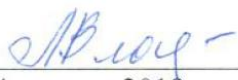




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
« 14 » июня 2019 г.



**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**Тара и упаковка кулинарных изделий**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс 4, семестр 8  
Лекции 22 час.  
Практические занятия –      час.  
Лабораторные работы – 44 час.  
Самостоятельная работа – 51 час.  
Всего часов – 144 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.  
Контрольные работы –      не предусмотрены  
Зачет –      семестр  
Экзамен – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Кузнецова А.А.

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

**«Тара и упаковка кулинарных изделий»**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Тара и упаковка кулинарных изделий»** разработан для студентов \_\_4\_\_ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина **«Тара и упаковка кулинарных изделий»** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_144\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_22\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_44\_\_ часов), практические занятия (\_\_ \_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_51\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_4\_\_ курсе в \_\_8\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение видов и свойств тары и упаковки, а также материалов для ее производства;
- изучение функций и требований, предъявляемых к таре и упаковке для пищевых продуктов;
- изучение влияния упаковки на процессы, происходящие в пищевых продуктах;

- изучение особенностей тары и упаковки для транспортировки, хранения и эффективной реализации различных групп пищевых продуктов.

Дисциплина «**Тара и упаковка кулинарных изделий**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий \_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий

\_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»


Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
« 14 » июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тара и упаковка кулинарных изделий

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа  
«Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

курс 4 семестр 8  
лекции 22 час.  
лабораторные работы 44 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр.        /лаб. 10 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.  
в том числе с использованием МАО 17 час.  
самостоятельная работа 51 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект        семестр  
зачет        семестр  
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
Составитель (ли): \_\_\_\_\_ Кузнецова А.А. \_\_\_\_\_

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

:

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г. № \_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ (подпись) Приходько Ю.В. (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

:

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г. № \_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_ (подпись) Приходько Ю.В. (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering**

**Study profile/ Specialization/ Master's Program** «The technology of production and organization of catering services».

**Course title:** Technology of production of bakery and confectionery products.

**Basic part of Block Б1.Б.ДБ.6.2, 4 credits Basic part of Block**

**Instructor: Kuznetsova A. A.**

**At the beginning of the course a student should be able to**

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

OPK-3 the ability to carry out technological control of the conformity of the quality of products and services with established standards

PC-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

**Course description:** The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical

loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

**Main course literature:**

1. Merchandising packaging materials and packaging: studies. manual [for universities] / TA TrykovM.: Dashkov and Co., 2010 - 212c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357680&theme=FEFU>

2. Merchandising packaging materials and packaging: studies. manual [for universities] / TA TrykovaM.: Dashkov and Co., 2011 - 212c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358306&theme=FEFU>

3. Packaging and packaging of dairy products Mamaev AV, Kuprina A.O., Yarkina M.V.Lan publishing house, 2014 - 304 seconds

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:777532&theme=FEFU>

4. Packing, storage and transportation of fish and fish products Dolganova N.V., Mizhueva S.A., Gazieva S.O., Pershina E.V.Publisher: "GIORD", 2011-272 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664618&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий»

Рабочая программа учебной дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» разработана для студентов четвертого курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), лабораторные занятия (44 часа) и самостоятельная работа студентов (51 час).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности».

В программу курса входит изучение представления о возможных альтернативных подходах, об основных сферах применения полученных знаний, о современном состоянии научных знаний, необходимых для освоения курса, перспективах и направлении их развития.

**Целью дисциплины** «Тара и упаковка кулинарных изделий» является формирование у будущего бакалавра теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства тары и упаковки для кулинарных изделий, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.



### **Задачи:**

- изучение видов и свойств тары и упаковки, а также материалов для ее производства;
- изучение функций и требований, предъявляемых к таре и упаковке для пищевых продуктов;
- изучение влияния упаковки на процессы, происходящие в пищевых продуктах;
- изучение особенностей тары и упаковки для транспортировки, хранения и эффективной реализации различных групп пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7);
- умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции (ПК-8);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов тары и упаковки, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции, тары и упаковки
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, дебрифинги.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Лекционные занятия (22 часа, в т.ч. проблемные лекции - 8 ч.)**

### **Тема 1. Основы товароведения (2 часа)**

Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.

### **Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. (2 часа)**

Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина . Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.

### **Тема 3. Потребительская тара . (6 час.)**

Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стекло и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.

### **Тема 4. Активная упаковка (4 часа)**

Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.

### **Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде (4 часа)**

Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.

### **Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая маркировка (2 часа)**

Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.

### **Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда (2 часа)**

Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лабораторные занятия (44час.)**

#### **1. Лабораторная работа №1. (6 ч.)**

Знакомство с типами и видами тары.

*Целью работы* является определение типа и вида тары по внешним признакам. По образцам тары студенты определяют тип, вид и назначение тары, определяют маркировку тары и товара. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

*В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)*

#### **2. Лабораторная работа №2. (6 ч.)**

Ассортимент и качество стеклянной тары.

*Целью работы* является изучение ассортимента и требований к качеству стеклянной тары; терминов и определений внешних дефектов стеклянной тары; методов определения номинальной, средней, полной вместимости тары, герметичности ее укупорки. Ассортимент стеклянной тары студенты

изучают по образцам готовой продукции, по каталогам и НД, устанавливают и отражают в отчете.

***В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)***

### **3. Лабораторная работа № 3. (6 ч.)**

Ассортимент и качество металлической тары

*Целью работы* является изучение ассортимента и требований к качеству металлической тары (банки, канистры, фляги). Приобретение навыков идентификации аэрозольных баллонов и туб согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

***В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)***

### **4. Лабораторная работа № 4. (6 ч.)**

Ассортимент и качество полимерной тары.

*Целью работы* является изучение ассортимента и требований к качеству полимерной тары, приобретение навыков идентификации полимерной тары согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

***В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)***

### **5. Лабораторная работа № 5. (6 ч.)**

Картонная и бумажная тара.

*Целью работы* является изучение классификации, маркировки, требований к качеству и современного ассортимента картонов и картонной и бумажной тары согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

***В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)***

### **6. Лабораторная работа № 6. (6 ч.)**

Транспортная тара.

**Целью работы** является: изучение ассортимента и требований к качеству жесткой транспортной тары.

Изучается ассортимент транспортной тары по каталогам и НД.

Студентам необходимо выписать термины и дать определения

основным частям и деталям ящиков (корпус, каркас, расстил, щит, стенка (боковая, торцевая), перегородка, деталь, дно, крышка, пояс и др.).

*В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)*

#### **7. Лабораторная работа № 7. (6 ч.)**

Оценка сорбционной способности полимерной тары для розлива напитков (6ч)

*В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)*

**Цель работы:** закрепить теоретический материал по теме; Экспериментально проследить сорбционные способности полимерной тары для розлива напитков.

*В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)*

#### **8. Занятие-дебрифинг (2 ч.)**

Упаковка и экология. Вопросы утилизации упаковки. Описание технологии и рециклинга. Состояние повторной переработки упаковочных материалов в России. Экологические знаки для упаковки, используемые в разных странах мира. Влияние материала упаковки на качество продукции

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Основы товароведения Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
2.	Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина . Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс изготовления и правила приемки тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать тару и упаковку для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		
3.	Тема3. Потребительская тара. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стекло и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы производства бумажной и картонной упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы подбора бумажной и картонной упаковки		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		

	я тара.				
4.	Тема 4. Активная упаковка (Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6.	Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест



	маркировка Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.		Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции	реферат	
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
7	Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов утилизация тары и упаковки Организационный процесс утилизации различных видов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести контролировать процесс утилизации различных видов тары и упаковки.		
			Владеет методами и технологическими приемами утилизации различных видов тары и упаковки		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

1. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Трыкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 212 с.— <http://www.iprbookshop.ru/734.html>
2. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / Голубева Л.В., Долматова О.И., Сторублевцев С.А. / Воронежский гос. университет инженерных технологий, 2015. – 51 с.  
<https://e.lanbook.com/book/76235>
3. Тара и упаковка молочных продуктов Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В.Издательство "Лань", 2014 - 304 с  
<https://e.lanbook.com/book/52617>
4. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов Долганова Н.В., Мижужева С.А., Газиева С.О., Першина Е.В.Издательство: "ГИОРД", 2011-272 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664618&theme=FEFU>  
<https://e.lanbook.com/book/4884>

### Дополнительная литература

*(печатные и электронные издания)*

1. Упаковка пищевых продуктов / под ред. Р. Коулза, Д. МакДауэлла, М. Д. Кирвана; пер. с англ. Л. Г. Махотиной Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 416с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355688&theme=FEFU>
2. Тара и упаковка молочных продуктов Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В.  
Издательство "Лань"  
2014 304 с  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:777532&theme=FEFU>
3. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов для вузов: учебник для вузов Филиппов В.И., Кременевская М.И., Куцакова В.Е. Издательство "ГИОРД" 2014 576 с  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736979&theme=FEFU>
4. Тара и упаковка : [учебное пособие для вузов] / Г. Ф. Гарбузова ; Владивосток : Изд-во Дальневосточной академии экономики и управления, 2004. – 220 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:705329&theme=FEFU> 12 экз
5. Упаковка и тара: проектирование, технологии, применение / Дж.Ф. Ханлон, Р.Дж. Келси, Х.Е. Форсинио СПб. : Профессия, 2008. -632 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351534&theme=FEFU>

6. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров : учебное пособие для вузов / Т. И. Чалых, Л. Н. Коснырева, Л. А. Пашкевич. Москва : Академия, 2004. - 363 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353330&theme=FEFU>
7. Производство тары и упаковки из полимерных материалов: учебное пособие / Скопинцев И.В. Издательство:"Лань", 2018 – 112 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-107277&theme=FEFU>
8. Справочное пособие по композиционным материалам для упаковки и тары / Л. А. Сухарева.  
Санкт-Петербург : ГИОРД, 2007. – 276 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353713&theme=FEFU>

#### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения:**

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

#### **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «**Тара и упаковка кулинарных изделий**» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и

совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно- технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду

(корпус М, 2 этаж)

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими э лектронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**

**2018**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5-7 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	6 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	8 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	9-10неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и



становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

### **Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов**

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

**Подготовка к практическим занятиям.** Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовятся ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.

### **Задания для самостоятельного выполнения**

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### **Методические указания к выполнению реферата**

#### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная

студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным,

исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается

студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

### **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Исторические вехи развития тары и упаковки
2. Разработка и дизайн упаковки
3. Микробиологическая порча пищевых продуктов и способы консервирования.
4. Качество и сроки годности фасованных пищевых продуктов
5. Логистическая упаковка
6. Стеклоянная тара
7. Металлическая тара
8. Бумажная тара и упаковка
9. Полимерная тара и упаковка
10. Деревянная тара
11. Комбинированная тара
12. Способы утилизации тары и упаковки



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2018**

## Паспорт ФОС

### по дисциплине **Тара и упаковка кулинарных изделий**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов тары и упаковки, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

зарубежный опыт по производству продуктов питания	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
---	---------	---

## КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Основы товароведения Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приемы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
2.	Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина. Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс изготовления и правила приемки тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать тару и упаковку для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		
3.	Тема 3. Потребительская тара. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стеклянная и	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы производства бумажной и картонной упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы подбора бумажной и картонной упаковки		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		



	керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.				
4.	Тема 4. Активная упаковка (Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6.	Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест

	маркировка Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.		Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции	реферат	
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
7	Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов утилизация тары и упаковки Организационный процесс утилизации различных видов тары и упаковки Умеет с учетом теоретических знаний вести контролировать процесс утилизации различных видов тары и упаковки. Владеет методами и технологическими приемами утилизации различных видов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

### **Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>		<b>Критерии</b>	<b>Показатели</b>	<b>Баллы</b>
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных видов и элементов тары и упаковки	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и	45-64

установленны м нормам			полуфабриатов, овощей и фруктов	раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	
	умеет (продви- нутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65- 84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологически х процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологическ ий аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85- 100
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции,	знает (порого- вый уровень)	Организационн ый процесс приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных,	знание основных понятий по организации процесса оформления сложной ресторанной продукции,	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологическог о процесса	45- 64

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов		
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса приготовления и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных	45-64

инновационные технологии производства продукции		разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Практические методы отечественных и зарубежных инновационных технологий полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	Теоретическое знание практических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть практических методов в области оформления ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Проводить исследования по заданной	Умение работать с таблицами и справочными	Способность обосновывать и применять	65-84

		методике и анализировать результаты экспериментов	материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	полученные результаты на предприятиях общественного питания	
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы теоретические знания по технологическим особенностям различных видов пищевых продуктов и отделочных полуфабрикатов, знания специализированного оборудования для производства элементов декора для оформления и подачи ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанных блюд

		и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к экзамену

1. Требования к упаковке и таре.
2. Классификация тары и упаковки.
3. Стандартизация тары. Повторное использование тары.
4. Область применения тароупаковочных материалов.
5. Область применения тароупаковочных материалов Бумага и картон для упаковки.
6. Область применения тароупаковочных материалов. Древесина.
7. Область применения тароупаковочных материалов. Металлы.
8. Область применения тароупаковочных материалов. Ткани.
9. Область применения тароупаковочных материалов. Стекло.
10. Область применения тароупаковочных материалов. Полимеры.
11. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки.
12. Виды и характеристика деревянной и металлической тары.
13. Тканевая тара и упаковочные материалы.
14. Стеклоянная и керамическая тара.
15. Полимерная тара и упаковка.
16. Комбинированная тара.
17. Характеристика активной упаковки.
18. Поглотители кислорода.
19. Поглотители и выделители этилена.
20. Поглотители и выделители углекислого газа.
21. Поглотители влаги и запахов.
22. Состав газовой среды.

- 23.Оборудование для МГС-упаковки.
- 24.МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.
- 25.Понятие и виды маркировки.
- 26.Правила маркировки. Элементы маркировки.
27. Отправительская и транспортная маркировка.
- 28.Маркировка экспортных грузов.
- 29.Товарная маркировка и кодирование.
- 30.Утилизация тары и упаковки.
31. Экологическая маркировка.
- 32.Способы утилизации различных видов тары и упаковки.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы



- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования  
по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**

**Тема 1. Сырье и материалы для производства тары и упаковки.(2 часа)**

Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина . Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.

**Тема 2. Потребительская тара**

Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стеклянная и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.

**Тема 3. Активная упаковка**

Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.

**Тема 4. Упаковка в модифицированной газовой среде**

Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.

## **Тема 5. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая маркировка**

Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.

### **Критерии оценок**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

### **Метод составления интеллект- карт**

**по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**

#### **1. Тема: Потребительская тара**

Виды потребительской тары и упаковки.

**2. Концепция:** Знание и понимание технологического процесса производства и применения различных видов тары и упаковки для кулинарной продукции.

**3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе

групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

**Критерии оценки:**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.