

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавилонский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 11:34:46  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2775735a2



**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

  
/Воротников И.Л./

« 20 » 05 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета


  
/Попова О.М./

« 21 » 05 2021 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: профессор Богатырев С.А.

  
(подпись)

Саратов 2021

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков использования в производственной деятельности технологического оборудования для фасовки и упаковывания продуктов и товаров пищевых производств, полученных на основе целостной системы знаний основных функций тары, упаковки и видов упаковочных материалов.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Математика», «Информатика», «Физика», «Химия», «Экология», «Пищевая микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах», «Технологическая практика».

Дисциплина «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» является опорой при прохождении преддипломной практики, проведении научно-исследовательской работы и государственной итоговой аттестации. Последующие дисциплины отсутствуют.

## **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.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ 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
1	ПК-5	Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК-5.1. Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	современные требования к упаковочным материалам, используемых при производстве продуктов питания из растительного сырья	оценивать качество процесса упаковки и маркировки при производстве продуктов питания из растительного сырья	навыками оценки качества упаковки и маркировки продуктов питания, приемами контроля условий их хранения, транспортирования и реализации
			ПК-5.2. Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	особенности применения упаковочных материалов, способов нанесения маркировки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	оценивать качество тары и упаковки на соответствие требованиям нормативной документации	приемами контроля качества упаковки продуктов питания из растительного сырья

2	ПК-7	Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям	ПК-7.1. Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности	основные требования к упаковочным материалам, таре и процессам упаковки продуктов и товаров пищевых производств, современное оборудование для фасовки и упаковывания хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	маркировать тару и упаковку, подбирать и эксплуатировать оборудование для фасовки и упаковывания пищевых продуктов	способами идентификации упаковочных материалов, методами расчета основных параметров оборудования для фасовки и упаковывания хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
			ПК-7.2. Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков	основные требования к маркировке и упаковке товаров пищевых производств, условиям хранения и срокам годности	оценивать качество упаковки и маркировки товаров пищевых производств	навыками оценки качества упаковки и маркировки товаров пищевых производств, приемами контроля условий транспортирования, хранения и реализации упакованных пищевых продуктов

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

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.	44,1								44,1
<i>аудиторная работа:</i>	44								44
лекции	18								18
лабораторные	8								8
практические	18								18
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	27,9								27,9
Форма промежуточного контроля	Зач.								Зач.
Курсовой проект (работа)	-								-

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самос- тоятель- ная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1	<b>Основные термины и определения.</b> Тара и упаковка товаров пищевых производств в системе товародвижения. Транспортная и потребительская тара. Тара-оборудование.	1	Л	Т	2		ВК	УО
2	Изучение требований технического регламента «О безопасности упаковки»	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
3	<b>Функции и требования, предъявляемые к упаковочным</b>	3	Л	Т	2		ТК	УО

	<b>материалам и таре.</b> Функциональные, эстетические, эргономические и экологические требования к таре и упаковке продуктов и товаров пищевых производств.							
4	Изучение требований технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки»	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
5	Оценка образцов упаковки в соответствии с предъявляемыми требованиями. Оценка упаковки по классификационным признакам. Лабораторная работа №1	4	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
6	<b>Классификационные признаки тары и упаковки.</b> Конструктивные особенности и физико-механические свойства тары и упаковки. Классификация тары и упаковки по материалам изготовления.	5	Л	Т	2		ТК	УО
7	Изучение характеристик современного оборудования для изготовления упаковки	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
8	<b>Маркировка, наносимая на упаковку.</b> Сведения, которые содержит маркировка, товарные знаки, наносимые на упаковку. Основополагающая и коммерческая информация на упаковке хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	7	Л	Т	2		ТК	УО
9	Требования к маркировке, наносимой на упаковку. Оценка маркировочных данных, нанесенных на упаковку продуктов и товаров пищевых производств.	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
10	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для хлебобулочных изделий. Лабораторная работа №2	8	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
11	<b>Этикетирование упаковки.</b> Виды этикеток на продовольственных товарах, классификационные признаки. Этикетировочное оборудование.	9	Л	Т	2		ТК	УО
12	Изучение современных технологий упаковывания продуктов и товаров пищевых производств.	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

13	<b>Виды тары и упаковки по материалу изготовления для продовольственных товаров.</b> Общая характеристика полимерных материалов. Технология и сырье для производств упаковки продуктов и товаров пищевых производств.	11	Л	Т	2		ТК	УО
14	Изучение способов нанесения рисунка и графики на этикетку, оценка современных видов этикеток. Влияние цветового оформления упаковки на потребительские предпочтения.	12	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
15	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для макаронных изделий. Лабораторная работа №3	12	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
16	<b>Укупорочные средства.</b> Виды, классификация. Комбинированные укупорочные средства.	13	Л	Т	2		ТК	УО
17	Оценка эргономических, эстетических и экологических свойств упаковки.	14	ПЗ	КС	2	2	ТК	УО
18	<b>Транспортная и потребительская тара и упаковка.</b> Функции и виды транспортной тары. Влияние упаковки на продвижение продовольственных товаров.	15	Л	Т	2		ТК	УО
19	Проверка соответствия упаковки и маркировки хлебобулочных, кондитерских изделий требованиям нормативной документации	16	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО Д
20	Оценка полимерной, картонно-бумажной и текстильной упаковки для кондитерских изделий. Лабораторная работа №4	16	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
21	<b>Особенности упаковки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</b> Требования нормативной документации к упаковке хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	17	Л	Т	2		ТК	УО
22	Проверка соответствия упаковки и маркировки макаронных изделий требованиям нормативной документации	18	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

23	<b>Выходной контроль</b>	Неполная неделя			0,1	1,9	ВыхК	3
<b>Итого:</b>					44,1	27,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** Т – занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением комплекта мультимедийного оборудования для показа учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных и практических занятий является выработка практических навыков работы с тарой и упаковкой в соответствии с требованиями нормативной документации к безопасности, качеству, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. При этом помимо традиционных форм работы – решения задач, выполнения лабораторных работ и практических занятий – проводится круглый стол по теме «Оценка эргономических, эстетических и экологических свойств упаковки».

Решение задач позволяет обучиться оценке качества упаковочных материалов. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует повышению мотивации к учебе.

Метод анализа конкретной ситуации способствует развитию у обучающихся умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. У обучающихся развивается умение четко формулировать свою позицию, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию.



Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

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 вопросы к выходному контролю – зачету.

## **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.	Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие. <a href="http://natalitkach.ucoz.com/_ld/0/61_Triykova_.pdf">http://natalitkach.ucoz.com/_ld/0/61_Triykova_.pdf</a>	Т.А.Трыкова	М.: Дашков и К, 2014	1-22
2.	Тара и упаковка для продовольственных товаров: краткий курс лекций <a href="ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1704.pdf">ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1704.pdf</a>	Т.А.Трыкова	Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014	1-22
3.	Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: учебное пособие <a href="http://znanium.com/catalog/product/558049">http://znanium.com/catalog/product/558049</a>	Веселов А.И., Веселова И.А	М.:ИНФРА-М, 2017	13-14
4.	Технологии упаковочного производства [Электронный ресурс]: <a href="http://znanium.com/catalog/product/508702">http://znanium.com/catalog/product/508702</a>	В.В. Кузьмич	Минск: Высш. шк., 2012	13-14

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.	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/catalog/product/556212">http://znanium.com/catalog/product/556212</a>	В.М. Позняковский и др.	М.: ИНФРА-М, 2017	8,10,15,19-22
2.	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения: краткий курс лекций <a href="http://www.sgau.ru/files/pages/23077/14720318396.pdf">http://www.sgau.ru/files/pages/23077/14720318396.pdf</a>	А.В. Бороздина	ФГБОУ ВПО Саратовский ГАУ.– Саратов, 2014	8,10,15,19-22
3.	Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] <a href="https://e.lanbook.com/book/100934#book_name">https://e.lanbook.com/book/100934#book_name</a>	А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин	Санкт-Петербург: Лань, 2018	8,10,15,19-22
4.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] <a href="https://e.lanbook.com/book/93006#book_name">https://e.lanbook.com/book/93006#book_name</a>	Е.И. Пономарева	Санкт-Петербург: Лань, 2017	8,10,15,19-22

Нормативно-правовая литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» № ТР ТС 005/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. – 2012 [Электронный ресурс]. – [http://www.eurasiancommission.org/ru/act/techreg/deptexreg/Documents/TR\\_Ts\\_005\\_o\\_bezопасности\\_упаковки.pdf](http://www.eurasiancommission.org/ru/act/techreg/deptexreg/Documents/TR_Ts_005_o_bezопасности_упаковки.pdf)
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» № ТР ТС 022/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. – 2012 [Электронный ресурс]. – <http://www.eurasiancommission.org/ru/nae/news/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka>
3. ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2006. 14 с.
4. ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2003. 17 с.
5. ГОСТ 21140-88 Тара. Система размеров. М.: Издательство стандартов, 2005. 14 с.

6. ГОСТ ISO 8317-2014 Упаковка, откупоривание которой недоступно детям. Требования и испытания упаковки многоразового использования. М.: Стандартиформ, 2014. 10 с.

7. ГОСТ 8.579-2002. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте. [Текст]. – Введ. 2004 – 08 – 01. – М.: Изд-во стандартов, 2012. 8 с.

*в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета: <http://sgau.ru>

2. Каталог ЭБС: [www.znanium.com/catalog.php](http://www.znanium.com/catalog.php)

3. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : [www.libgost.ru](http://www.libgost.ru)

4. Интернет-журнал Качество.ру : <http://kachestvo.ru/>

5. Российский институт потребительских испытаний : <http://www.ripit-test.ru>

6. Учебно-методический материал по технологии тары и упаковки :

[https://elib.belstu.by/bitstream/123456789/14277/1/marchenko\\_tehnologiya-tary-i-upakovki.pdf](https://elib.belstu.by/bitstream/123456789/14277/1/marchenko_tehnologiya-tary-i-upakovki.pdf)

*г) периодические издания*

Журналы:

1. Журнал «Тара и упаковка» - Режим доступа: <http://www.magpack.ru/>

2. Журнал «Packaging R&D» - Режим доступа: <http://www.packaging-rd.ru/>

3. Журнал «Спрос» - Режим доступа: <http://spros-online.ru/>

4. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» - Режим доступа: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#numbers>

*д) 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. Информационно-правовой портал Гарант.ру. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>  
Справочно-правовая система Консультант Плюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

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. Поисковая система Google. Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

*ж) 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:*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

### **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 проведения лабораторных, практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и

товаров пищевых производств» имеется аудитория № С-218, оснащенная комплектом образцов упаковки.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) 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 «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств»**

Методические указания по изучению дисциплины «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств» включают в себя:

1. Краткий курс лекций по дисциплине «Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств». Оформляется в соответствии с приложением 3.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Проектный менеджмент и  
внешнеэкономическая деятельность в  
АПК»  
«30» августа 2021 года (протокол №1)*