

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 14:01:00
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56ab07f01e1ba31721735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
/Молчанов А.В./
« 21 » апр 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.декана факультета
/Попова О.М./
« 21 » апр 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Тара и упаковка в мясной отрасли
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент Андреева С.В.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний видов, классификации тары и упаковки, характеристики основных свойств упаковочных материалов, планирования упаковки для пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов дисциплина «Тара и упаковка в мясной отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Введение в профессию», «Общая технология отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов»; «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Ознакомительная практика», «Технологическая практика»,

Дисциплина «Тара и упаковка в мясной отрасли» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Преддипломная практика», «Научно-исследовательская работа», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
4	ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	навыками применения методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	36,1						36,1		
<i>аудиторная работа:</i>	36,0						36,0		
лекции	18						18		
лабораторные	х						х		
практические	18						18		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1		
<i>контроль</i>	-						-		
Самостоятельная работа	71,9						71,9		
Форма итогового контроля	3						3		
Курсовой проект (работа)	-						-		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	История упаковки. Введение. Характеристика основных видов тары	1	Л	Т	2	-	ВК	ПО
2.	«Изучение ГОСТ 17527-2003 – Упаковка. Термины и определения	2	ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
3.	Упаковка и ее функции	3	Л	Т	2		ТК	УО
4.	Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов	4	ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
5.	Классификация тары и упаковки	5	Л	В	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6.	Упаковка и маркировка яиц и яичной продукции	6	ПЗ	Т	2	-	ТК	УО
7.	Требования к таре и упаковочным материалам	7	Л	Т	2		ТК	УО
8.	Классификация тары и упаковки	8	ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
9.	Транспортно-производственная тара	9	Л	Т	2		ТК	УО
10.	Виды материалов применяемые для изготовления упаковки и тары	10	ПЗ	Т	2	10	РК	УО ПО
11.	Способы упаковки	11	Л	В	2		ТК	УО
12.	Виды материалов применяемые для изготовления упаковки и тары	12	ПЗ	Т	2		ТК	УО
13.	Тара для упаковывания мясных консервов	13	Л	КС	2		ТК	УО
14.	Качественные характеристики металлической тары	14	ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
15.	Упаковка и хранения мяса и мясных продуктов	15	Л	Т	2		ТК	УО
16.	Маркировка упаковки пищевых продуктов	16	ПЗ	МП	2	11,9	ТК	УО
17.	Виды упаковки колбасных изделий	17	Л	Т	2		ТК	УО
18.	Особенность упаковки вареной колбасы Виды колбасных оболочек. Расчет потребности	18	ПЗ	Т	2	10	ТК РК	ПО УО Т
19.	Выходной контроль				0,1	-	ВыхК	З
Итого:					36,1	71,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие,

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МП – метод проектов, КС-круглый стол

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, , ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, З – зачет

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью практических занятий является формирование знаний видов и классификации тары и упаковки, навыка планирования тароупаковочных материалов и прогнозирования сроков хранения пищевых продуктов в

зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1	Маркировка тары и упаковки. Конспект лекций : учебное пособие / Н. В. Черноусова, И. Н. Смиранный, В. В. Кухарский.: https://e.lanbook.com/book/128578	Черноусова, Н. В.	Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, 2018.	1-20
2	. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В.Карташова: https://znanium.com/catalog/product/938033	Николаева, М. А	Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018	1-20

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/72772.html	Стебенева Е.А.	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	1-20
2.	Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] : учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/734.html	Трыкова Т.А.	М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010	1-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Об упаковке. Для упаковки <http://www.unipack.ru>

2. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
3. Мясной клуб - международный профессиональный сайт мясной промышленности, мясников, колбасников, техников, механиков, технологов, маркетологов. <http://www.meat-club.ru/>
4. Мясные технологии <http://www.meatbranch.com/>
5. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.
6. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- **программное обеспечение:**

Наименование программы	Примечание
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования

медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности - частичное затемнение дневного света.

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, *оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования.*

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №124,109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Общая технология отрасли» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»

Методические указания по изучению дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания по выполнению практических работ

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «21» мая 2021_года(протокол № 20).