

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 14.01.2026 10:29:25

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4421

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М.

29 апреля 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины «Упаковка и тара в мясной промышленности»

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2025 г

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

Ст.преподаватель\_\_\_\_\_

**О.Н.Самозвон**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 9 от 09 апреля 2025 г.).

**Заведующий кафедрой**

\_\_\_\_\_

**А.Е. Максименко**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от 24 апреля 2025г.)

**Председатель методической комиссии**

\_\_\_\_\_

**А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной  
образовательной программы**

\_\_\_\_\_

**Ф.М. Снегур**

## **1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы**

**Предметом дисциплины является** формирование у студентов комплекса знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, об организационных, научных и методических основах в области технологических операций фасования и упаковывания, требования к оборудованию и его совместимости, вопросы переработки отходов.

**Целью дисциплины** является формирование у студентов комплекса знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, об организационных, научных и методических основах в области технологических операций фасования и упаковывания, требования к оборудованию и его совместимости, вопросы переработки отходов.

**Основными задачами** изучения дисциплины являются:

- изучить историю и нормативно-техническую документацию на различные виды тары и упаковки для мясных продуктов;
- изучение принципов классификации упаковочных материалов;
- изучить разнообразные аспекты разработки и применения отдельных видов тары и упаковки, способов их изготовления и применения.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.** Дисциплина «Упаковка и тара в мясной промышленности» относится к дисциплине по выбору Б1.В.ДВ.05.01.04) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ООП ВО) по направлению подготовки (специальности) Технология продуктов животного происхождения.

Основывается на базе дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности»; «Промышленный дизайн и брендинг»; «Пищевая химия»; «Общая технология»

Дисциплина читается в 8 семестре и предшествует дисциплинам «Технология мяса и мясопродуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Современные технологии мясной отрасли»; является теоретической базой для прохождения производственной (научно-исследовательской) и преддипломной практик.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<b>Продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты</b>
<b>ПК-2</b>	Способен планировать работы по размещению оборудования, технологическому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в	<b>ПК- 2.2</b> обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	<b>Знать:</b> современные виды упаковочных материалов и их технологические возможности; современные виды технологического оборудования применяемое для упаковки продуктов животного происхождения. <b>Уметь:</b> проводить

	разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов		поиск и внедрять их в производство; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; обосновывать нормы расхода упаковочных материалов. <b>Владеть (иметь навыки):</b> в выборе той или иной упаковки используемой в производстве мясных продуктов
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	8 семестр	8 семестр	-
Общая трудоёмкость дисциплины. зач.ед./часов, в том числе:	3/108	3/108	-
Контактная работа, часов:	72	10	-
- лекции	20	4	-
- практические занятия	30	6	-
- лабораторные работы	-	-	-
- КРВЭС	22	-	-
Самостоятельная работа, часов	36	98	-
Контроль, часов	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачёт	зачёт	-

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Л	ПЗ	КРВЭС	CPC
очная форма обучения					
<b>Раздел 1. Классификация тары и упаковки в мясной промышленности</b>					
1.	Тема 1: Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные	2	2	3	5

	материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья.				
2.	Тема 2. Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки	2	4	3	5
3.	Тема 3. Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочки.	2	4	3	5
4.	Тема 4. Материалы для изготовления металлических банок. Технология изготовления жестяных банок.	2	4	3	5
5.	Тема 5. Промышленный дизайн в мясной промышленности	2	4	-	4
	<b>Раздел 2. Назначение и свойства полимерных материалов используемых в мясной промышленности</b>				
6.	Тема 6. Упаковочные и перевязочные материалы	2	2	3	2
7.	Тема 7. Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов	2	2	2	3
8.	Тема 8. Термосваривание, формование. Использование газовых сред.	2	2	2	2
9.	Тема 9. Дизайн колбасной оболочки	2	4	-	3
10.	Тема 10. Требования предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и ее учёт.	2	2	3	2
<b>Всего</b>		<b>20</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>36</b>
	заочная форма обучения				
	<b>Раздел 1 Классификация тары и упаковки в мясной промышленности</b>				
1.	Тема 1. Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья	0,5	-	-	10
2.	Тема 2. Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки	-	1	-	12
3.	Тема 3. Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочки.	0,5	1	-	14
4.	Тема 4. Материалы для изготовления металлических банок. Технология изготовления жестяных банок.	0,5	1	-	14
5.	Тема 5. Промышленный дизайн в мясной промышленности	0,5	1	-	
	<b>Раздел 2 Назначение и свойства полимерных материалов используемых в мясной промышленности</b>				
6.	Тема 6. Упаковочные и перевязочные материалы	0,5	-	-	12
7.	Тема 7.. Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов	0,5	-	-	12
8.	Тема 8. Термосваривание, формование. Использование газовых сред.	0,5	1	-	12
9.	Тема 9. Дизайн колбасной оболочки	-	1	-	12
10	Тема 10. Требования предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и ее учёт.	0,5			
	<b>Всего</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>98</b>

	очно-заочная форма обучения				

## 4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

### Раздел 1 Классификация тары и упаковки в мясной промышленности

Понятие тары и упаковки. Требования, предъявляемые к таре и упаковке используемой в мясной промышленности. Оборудование для производства оболочек. Оборудование для наполнения оболочки. Основные свойства наиболее распространённых полимерных плёнок приведены. Виды биоразлагаемых упаковок. Методы утилизации.

Получение кишечного сырья. Качество обработки, хранения кишечного сырья. Основные свойства. Виды оболочки. Материалы, используемые для их производства.

Основные требования к таре для консервов. Технологические линии для производства жестяных банок.

### Раздел 2 Назначение и свойства полимерных материалов используемых в мясной промышленности

Качество перевязываемых материалов. Способы перевязки.

Свойства полимерных материалов их преимущества и недостатки. Газовые среды и их назначение. Модифицированные среды.

Требования, предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и ее учёт.

## 4.3 Перечень тем лекций

№ п/ п	Тема лекции	Объем, час		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная

### Раздел 1 Классификация тары и упаковки в мясной промышленности

1.	Тема 1. Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья	2	0,5	-
2.	Тема 2. Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки.	2	-	-
3.	Тема 3. Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочек.	2	0,5	-
4.	Тема 4. Материалы для изготовления металлических банок. Технология изготовления жестяных банок.	2	0,5	-
5.	Тема 5. Промышленный дизайн в мясной промышленности	2	0,5	

### Раздел 2 Назначение и свойства полимерных материалов, используемых в мясной промышленности

6.	Тема 6. Упаковочные и перевязочные материалы.	2	0,5	-
7.	Тема 7. Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов.	2	0,5	-
8.	Тема 8. Термосваривание, формование. Использование газовых сред	2	0,5	-

9.	Тема 9. Дизайн колбасной оболочки	2		-
10 ..	Тема.10 Требования, предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и её учёт	2	0,5	-
	<b>Всего</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>-</b>

#### 4.4 Перечень тем практических занятий

№ п/ п	Тема практического занятия	Объем , час		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная
1.	Тема 1. Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья. (Практическая работа №1 «Изучение безопасности упаковки»)	2	-	-
2.	Тема 2. Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки. (Практическая работа №2 «Изучение ассортимента колбасных оболочек». Практическая работа №4 «Расчёт необходимого количества колбасной оболочки для изготовления заданного количества колбасных изделий»)	4	1	-
3.	Тема 3. Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочек. (Практическая работа №3 «Определение физико-химических свойств искусственной оболочки». Практическая работа №4 «Расчёт необходимого количества колбасной оболочки для изготовления заданного количества колбасных изделий»)	4	1	-
4.	Тема 4. Материалы для изготовления металлических банок. (Практическая работа №5 «Изучение качества консервной тары»)	4	1	-
5.	Тема:5 Виды промышленного дизайна в мясной промышленности	4	1	
6.	Тема 6. Упаковочные и перевязочные материалы (Практическая работа №6 «Изучение требований, предъявляемых к упаковочным и перевязочным материалам в колбасном производстве. Способы перевязки»)	2	-	-
7.	Тема 7. Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов (Практическая работа №7 «Свойства полимерных упаковочных материалов»)	2	-	-
8.	Тема 8. Термосваривание, формование. Использование газовых сред ( Практическая работа № 8 Изучение свойств газовых сред применяемых в мясной промышленности)	2	1	-
9.	Тема 9. (Дизайн колбасной оболочки (Практическая работа №9 )	4	1	-

10	Тема 10. Требования, предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и её учёт (Практическая работа №9 Требования к маркировке, правила учёта)	2	-	
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

**4.5 Перечень тем лабораторных работ.  
«Не предусмотрены»**

**4.6 Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.**

**4.6.1 Подготовка к аудиторным занятиям**

Учебная дисциплина «Упаковка и тара в мясной промышленности» является теоретической, формирует у студентов комплекс знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, об организационных, научных и методических основах в области технологических операций фасования и упаковывания, требования к оборудованию и его совместимости, вопросы переработки отходов. Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний в области упаковки мясных продуктов. В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы. Делаются акценты на наиболее интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям. Практические занятия могут проводиться в виде дискуссий.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендованную литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом практических работ и принимать активное участие в их обсуждении;

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практических занятий.

**4.6.2 Перечень тем курсовых работ (проектов).  
«Не предусмотрены».**

**4.6.3 Перечень тем рефератов, расчётно-графических работ.  
«Не предусмотрены».**

**4.6.4 Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.**

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем часов		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно- заочная
	<b>Раздел 1. Классификация тары и упаковки в мясной промышленности</b>				

1.	Тема 1. Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья.	[1,2,3]	5	10	-
2.	Тема 2. Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки.		5	12	-
3.	Тема 3. Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочек.		5	10	-
4.	Тема 4. Материалы для изготовления металлических банок. Технология изготовления жестяных банок.		5	10	-
5.	Тема:5 Виды промышленного дизайна в мясной промышленности		4	8	
<b>Раздел 2. Назначение и свойства полимерных материалов используемых в мясной промышленности</b>					
6.	Тема 6. Упаковочные и перевязочные материалы.	[1,2,3]	2	10	-
7.	Тема 7. Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов.		3	10	-
8.	Тема 8. Термосваривание, формование. Использование газовых сред.		2	10	-
9.	Тема 9. Требования, предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и её учёт		3	10	-
10.	Тема 10. Требования, предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и её учёт		2	8	-
<b>Всего</b>			<b>36</b>	<b>98</b>	<b>-</b>

#### 4.6.5 Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно- заочная

<u>Тема 1.</u> Классификация тары и упаковки, требования, предъявляемые к упаковочным материалам. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья.	Электронный контент дисциплины «Упаковка и тара в мясной промышленности»	3	-	-
<u>Тема 2.</u> Основные виды натуральной колбасной оболочки. Основные технологические свойства колбасной оболочки.		3	-	-
<u>Тема 3.</u> Искусственные колбасные оболочки. Понятие о фаршемкости оболочек.		3	-	-
<u>Тема 4.</u> Материалы для изготовления металлических банок. Технология изготовления жестяных банок.		3	-	-
<u>Тема 5.</u> Упаковочные и перевязочные материалы.		3	-	-
<u>Тема 6.</u> Назначение и свойства полимерных упаковочных материалов.		2	-	-
<u>Тема 7.</u> Термосваривание, формование. Использование газовых сред.		2	-	-
<u>Тема 8.</u> .Требования предъявляемые к транспортной таре. Маркировка и её учёт		3	-	-
<b>Итого</b>		<b>22</b>	-	-

**4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов**  
«Не предусмотрены».

**4.6.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме**  
«Не предусмотрены».

## **5.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.**

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

## **6.Учебно-методическое обеспечение**

### **6.1.1 Основная литература**

№ п/п: учебник	Автор, название, место издания , изд-во, год издания	Кол-во экз. в библ.
1.	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясных продуктов / Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин . Кн.1: Общая технология мяса. - М.: КолосС, 2009.-367 с.	10 экз.
2.	Ланг Б.А. Колбасные оболочки. СПб.: Профессия	Электронный ракурс
3.	Сухарева, Л.А. Справочное пособие по композиционным и материалам для упаковки и тары СПб. : ГИОРД 2007.	Электронный ракурс

### **6.1.2 Дополнительная литература**

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Панфилов В.А., Оборудование для ведения процессов упаковки в пищевых технологиях Спб.: Лань. 2021
2	Ивашов,В.И. технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Ч.1. оборудование для убоя и первичной обработки.- М.: Колос, 2001.-552 с. .

### **6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

№ п/п		Заглавие	Изда- тельство	Год издания
1.	Самозвон О.Н.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Упаковка и тара в мясной промышленности» для студентов очного и заочного обучения направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»	ГОУ ЛНР ЛНАУ	2022

**6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее –сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

Атлантикс-пак <http://www.questin.ru>;  
Группа компаний «Стар» <http://www.starhold.ru>;  
ЭБС « Лань» <http://e.lanbook.com>;  
ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com>;

### **6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины**

### **6.3.1 Компьютерные обучающие контролирующие программы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирую- щая	обучающая
1.	Лекции	OpenOffice: KTC Net	+	-	+
2.	Практические	OpenOffice: KTC Net	+	-	+

### **6.3.2 Ауди - и видеопособия.**

«Не предусмотрены».

## **7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов. Объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	T-309	Парти -12 шт., стулья -24 шт. Демонстрационные материалы, учебно- методическая литература

## **8.Междисциплинарные связи**

### **Протокол**

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Подпись заведующего кафедрой
«Технология мяса и мясопродуктов»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	
«Технологическое оборудование мясной отрасли»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	
«Современные технологии мясной отрасли»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	

## Приложение 1

## Лист изменений рабочей программы

## Приложение 2

## Лист периодических проверок рабочей программы

**Приложение 3**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е.ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине (модулю) Упаковка и тара в мясной промышленности

Направление подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2025

Луганск, 2025

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименования разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточный контроль
ПК-2	Способен планировать работы по размещению оборудования, технологическому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	<b>ПК- 2.2</b> обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> современные виды упаковочных материалов и их технологические возможности; современные виды технологического оборудования применяемое для упаковки продуктов животного происхождения.	Раздел 1-2	Тесты закрытого типа	Зачет

			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> проводить поиск и внедрять их в производство; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; обосновывать нормы расхода упаковочных материалов.	Раздел 1-2	Тесты открыто го типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть (иметь навыки):</b> в выборе той или иной упаковки используемой в производстве мясных продуктов	Раздел 1-2	Практические задания	Зачет

## 2.ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	<b>Тест</b>	Система стандарти- зированных заданий, позволяющая изме- рить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100 % заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89 % заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	Оценка «Неудовлетвори- тельно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетвори- тельно» (2)
2.	<b>Опрос</b>	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетвори- тельно» (2)
3.	<b>Практи- ческие задания</b>	Направлено на владение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально- понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного	Оценка «Отлично» (5)

№ п/ п	Наимено- вание оценочно- го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		математических расчётов.		мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.  Продемонстрировано владение профессионально- понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально- понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстриро- вано владение про- фессионально- понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетвори- тельно» (2)
4.1	<b>Зачёт</b>	Зачёт выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачёту	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не	«Зачтено»

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				менее 60% программного материала дисциплины.	
4.2	<b>Зачёт</b>	Зачёт выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачлено»
				В тесте выполнено 60-100 % заданий	«Зачленено»
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	«Не зачленено»

### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

**ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, технологическому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработка) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных**

**ПК-2.2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов**

**Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: современные виды упаковочных материалов и их технологические возможности; современные виды технологического оборудования применяемое для упаковки продуктов животного происхождения.**

**Тестовые задания закрытого типа**

1. Основные функции упаковки: ... (выберите один правильный ответ)

- а) увеличение количества товара
- б) сохранение качества и количества товара
- в) улучшение товарного вида товара
- г) информационная

2. Средство или комплекс средств обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь это... (выберите один правильный ответ)

- а) транспортная тара
- б) обвязочное средство
- в) упаковка
- г) потребительская тара

3. Необходимость обеспечить безопасность человека при пользовании упаковкой это... (выберите один правильный ответ)

- а) эргономические требования
- б) эстетические требования
- в) требования безопасности
- г) функциональные требования

4. К натуральным оболочкам относятся оболочки из... (выберите один правильный ответ)

- а) пентафлекса
- б) кишки
- в) ламистера
- г) целлофана

5. Тара предназначенная для единицы продукции: ... (выберите один правильный ответ)

- а) индивидуальная
- б) групповая
- в) герметичная
- г) производственная

Ключи:

1.	б
2.	в
3.	в
4.	б
5.	а

**6. Задание. Прочитайте текст и установите соответствие  
Укажите соответствие тары по назначению**

Тара	Назначение
1. Многооборотная	а) это тара, предназначенная для перевозок, складирования и хранения продукции. Она может принадлежать любой организации, участвующей в процессе обращения.

2.Индивидуальная	б) для выполнения внутрицеховых , внутризаводских перевозок и накопления сырья
3.Производственная	в) это тара, которая предназначена для единицы продукции для выполнения внутрицеховых , внутризаводских перевозок и накопления сырья
4.Транспортная	г) это тара, которая может быть использована многократно, то есть при поставках товаров она не теряет и не изменяет своей материально-вещественной структуры и принадлежит одной организации, участвующей в процессе обращения.
	д) герметически закрывающаяся

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
г	в	б	а

**Второй эта (продвинутый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения**

**Задания закрытого типа (вопросы для опроса):**

1. Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется...
2. Укажите в чем заключаются экологические требования к упаковке.
3. Что, прежде всего, нужно знать при расчете необходимого количества оболочки для производства колбасных изделий
4. Основные газы, которые входят в состав газовых сред применяемых для упаковки мясных продуктов.
5. Укажите требования, которые предъявляются к таре для производства мясных консервов.

**Ключи**

1.	упаковка
2.	Она должна обеспечивать минимальные загрязнения окружающей среды при использовании и утилизации, быть изготовлена из натуральных материалов.
3.	Производственную мощность колбасного цеха, ассортимент колбасных изделий, вид оболочки.
4.	Это углекислый газ, кислород, азот
5.	Герметичность, химическая стойкость, стойкость к высоким температурам

**Третий этап (высокий уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «владеть (иметь навыки)»: в выборе той или иной упаковки используемой в производстве мясных продуктов**

**Практические задания**

1. Назовите, какие упаковочные материалы используются в качестве упаковки для мясных полуфабрикатов.
2. Согласно требований безопасности укажите, какое допустимое содержание свинца, в олове используемое в производстве консервной банки для мясных консервов.
3. Рассчитать необходимое количество кишечной оболочки № 4 круга для производства

5, 0 т колбасы вареной в/с «Докторская», если норма расхода оболочки составляет 64 пучков на 1 т.

4. Рассчитать необходимое количество целлюлозной оболочки диаметром 65 мм для производства 2 т колбасы вареной в/с «Киевская», если норма расхода оболочки составляет 962 шт. (длиной 0,55 м) на 1 т.

5. Определить содержание свинца в 250 кг жести используемой для производства консервной банки, если норма составляет не более 0,4 мг/кг.

### Ключи

1.	Используют пергамент, подпергамент, фольгу алюминиевую кашированную, пленку целлюлозную и полиэтиленовую, оболочку и салфетки из полимерных материалов, пакеты из полимерных пленочных материалов.
2.	Не более 0,04 %
3.	320 пучков
4.	1924 штук или 1058,2 м
5.	100 мг

## Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачёта.

Зачёт выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачёт на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачёту или тестовых заданий к зачёту.

### Вопросы для зачёта

1. Перспективы развития и производства тары и упаковки.
2. Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки». Требования безопасности.
3. Понятие тары и упаковки. Классификация тары и упаковки.
4. Основные виды и свойства тары и упаковки.
5. Транспортная упаковка и ее влияние на продвижение товара
6. Потребительская упаковка и ее влияние на продвижение товара
7. Стеклянная тара. Сырье для производства стеклянной тары.
8. Классификация полимерных пакетов для упаковки.
9. Функции и свойства упаковки, их общая характеристика. Упаковочные формы.
10. Факторы, влияющие на вид упаковки. Оценка упаковочных материалов.
11. Свойства упаковочных материалов.
12. Основные требования к упаковке, их характеристика. Физико-химические и биологические.
13. Роль упаковки в реализации товаров. Дизайн упаковки, его сущность и роль в обеспечении функций упаковки.
14. Классификация упаковки по назначению, функциональному признаку, характеру использования, степени проницаемости и по конструкции.
15. Показатели качества упаковки, их характеристика.
16. Транспортная маркировка, ее назначение и виды. Сертификационные знаки на упаковочных группах знаков.
17. Основные виды колбасной оболочки. Характеристика искусственных и натуральных.
18. Биоразлагаемые полимерные материалы. Утилизация вторичного полимерного сырья.

19. Конструкции и основные размеры металлической консервной банки. Технология изготовления жестяных банок.
20. Упаковывание под вакуумом и в газовой среде.
21. Современные системы штрихового кодирования. Разновидности кодировки.
22. Термоусадочные пакеты типа «Амивак», «ПентаВак», «ПентаTerm» и их характеристика.
23. Искусственные белковые оболочки для мясных продуктов типа «Белкозин». Характеристика.
24. История упаковки. Упаковочная индустрия в промышленно-развитых странах.
25. Требования к маркировке продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Текущий контроль**

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 3 или 4. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется. Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдаётся задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

### **Промежуточная аттестация**

Зачёт проводится путём подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачёт на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачёту или тестовых заданий к зачёту. Форму зачёта (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачёт проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачёту. Время на подготовку к ответу не предоставляется. Если зачёт проводится в форме тестовых заданий к зачёту, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).