециклинг упаковочных материалов как критерий экологической безопасности

Утилизация и рециклинг традиционных упаковочных материалов. Утилизация биоразлагаемых и съедобных упаковочных материалов. Правила безопасной эксплуатации упаковки продуктов общественного питания.

Тема 6. Экологическая маркировка

Экологические знаки: понятие и классификация. Знаки, указывающие на степень экологической безопасности продукции или упаковки. Знаки, напоминающие о бережном отношении к окружающей среде. Предупреждающие знаки на продукции, которая может нанести вред окружающей среде. Требования экологической безопасности.

4.3. Планы семинарских и практических занятий

Семинар 1. Упаковка и тара: основы терминологии и классификации

Основные вопросы:

1. Из каких основных частей состоит транспортная упаковка?
2. Назовите признаки, по которым классифицируют упаковку?
3. Чем отличается возвратная тара от многооборотной?
4. Назовите особенности изотермической тары?
5. Какая тара относится к тара-оборудованию?

Практические задания:

1. Заполните таблицу:

Группа упаковки	Ее виды
Жесткая упаковка	
Полужесткая упаковка	
Мягкая упаковка	

2. Заполните таблицу:

Виды тары	Характеристика
Герметичная	
Индивидуальная	
Групповая	
Тара-оборудование	
Разовая	
Многооборотная	
Инвентарная	
Возвратная	
Комбинированная	
Разборная	
Складная	
Штабелируемая	
Изотермическая	

Семинар 2. Образцы современных упаковочных материалов и тары для сырья и готовых продуктов общественного питания

Основные вопросы:

1. Какие продукты можно упаковывать в пленку из ПВД?
2. Из какого материала производится упаковка для молока?
3. Для транспортировки каких продуктов используют полипропиленовые мешки?
4. Для упаковки каких продуктов используют гофрокороба?

5. Какие материалы могут быть использованы для разогрева в СВЧ-печи?

6. Ланчи-бокс: для каких продуктов может быть использован?

Практическое задание:

1. Заполните таблицу с указанием новинок, которые появились в последние годы для упаковки готовых продуктов общественного питания с характеристиками.

Семинар 3. Выбор материала упаковки для продовольственных товаров

Основные вопросы:

1. Какие продукты называют особо скоропортящимися?
2. Что используют для снижения содержания влаги внутри упаковки?
3. Что называют «съедобным покрытием»?
4. Назовите преимущества пакетов Doypack?

Практические задания:

1. Опишите основные требования к выбору материалов упаковки для продовольственных товаров в виде таблицы.

2. Пропишите сроки хранения продовольственных товаров разных групп в виде таблицы.

Семинар 4. Физические и физико-химические методы испытаний упаковки

Основные вопросы:

1. Какую тару испытывают на устойчивость к гидравлическому давлению?
2. Сколько единиц потребительской тары испытывают для определения номинальной вместимости?
3. Для какого типа тары контролируют паропроницаемость?

Практическое задание:

1. Заполните таблицу:

Способ испытания	Описание способа
Способ для банок и бутылок	
Способ для герметичности швов	
Способ для швов корпуса транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары, в которой используется крышка	

Семинар 5. Стандартизация тары

Основные вопросы:

1. Назовите основные цели стандартизации упаковки
2. Укажите главную задачу стандартизации упаковки
3. Какие стандарты включает в себя система организационно-методических стандартов?

Практические задания:

1. Заполните таблицу:

Цели стандартизации упаковки	Характеристика
1 цель	
2 цель	
3 цель	
4 цель	

2. Определите соответствие:

Группа стандартов	Характеристика
Система организационно-методических стандартов	Стандарты распространяются на размеры, типы, сорта, марки, конструкции, методы контроля, приемку, транспортирование, маркировку и хранение
Система общетехнических стандартов	Стандарты, которые относятся к Государственным системам обеспечения единства измерений
Стандарты на конкретную продукцию	Стандарты на термины и определения, условные обозначения, кодирование, символы, маркирование, требования к элементам конструкций, нормы точности, методы измерений

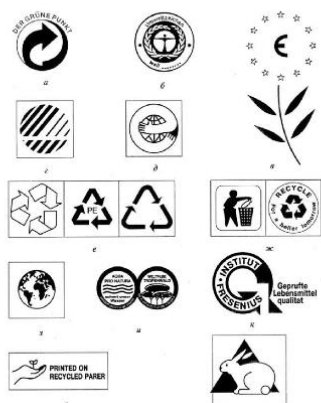
Семинар 6. Маркировка продукции общественного питания

Основные вопросы:

1. Что такое маркировка?
2. Назовите носители производственной маркировки?
3. Назовите носители торговой маркировки?
4. Из каких основных частей состоит маркировка?
5. Какие информационные знаки вы знаете?
6. Назовите основные нормативно-технические требования к маркировке продукции?

Практические задания:

1. Расшифруйте пиктограммы экологической маркировки



2. Расшифруйте пиктограммы манипуляционной маркировки



5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к семинарским занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время семинарских занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации. Контрольные работы состоят из вопросов и задач, аналогичным задачам домашних заданий. Выше по разделам приводились примерные варианты контрольных заданий.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной, выборочной формах.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная:

1. Рябичева А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины и самостоятельной работы студентами направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ А. Е. Рябичева. – Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2022. – 87 с. – Текст: электронный// Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/138534.html>.

Дополнительная:

2. Астахов Д. А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов/ Д. А. Астахов. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 497 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14204-4. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/544037>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>

2. Образовательная платформа «Юрайт». Режим доступа: <https://urait.ru>.

3. Государственный комитет по туризму РТ. Режим доступа: <http://tourism.tatarstan.ru>.

4. Основы ресторанный бизнеса. www.prorestoran.com.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория, кабинет для самостоятельной работы студентов, видеопроекционное оборудование, компьютер, оснащенный типовым пакетом системного и офисного ПО, в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ».

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки результатов обучения рекомендуется использовать модульно-рейтинговую систему оценивания знаний, умений и навыков студентов по окончании изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6$$
, где М – количество баллов по модулю; n – количество модулей

$$З = К \times 0,4$$
, где К - количество баллов на экзамене;

$$И = C + З + П$$
, где П – поощрительные баллы (от 1 до 5).

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка сформированности компетенции ПК-12. Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма в части дисциплины «Упаковка продуктов общественного питания»

п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
	2	3	4
1.	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов Знает современные способы упаковывания пищевых продуктов Знает основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения	выступление на семинаре реферат зачет
2.	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов Знает современные способы упаковывания пищевых продуктов Знает основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения Умеет выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров Умеет выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов	выступление на семинаре реферат решение практических задач зачет
3.	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов Знает современные способы упаковывания пищевых продуктов Знает основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения Умеет выбирать оптимальную упаковку для продовольственных товаров Умеет выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов Владеет способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени	выступление на семинаре реферат решение практических задач зачет

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:
«Упаковка продуктов общественного питания»

направление подготовки: Туризм

профиль подготовки: Управление объектами гастротуризма

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Реферат
 - 2.1.3 Решение практических задач
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к зачету)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к зачету)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля	ПК-12
	ПК-12.2.
Формируемые компетенции и их индикаторы	
Формы текущего контроля	
Выступление на семинаре	З-2,З-3,З-4,У-2,У-3,В-2
Реферат	З-2,З-3,З-4,У-2,У-3,В-2
Практические задачи	У-2,У-3,В-2
Формы промежуточного контроля	
Зачет	З-2,З-3,З-4,У-2,У-3,В-2

З – знания, У – умения, В – владение навыками

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля.

2.1. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса.

Примерные вопросы к семинарским занятиям

Семинар 1. Упаковка и тара: основы терминологии и классификации

Основные вопросы:

1. Из каких основных частей состоит транспортная упаковка?
2. Назовите признаки, по которым классифицируют упаковку?
3. Чем отличается возвратная тара от многооборотной?
4. Назовите особенности изотермической тары?
5. Какая тара относится к тара-оборудованию?

Семинар 2. Образцы современных упаковочных материалов и тары для сырья и готовых продуктов общественного питания

Основные вопросы:

1. Какие продукты можно упаковывать в пленку из ПВД?
2. Из какого материала производится упаковка для молока?

3. Для транспортировки каких продуктов используют полипропиленовые мешки?
4. Для упаковки каких продуктов используют гофрокороба?
5. Какие материалы могут быть использованы для разогрева в СВЧ-печи?
6. Ланчи-бокс: для каких продуктов может быть использован?

Семинар 3. Выбор материала упаковки для продовольственных товаров

Основные вопросы:

1. Какие продукты называют особо скоропортящимися?
2. Что используют для снижения содержания влаги внутри упаковки?
3. Что называют «съедобным покрытием»?
4. Назовите преимущества пакетов Doypack?

Семинар 4. Физические и физико-химические методы испытаний упаковки

Основные вопросы:

1. Какую тару испытывают на устойчивость к гидравлическому давлению?
2. Сколько единиц потребительской тары испытывают для определения номинальной вместимости?
3. Для какого типа тары контролируют паропроницаемость?

Семинар 5. Стандартизация тары

Основные вопросы:

1. Назовите основные цели стандартизации упаковки
2. Укажите главную задачу стандартизации упаковки
3. Какие стандарты включает в себя система организационно-методических стандартов?

Семинар 6. Маркировка продукции общественного питания

Основные вопросы:

1. Что такое маркировка?
2. Назовите носители производственной маркировки?
3. Назовите носители торговой маркировки?
4. Из каких основных частей состоит маркировка?
5. Какие информационные знаки вы знаете?
6. Назовите основные нормативно-технические требования к маркировке продукции?

Критерии оценивания выступления на семинаре

Характеристика ответа	баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.	100-96
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	95-91
Дан развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом с незначительной помощью преподавателя.	90-86
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	85-81
Дан достаточно полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ структурирован, логичен, частично изложен в терминах науки. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	80-76
Дан достаточно полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ структурирован, логичен, частично изложен в терминах науки. Ответы на дополнительные вопросы даются не сразу, изложены недостаточно научным языком, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	75-71
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	70-66
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	65-61
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют	60

выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 60

2.1.2. Реферат

Реферат является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Реферат как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Примерная тематика рефератов

1. Масштабы утилизации тары и упаковки в России и за рубежом
2. Влияние состава материала на способ его утилизации
3. Элементы, накапливающиеся в почве и грунтовых водах при разложении упаковочных материалов
4. Газы, выделяющиеся при сгорании полимерных упаковок
5. Влияние химического состава пластмасс на уровень выбросов токсичных веществ
6. Пути сокращения отходов потребительской тары
7. Сохранение сырьевых материалов и энергии при использовании многооборотной тары
8. Экологическая безопасность при использовании и утилизации упаковочных материалов
9. Экологический метод ликвидации мусора: аэробное компостирование
10. Экологическая совместимость полимерных упаковок
11. Вредные для здоровья и окружающей среды упаковочные материалы
12. Вторичное использование полимерных материалов
13. Саморазлагающиеся полимерные материалы: исходный состав и конечные продукты распада
14. Утилизация алюминиевой и жестяной тары и упаковки
15. Современные способы утилизации тары и упаковки

Критерии оценки реферата

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений. Одним из критериев оценки

работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Критерии оценивания	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	80-89
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.1.3. Решение практических задач

Семинар 1.

Практические задания:

1. Заполните таблицу:

Группа упаковки	Ее виды
Жесткая упаковка	
Полужесткая упаковка	
Мягкая упаковка	

2. Заполните таблицу:

Виды тары	Характеристика
Герметичная	
Индивидуальная	
Групповая	
Тара-оборудование	
Разовая	
Многооборотная	
Инвентарная	
Возвратная	
Комбинированная	
Разборная	
Складная	
Штабелируемая	
Изотермическая	

Семинар 2.

Практическое задание:

1. Заполните таблицу с указанием новинок, которые появились в последние годы для упаковки готовых продуктов общественного питания с характеристиками.

Семинар 3.

Практические задания:

1. Опишите основные требования к выбору материалов упаковки для продовольственных товаров в виде таблицы.

2. Пропишите сроки хранения продовольственных товаров разных групп в виде таблицы.

Семинар 4.

Практическое задание:

1. Заполните таблицу:

Способ испытания	Описание способа
Способ для банок и бутылок	
Способ для герметичности швов	
Способ для швов корпуса транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары, в которой используется крышка	

Семинар 5.

Практические задания:

1. Заполните таблицу:

Цели стандартизации упаковки	Характеристика
1 цель	
2 цель	
3 цель	
4 цель	

2. Определите соответствие:

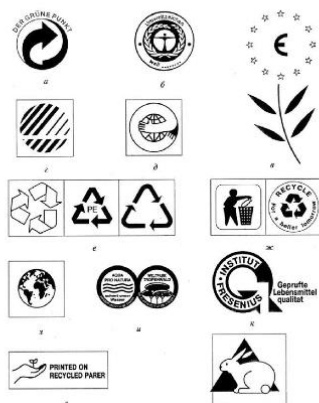
Группа стандартов	Характеристика
Система организационно-методических стандартов	Стандарты распространяются на размеры, типы, сорта, марки, конструкции, методы контроля, приемку, транспортирование, маркировку и хранение
Система общетехнических	Стандарты, которые относятся к

стандартов	Государственным системам обеспечения единства измерений
Стандарты на конкретную продукцию	Стандарты на термины и определения, условные обозначения, кодирование, символы, маркирование, требования к элементам конструкций, нормы точности, методы измерений

Семинар 6.

Практические задания:

1. Расшифруйте пиктограммы экологической маркировки



2. Расшифруйте пиктограммы манипуляционной маркировки



Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам решения практической задачи

Характеристика ответа	баллы
Комплексная творческая оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; полный ответ на вопрос к иллюстративному материалу (при наличии), правильный выбор тактики действий; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций (при необходимости).	100-96
Комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; полный ответ на вопрос к иллюстративному материалу (при наличии), правильный выбор тактики действий; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций (при необходимости).	95-91

Комплексная оценка предложенной ситуации; достаточно полное знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; полный ответ на вопрос к иллюстративному материалу (при наличии), правильный выбор тактики действий; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций (при необходимости).	90-86
Комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; неполный ответ на вопрос к иллюстративному материалу, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций;	85-81
Достаточно полная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; неполный ответ на вопрос к иллюстративному материалу, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций;	80-76
Достаточно полная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; неполный ответ на вопрос к иллюстративному материалу, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; последовательное, уверенное выполнение практических манипуляций;	75-71
Затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, в том числе на вопрос к иллюстративному материалу, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога, правильное, последовательное выполнение манипуляций;	70-66
Затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, в том числе на вопрос к иллюстративному материалу, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога, правильное, последовательное, но неуверенное выполнение манипуляций;	65-61
Большие затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, в том числе на вопрос к иллюстративному материалу, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при вопросах педагога, при выборе часто совершаются ошибки, правильное, последовательное, но неуверенное выполнение манипуляций;	60
Неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации.	Менее 60

2.2. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1. Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Упаковка продуктов общественного питания»

1. Понятие тары, упаковки, вспомогательных упаковочных средств, упаковочных материалов.
2. Современные тенденции упаковочной промышленности.

3. Функции тары и упаковки, их характеристика. Свойства, обеспечивающие выполнение этих функций.

4. Общие требования к упаковочным материалам: механическая, химическая, климатическая стойкость, герметичность, проницаемость, технологичность, эстетичность, экологичность.

5. Информационная функция упаковки. Виды информации, наносимой на потребительскую и транспортную тару, способы ее представления. Обязательные и произвольные элементы маркировки.

6. Знаковая маркировка продукции, ее значение, классификации. Экологическая, потребительская, предупредительная, транспортная, специальная маркировка, знаки соответствия.

7. Классификации тары и упаковки по назначению, по конструкции, по материалу, по отношению к продукту, по герметичности, по способности сохранять форму, по технологии производства (с примерами).

10. Получение многослойных материалов: методы, их достоинства и недостатки.

11. Металлизация. Парафинирование.

12. Способы нанесения печати: шелкография, высокая печать, глубокая печать, флексография, припрессовка, электростатическая печать (сущность, преимущества и недостатки).

13. Прогрессивные виды упаковки (блистерная упаковка, двойная тара, упаковки типа «Тетра Пак»): сущность, разновидности, материалы, преимущества и недостатки.

14. Экологические проблемы упаковочной промышленности. Способы утилизации упаковки.

15. Экологически чистые упаковочные материалы.

16. Высокотемпературная микронизация: сущность, принципиальная схема аппаратов, области применения. Качество готовой продукции.

17. Электроконтактный метод обработки продукции. Области применения, условия использования.

18. Технологии обработки пищевых продуктов с помощью электроконтактного нагрева, принципиальные схемы оборудования, преимущества и недостатки.

19. Баротермическая обработка: сущность, области применения, принципиальная схема аппарата, преимущества. Применение БТО продукции. Технологии производства взорванных зерен.

20. Теоретические основы обработки продуктов переменным электрическим током.

21. Диэлектрические свойства пищевых продуктов. Области применения СВЧ-обработки, ее преимущества и недостатки. Качественные показатели готовой продукции после СВЧ-обработки.

22. Воздействие на воду и водные растворы магнитного поля. Применение магнитного поля в пищевой промышленности.

23. Области применения ультразвука в пищевой промышленности. Преимущества и недостатки обработки продуктов ультразвуком.

24. Термограмма быстрого замораживания. Преимущества и недостатки замораживания с разной скоростью.

25. Биологическое действие ультрафиолетового излучения. Источники УФ и области его применения. Преимущества и недостатки УФ обработки.

26. Теоретические основы процесса экструзии. Виды экструзии. Основные этапы экструзии.

27. Области применения экструзионных технологий. Преимущества экструзии.

28. Радиационная обработка пищевых продуктов: сущность, преимущества и недостатки.

29. Электрокопчение: сущность, преимущества и недостатки, используемые установки.

30. Технология получения продукции методом электрокопчения.

2.2.2. Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к зачету)

Практические задания:

1. Заполните таблицу:

Группа упаковки	Ее виды
Жесткая упаковка	
Полужесткая упаковка	
Мягкая упаковка	

2. Заполните таблицу:

Виды тары	Характеристика
Герметичная	
Индивидуальная	
Групповая	
Тара-оборудование	
Разовая	
Многооборотная	
Инвентарная	
Возвратная	
Комбинированная	
Разборная	
Складная	
Штабелируемая	
Изотермическая	

3. Заполните таблицу с указанием новинок, которые появились в последние годы для упаковки готовых продуктов общественного питания с характеристиками.

4. Опишите основные требования к выбору материалов упаковки для продовольственных товаров в виде таблицы.

5. Пропишите сроки хранения продовольственных товаров разных групп в виде таблицы.

6. Заполните таблицу:

Способ испытания	Описание способа
Способ для банок и бутылок	

Способ для герметичности швов	
Способ для швов корпуса транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары	
Способ для герметичности транспортной тары, в которой используется крышка	

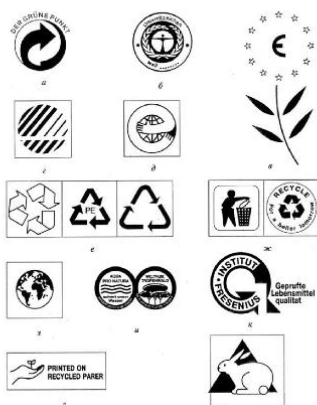
7. Заполните таблицу:

Цели стандартизации упаковки	Характеристика
1 цель	
2 цель	
3 цель	
4 цель	

8. Определите соответствие:

Группа стандартов	Характеристика
Система организационно-методических стандартов	Стандарты распространяются на размеры, типы, сорта, марки, конструкции, методы контроля, приемку, транспортирование, маркировку и хранение
Система общетехнических стандартов	Стандарты, которые относятся к Государственным системам обеспечения единства измерений
Стандарты на конкретную продукцию	Стандарты на термины и определения, условные обозначения, кодирование, символы, маркирование, требования к элементам конструкций, нормы точности, методы измерений

9. Расшифруйте пиктограммы экологической маркировки



10. Расшифруйте пиктограммы манипуляционной маркировки



Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Зачет\незачет	Уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	зачтено	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	зачтено	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	зачтено	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	зачтено	Базовый уровень сформированности компетенций

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	C	80-76	зачтено	
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	зачтено	
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.	D	70-66	зачтено	Пороговый уровень сформированности компетенций
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	зачтено	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	зачтено	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы зачета. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.	F	Менее 60	незачет	Компетенции не сформированы