

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»  
Р.Ф. Хамидуллин  
2022 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Тара и упаковка  
Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
Профиль/специализация Технология молока и молочных продуктов  
Квалификация выпускника БАКАЛАВР  
Форма обучения заочная  
Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»  
Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ  
Курс, семестр очная форма 5 курс, 9 семестр

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	8	0,22
Практические занятия	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	115	3,20
Форма аттестации	Экзамен	0,25
Всего	144	4

Бугульма, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 г. по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Ст. преподаватель кафедры ХТОМ



(подпись)

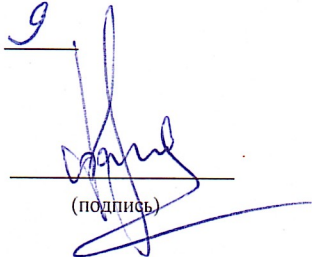
Канищева Л.М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ,

протокол от 18 мая 2022 г. № 9.

Зав. кафедрой ХТОМ, профессор



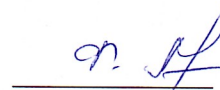
(подпись)

Хамидуллин Р.Ф.

(Ф.И.О.)

**УТВЕРЖДЕНО**

Начальник УМО, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Тара и упаковка» являются:

- а) знакомство с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки;
- б) изучение свойств упаковочных материалов и видов потребительской тары для пищевых продуктов;
- в) знакомство с видами транспортной тары и правилами обращения с продукцией в таре из различных материалов.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Тара и упаковка» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология молока и молочных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Тара и упаковка» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
2. Общая технология молочной отрасли
3. Технология молока и молочных продуктов
4. Технология кисломолочных продуктов и сыроделие

Дисциплина «Тара и упаковка» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Технология функциональных продуктов питания
2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания
3. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (технологическая практика)
3. Производственная (преддипломная) практика

## **3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:**

### **ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения**

ПК-6.1 Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.2 Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.3 Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен  
Знать:**

- основы терминологии упаковочного дела, требования экологии к упаковке, санитарно-гигиенические требования;
- свойства упаковочных материалов и потребительской тары из них;
- виды и типы транспортной тары, меры по сохранению тары, правила обращения, хранения и возврата транспортной тары, требования к качеству возвратной тары.

**Уметь:**

- читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;
- выбрать упаковочный материал для конкретных видов пищевых продуктов при их расфасовывании.

**Владеть:**

- методиками выбора упаковочного материала для заданного вида сырья и продукции;
- методиками проведения исследований качества тары и упаковки.

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 1

Объем дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Общие сведения о таре и упаковке	9	1	1	-	1	20	Доклад, экзамен
2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	9	2	2	-	1	25	
3	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	9	3	2	-	1	40	
4	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	9	2	2	-	1	30	
	<b>Всего</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>115</b>	
	Форма аттестации							Экзамен (9 ч.)

**5. Содержание лекционных занятий**

Таблица 2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Общие сведения о таре и упаковке	1	Общие сведения о таре и упаковке	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	3	Полимерная тара. Стеклоанная тара. Деревянная тара. Картонно-бумажная тара. Металлическая тара. Текстильная и комбинированная тара.	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	2	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

## 6. Содержание практических занятий

Таблица 3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование практических занятий	Индикаторы достижения компетенции
1	Общие сведения о таре и упаковке	1	Общие сведения о таре и упаковке	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	2	Полимерная тара. Стеклоанная тара. Деревянная тара. Картонно-бумажная тара. Металлическая тара. Текстильная и комбинированная тара.	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	2	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

## 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

## 8. Самостоятельная работа бакалавра

Таблица 4

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Общие сведения о таре и упаковке	20	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	25	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	40	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	30	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

### 8.1. Контроль самостоятельной работы

Таблица 5

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	Общие сведения о таре и упаковке	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Потребительская и транспортная тара и упаковка	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Виды тары и упаковки по материалу изготовления	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4	Этикетирование, укупорочные средства и вспомогательные материалы	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

## 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Тара и упаковка» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Таблица 6

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Доклад	4	36	60
Экзамен	1	24	40
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

## 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Тара и упаковка» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
А. В. Мамаев, М. В. Яркина, А. О. Куприна, Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2014	ЭБС «Лань» <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. В. Байлова, Е. А. Стебенева, Н. А. Каширина [и др.], Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	<a href="http://www.iprbookshop.ru/72772.html">http://www.iprbookshop.ru/72772.html</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев, Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] Лабораторный практикум. Учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015	ЦБ «IPR SMART» <a href="http://www.iprbookshop.ru/50644.html">http://www.iprbookshop.ru/50644.html</a>

### 11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Тара и упаковка» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru> по номеру

читательского билета

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>

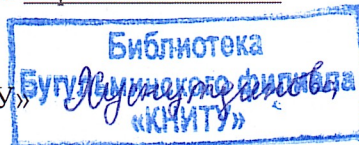
ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>

ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>

**Согласовано:**

Библиотека БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»



А.В. Хуснутдинова

#### ***11.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.***

1. Виртуальная среда обучения КНИТУ - [https://moodle.kstu.ru/?id\\_e=68073](https://moodle.kstu.ru/?id_e=68073). Доступ по логину-пароллю регистрации в КНИТУ.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (раздел Инфокоммуникационные системы и сети и информационные технологии) [http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.6](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6). Доступ свободный.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>. Доступ свободный.

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила - <http://www.consultant.ru>

5. Электронные версии периодических изданий, размещенные на сайте информационных ресурсов [www.polpred.com](http://www.polpred.com).

#### ***12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.***

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные столы, стулья;

2. Учебная доска;

3. Компьютерные столы, стулья.

техническими средствами обучения:

1. Персональные компьютеры;

2. Мультимедийное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Персональный компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

1. MOODLE – Виртуальная среда обучения КНИТУ;

2. MS Teams: <https://products.office.com/ru-ru/microsoft-teams/download-app>;

3. Управленческое ПО «Ваш финансовый аналитик 2: Сетевой»;

4. Управленческое ПО, 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;

5. MS Office 2007 Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779);

6. MS Office 2007 Professional Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779),

MS Win Home 10 64 Bin Russian (от 15.02. 2018);

7. MS Office Home and Student 2016 Bin Russian (от 15.02. 2018).

#### ***13. Образовательные технологии***

Количество занятий (6 часов), проводимых в интерактивных формах.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- системы дистанционного обучения.



## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Тара и упаковка»  
по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
для профиля «Технология молока и молочных продуктов»  
для набора обучающихся 2022 года  
пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

№п /п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ___ от __ . __ . 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО