


**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:
Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Тара и упаковочные материалы»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация - *Бакалавр*

Форма обучения - очная

Махачкала, 2024

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» марта 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «13» марта 2024 г.,

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А.Макуев.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Цели и задачи дисциплины..... | 4 |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 5 |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 7 |
| 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся..... | 8 |
| 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 9 |
| 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах..... | 9 |
| 5.2. Тематический план лекций | 10 |
| 5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий..... | 11 |
| 5.4. Содержание разделов дисциплины..... | 12 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы..... | 13 |
| 7. Фонды оценочных средств..... | 17 |
| 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы..... | 17 |
| 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций... | 18 |
| 7.3. Типовые контрольные задания..... | 20 |
| 7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков..... | 46 |
| 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины..... | 48 |
| 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 49 |
| 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины..... | 51 |
| 11. Информационные технологии и программное обеспечение..... | 53 |
| 12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса..... | 54 |
| 13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 55 |
| Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины..... | 56 |

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины - получение знаний по основам товароведения тары и упаковки, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары. Систематизация знаний в области товароведения с целью рационального выбора видов упаковочных материалов и тары в своей профессиональной деятельности.

В задачи дисциплины входит:

- изучение общих понятий и определений тары и упаковки;
- знакомство с особенностями и спецификой технологии производства упаковочных материалов и тары;
- изучение показателей качества упаковки и тары;
- выявление дефектов различных видов упаковочных материалов и тары;
- изучение технических требований различных видов упаковочных материалов и тары;
- изучение правил приемки упаковочных материалов и тары;
- овладение методами испытаний тары и упаковки;
- освоение требований к упаковке, маркировке, транспортировке упаковочных материалов и тары.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Тара и упаковочные материалы».

| Компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Идентификатор компетенции | Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции | В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен: | | |
|-------------|--|--|---|---|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| ПК-1 | Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ИД-1ПК-1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Раздел 1 Общие сведения Раздел 2 Виды упаковочных материалов | нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары; | анализировать и работать с нормативными документами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары; | навыками организации документооборота на предприятии, владеть технической и технологической документацией |
| | | ИД-3ПК-1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и | Общие сведения Виды упаковочных материалов | технологические методы подготовки и получения упаковочных | разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению | методами стандартных испытаний по определению |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|
| | | прослежива емостью производств а продукции общественн ого питания массового изготовлени я и специализир ованных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответству ющим видам пищевой продукции | в | ых материалов ; нормативн ые и технически е документы, нормы и правила технологич еского процесса и производст венной безопаснос ти | эффективно сти производств а, направленн ых на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкос ти, повышение производит ельности труда; выбирать наиболее приемлемы е варианты технологиче ских линий и оборудован ия | физико- химически х, биохимиче ских и структурн о- механичес ких показателе й сырья, материало в для производс тва упаковочн ых материало в; технологие й производс тва упаковочн ых материало в |
|--|--|--|---|---|--|--|

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин **Б1.В.14** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 час.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

| № п/п | Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин | № № разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин | |
|----------|--|--|---|
| | | 1 | 2 |
| 1 | Техно-химический контроль сырья и готовой продукции | + | + |
| 2 | Технология специальных видов питания | + | + |
| 3 | Товароведение продовольственных товаров | + | + |
| 4 | Тара и упаковочные материалы | + | + |
| 5 | Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | + | + |
| 6 | Контроль качества продукции в общественном питании | + | + |
| 7 | Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору | + | + |
| 8 | Производственная практика (Технологическая практика) | + | + |
| 9 | Производственная практика (Преддипломная практика) | + | + |
| 10 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | + | + |
| 11 | Идентификация и фальсификация пищевых продуктов | + | + |
| 12 | Технология консервов и пищевых концентратов | + | + |
| 13 | Санитария и гигиена питания | + | + |

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестр |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| | | 7 |
| Общая трудоемкость: часы зачетные единицы | 180 5 | 180 5 |
| Аудиторные занятия (всего), в т.ч.: | 68(14)* | 68(14)* |
| лекции | 34(6)* | 34(6)* |
| практические занятия (ПЗ) | 34(8)* | 34(8)* |
| Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.: | 76 | 76 |
| Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет) | 36 Экзамен | 36 Экзамен |

Заочная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего часов | Курс |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| | | 5 |
| Общая трудоемкость: часы зачетные единицы | 180 5 | 180 5 |
| Аудиторные занятия (всего), в т.ч.: | 16(3)* | 16(3)* |
| лекции | 6 | 6 |
| практические занятия (ПЗ) | 10(3)* | 10(3)* |
| Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.: | 128 | 128 |
| Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет) | 36 Экзамен | 36 Экзамен |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов | Всего (часов) | Аудиторные занятия (час) | | Самосто ятельная работа |
|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|---------------|-------------------------------|
| | | | Лекции | ПЗ | |
| 1 | Раздел 1 Общие сведения | 64 | 14(2)* | 12(4)* | 38 |
| 2 | Раздел 2 Виды упаковочных материалов | 80 | 20(4)* | 22(4)* | 38 |
| Всего: | | 144 | 34(6)* | 34(8)* | 76 |

Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов | Всего (часов) | Аудиторные занятия (час) | | Самосто ятельная работа |
|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|---------------|-------------------------------|
| | | | Лекции | ПЗ | |
| 1 | Раздел 1 Общие сведения | 72 | 4 | 4 | 64 |
| 2 | Раздел 2 Виды упаковочных материалов | 72 | 2 | 6 | 64 |
| Всего: | | 144 | 6 | 10(3)* | 128 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

| № п/п | Темы лекций | Количество часов |
|--|--|---------------------|
| Раздел 1. Общие сведения | | |
| 1 | Введение в дисциплину | 2 |
| 2 | Тара и упаковка. Общие понятия и определения | 4 |
| 3 | Классификационные признаки тары и упаковки | 4(2)* |
| 4 | Требования к таре и упаковке | 2 |
| 5 | Групповая упаковка. Утилизация использованных тароупаковочных материалов | 2 |
| Раздел 2. Виды упаковочных материалов | | |
| 6 | Упаковочные материалы и тара из полимеров | 4 |
| 7 | Упаковочные материалы и тара из металла, бумаги, картона, стекла | 4(2)* |
| 8 | Транспортная тара и упаковочные материалы | 4 |
| 9 | Упаковка плодов, овощей и замороженной продукции | 2 |
| 10 | Упаковка сыпучих продуктов Упаковка кондитерских изделий | 2(2)* |
| 11 | Информационные знаки на упаковке | 4 |
| Всего: | | 34 (6) |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

| № п/п | Темы лекций | Количество часов |
|--|--|---------------------|
| Раздел 1. Общие сведения | | |
| 1 | Тара и упаковка. Общие понятия и определения | 2 |
| 2 | Классификационные признаки тары и упаковки | 2 |
| Раздел 2. Виды упаковочных материалов | | |
| 3 | Упаковочные материалы и тара из полимеров | 2 |
| Всего: | | 6 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

| № п/п | Темы практических занятий | Количество часов |
|---------------|--|---------------------|
| 1 | Бутылки для пищевых жидкостей | 4 |
| 2 | Тара стеклянная для консервов. | 4(2)* |
| 3 | Изучение методов испытаний для стеклянной тары | 4(2)* |
| 4 | Полимерная тара | 6 |
| 5 | Тара транспортная | 4(2)* |
| 6 | Картон для потребительской тары | 4 |
| 7 | Бумага оберточная | 4(2)* |
| 8 | Тара металлическая для консервов | 4 |
| Всего: | | |
| | | 34(8) |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

| № п/п | Темы практических занятий | Количество часов |
|---------------|--------------------------------|---------------------|
| 1 | Бутылки для пищевых жидкостей | 4 (2) |
| 2 | Тара стеклянная для консервов. | 2 |
| 4 | Полимерная тара | 4 (1) |
| Всего: | | 10(3)* |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4 Содержание разделов дисциплины

| № п/п раз дела | Наименование темы дисциплины | Содержание раздела | Компетенции |
|--------------------------------|--|---|------------------------------------|
| 1. Общие сведения | Введение в дисциплину | Современное состояние рынка тары и упаковки. Значение упаковки для современного рынка товаров. Перспективы развития производства упаковочных материалов и тары. Основные цели и задачи курса. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Тара и упаковка. Общие понятия и определения | Упаковка, тара, упаковывание, Упаковочные средства. Назначение упаковки. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Классификационные признаки тары и упаковки | Классификация тары. Совместная упаковка, индивидуальная тара, масса упаковки, групповое упаковывание, комплектное упаковывание. Основные признаки по которым классифицируется упаковка: место упаковывания, функция. Принадлежность. Кратность использования, устойчивость к внешним механическим воздействиям, качество, форма, грузоподъемность и габариты. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Требования к таре и упаковке. | Безопасность, экологичность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, эстетические свойства, требования торговли. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Групповая упаковка. Утилизация использованных тароупаковочных материалов | Групповая упаковка. Понятия и определения. Виды утилизации и переработки | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |

| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| | | различных видов упаковочных материалов. Рекомендации для уменьшения объема мусора от упаковки. | |
| 2. Виды упаковочных материалов | Упаковочные материалы и тара из полимеров. | Целлофан, полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, поливинилденхлорид, полистерол. Многослойные полимерные и комбинированные материалы. Ламинирование. Каширование. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Упаковочные материалы и тара из металла, бумаги, картона, стекла | Белая жечь, алюминий. Ламистер, алюминиевая фольга. Оберточная бумага, пергамент растительный, подпергамент, бумага парафинированная, картон. Стеклянные бутылки, банки. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Транспортная тара и упаковочные материалы | Транспортная тара из бумаги, транспортная тара деревянная, транспортная тара из полимеров, транспортная тара из текстильных материалов, транспортная тара металлическая. Тара-оборудование, пакетирование, поддоны. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Упаковка плодов, овощей и замороженной продукции | Виды упаковки плодов, упаковка овощей, упаковка замороженной продукции. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
| | Упаковка сыпучих продуктов Упаковка кондитерских изделий. | Назначение упаковки макаронных изделий. Типы и виды упаковочных материалов. Свойства упаковочных материалов. Транспортная упаковка. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |

| | | | |
|--|----------------------------------|--|------------------------------------|
| | Информационные знаки на упаковке | Товарные знаки, знаки соответствия или качества, компонентные, эксплуатационные, предупредительные, наименования места происхождения, штриховое кодирование, размерные, манипуляционные. | ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1 |
|--|----------------------------------|--|------------------------------------|

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

| № п/п | Тематика самостоятельной работы | Кол-во часов | Рекомендуемые источники информации (№ источника) | | |
|-------|---|--------------|--|-----------------------------|---------------------------------|
| | | | основная (из п.8 РПД) | дополнительная (из п.8 РПД) | (интернет-ресурсы) (из п.9 РПД) |
| 1 | Современные методы упаковки | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 2 | Упаковка и окружающая среда | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 3 | Переработка отходов полимерной упаковки | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 4 | Переработки отходов из стекла | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 5 | Переработки металлической упаковки | 6 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 6 | Переработка картонно-бумажной упаковки | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 7 | Упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 8 | Транспортная металлическая тара | 6 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |

| | | | | | |
|---------------|--|-----------|-----|-----|------|
| 9 | Унифицирование тары | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 10 | Требования к упаковке при таможенном оформлении товара | 8 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| Всего: | | 76 | | | |

Заочная форма обучения

| № п/п | Тематика самостоятельной работы | Кол-во часов | Рекомендуемые источники информации (№ источника) | | |
|---------------|--|-----------------|---|---------------------------------------|---|
| | | | основн ая (из п.8 РПД) | дополни тельная (из п.8 РПД) | (интернет -ресурсы) (из п.9 РПД) |
| 1 | Современные методы упаковки | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 2 | Упаковка и окружающая среда | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 3 | Переработка отходов полимерной упаковки | 14 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 4 | Переработки отходов из стекла | 14 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 5 | Переработки металлической упаковки | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 6 | Переработка картонно-бумажной упаковки | 14 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 7 | Упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 8 | Транспортная металлическая тара | 14 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 9 | Унифицирование тары | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| 10 | Требования к упаковке при таможенном оформлении товара | 12 | 1-4 | 5-7 | 1-20 |
| Всего: | | 128 | | | |

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

7. Фонд оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Семестр (Курс [*]) | Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции |
|--|--|
| ИД-1ПК-1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | |
| 5(4 [*]) | Техно-химический контроль сырья и готовой продукции |
| 7(5 [*]) | Технология специальных видов питания |
| 3(3 [*]) | Товароведение продовольственных товаров |
| 7(5[*]) | Тара и упаковочные материалы |
| 7(5 [*]) | Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| 3(2 [*]) | Контроль качества продукции в общественном питании |
| 1,6(1,4 [*]) | Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору |
| 4,6(3 [*]) | Производственная практика (Технологическая практика) |
| 8(5 [*]) | Производственная практика (Преддипломная практика) |
| 8(5 [*]) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ИД-3ПК-1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | |
| 5(4 [*]) | Техно-химический контроль сырья и готовой продукции |
| 7(5 [*]) | Идентификация и фальсификация пищевых продуктов |
| 8(5 [*]) | Технология консервов и пищевых концентратов |
| 7(5 [*]) | Технология специальных видов питания |
| 3(3 [*]) | Товароведение продовольственных товаров |
| 7(5[*]) | Тара и упаковочные материалы |
| 4(4 [*]) | Санитария и гигиена питания |
| 3(2 [*]) | Контроль качества продукции в общественном питании |
| 1,6(1,4 [*]) | Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору |
| 4,6(3 [*]) | Производственная практика (Технологическая практика) |
| 8(5 [*]) | Производственная практика (Преддипломная практика) |
| 8(5 [*]) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

^{*}- для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

| Показатели | Критерии оценивания | | | |
|-----------------|-------------------------------------|---|---|--|
| | Уровень освоения | | | |
| | Допороговый («неудовлетворительно») | Пороговый («удовлетворительно») | Продвинутый («хорошо») | Высокий («отлично») |
| ИД-1ПК-1 | | | | |
| Знания | фрагментарные знания | нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары с ошибками | нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары в не полном объеме | нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары в полном объеме |
| Умения | фрагментарные умения | анализировать и работать с нормативными документами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары с ошибками | анализировать и работать с нормативными документами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары в не полном объеме | анализировать и работать с нормативными документами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары в полном объеме |
| Навыки | отсутствие навыков | навыками организации документооборота на предприятии, | навыками организации документооборота на предприятии, | навыками организации документооборота на предприятии, |

| | | | | |
|-----------------|--------------------------|---|--|---|
| | | владеть технической и технологическо й документацией с существенным и ошибками | владеть технической и технологическо й документацией в неполном объеме | владеть технической и технологическ ой документацие й на высоком уровне |
| ИД-ЗПК-1 | | | | |
| Знания | фрагментарны е знания | технологию производства продуктов питания из растительного сырья с ошибками | технологию производства продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме | технологию производства продуктов питания из растительного сырья в полном объеме |
| Умения | фрагментарны е умения | применять специализирова нные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья с ошибками | применять специализирова нные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме | применять специализиро ванные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в полном объеме |
| Навыки | отсутствие навыков | навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологическ их дисциплин с ошибками | навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологическ их дисциплин в не полном объеме | навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологическ их дисциплин на высоком уровне |

7.3. Типовые контрольные задания

Контрольные работы

1 раздел

1. Определение упаковки, тары, упаковывания, упаковочных средств. Назначение упаковки.
2. Классификация тары.
3. Совместная упаковка, индивидуальная тара, масса упаковки, групповое упаковывание, комплектное упаковывание.
4. Классификационные признаки тары и упаковки : место упаковывания, функция, принадлежность, кратность использования, устойчивость к внешним механическим воздействиям, качество, форма, грузоподъемность и габариты.
5. Требования к таре и упаковке. (Безопасность, экологичность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, эстетические свойства, требования торговли).

Вариант №1

1. Определение упаковки, тары, упаковывания, упаковочных средств. Назначение упаковки.
2. Классификация тары.
3. Совместная упаковка, индивидуальная тара, масса упаковки, групповое упаковывание, комплектное упаковывание.

Вариант №2

1. Классификационные признаки тары и упаковки : место упаковывания, функция, принадлежность, кратность использования, устойчивость к внешним механическим воздействиям, качество, форма, грузоподъемность и габариты.
2. Требования к таре и упаковке. (Безопасность, экологичность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, эстетические свойства, требования торговли).

Раздел 2

1. Упаковочные материалы и тара из полимеров. (Целлофан, полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, поливинилденхлорид, полистерол. Многослойные полимерные и комбинированные материалы).
2. Ламинирование. Каширование.
3. Упаковочные материалы и тара из металла.
4. Упаковка из бумаги, картона.

5. Стеклянная тара.
6. Транспортная тара и упаковочные материалы. Транспортная тара из бумаги.
7. Транспортная тара деревянная.
8. Транспортная тара из полимеров.
9. Транспортная тара из текстильных материалов.
10. Транспортная тара металлическая.

Вариант №1

1. Упаковочные материалы и тара из полимеров. (Целлофан, полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, поливинилденхлорид, полистерол. Многослойные полимерные и комбинированные материалы).
2. Ламинирование. Каширование.

Вариант №2

1. Упаковочные материалы и тара из металла.
2. Упаковка из бумаги, картона.
3. Стеклянная тара.

Вариант №3

1. Транспортная тара из текстильных материалов.
2. Транспортная тара металлическая.

Вариант №4

1. Транспортная тара деревянная.
2. Транспортная тара из полимеров.

Вариант №5

1. Упаковочные материалы и тара из металла.
2. Упаковка из бумаги, картона.
3. Стеклянная тара.
4. Транспортная тара и упаковочные материалы. Транспортная тара из бумаги.

Раздел 2

1. Групповая упаковка.
2. Утилизация использованных тароупаковочных материалов.
3. Тара-оборудование, пакетирование, поддоны.
4. Рекомендации для уменьшения объема мусора от упаковки.
5. Упаковка плодов и овощей и замороженной продукции.
6. Упаковка сыпучих продуктов.
7. Упаковка кондитерских изделий.
8. Назначение упаковки макаронных изделий.

9. Типы и виды упаковочных материалов.
10. Свойства упаковочных материалов.
11. Транспортная упаковка для сыпучих продуктов.
12. Информационные знаки на упаковке.
13. Товарные знаки.
14. Знаки соответствия или качества, компонентные, эксплуатационные, предупредительные, наименования места происхождения, размерные, манипуляционные, экологические знаки.
15. Штриховое кодирование.

Вариант 1

1. Групповая упаковка.
2. Утилизация использованных тароупаковочных материалов.
3. Тара-оборудование, пакетирование, поддоны.

Вариант 2

1. Рекомендации для уменьшения объема мусора от упаковки.
2. Упаковка плодов и овощей и замороженной продукции.
3. Упаковка сыпучих продуктов.

Вариант 3

1. Упаковка кондитерских изделий.
2. Назначение упаковки макаронных изделий.
3. Типы и виды упаковочных материалов.

Вариант 4

1. Свойства упаковочных материалов.
2. Транспортная упаковка для сыпучих продуктов.
3. Информационные знаки на упаковке.

Вариант 5

1. Товарные знаки.
2. Знаки соответствия или качества, компонентные, эксплуатационные, предупредительные, наименования места происхождения, размерные, манипуляционные, экологические знаки.
3. Штриховое кодирование.

Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Общие термины и определения

1. Упаковка это:

- а) тара для хранения продукции и сокращения потерь при транспортировании
- б) средство для защиты продукции от повреждений
- в) комплекс средств для хранения продукции и защиты ее от повреждений и облегчающих осуществление логических операций
- г) комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь при транспортировании и хранении, а окружающую среду от загрязнений и облегчающих осуществление логических операций

2. Упаковка представляет собой:

- а) транспортную тару, вспомогательные материалы и укупорочные средства и материалы
- б) потребительскую тару, прокладочные и амортизационные материалы
- в) потребительскую и транспортную тару, прокладочные и амортизационные материалы, вспомогательные упаковочные средства и материалы
- г) комплектующие изделия, вспомогательные средства и укупорочные

3. Назначение упаковки:

- а) защита пищевых продуктов от неблагоприятных внешних воздействий
 - охрана окружающей среды от загрязнений
 - облегчение выполнения логических операций
 - придание товарам эстетических свойств
 - информирование потребителей
 - создание потребительских предпочтений
- б) защита пищевых продуктов от повреждений
 - охрана окружающей среды от загрязнений
 - облегчение выполнения логических операций
 - придание товарам эстетических свойств
- в) защита пищевых продуктов от неблагоприятных внешних воздействий
 - охрана окружающей среды от загрязнений
 - облегчение выполнения транспортных перевозок
 - придание товарам эстетических свойств
 - информирование потребителей
 - создание потребительских предпочтений
- г) защита товара от солнечного света
 - удобство подсчета и транспортирования
 - охрана окружающей среды от загрязнений
 - облегчение выполнения логических операций
 - придание товарам эстетических свойств
 - носитель информации о свойствах товара

4. К элементам упаковки относится:

- а) банки, бутылки, пакеты
- б) упаковочные и укупорочные средства
- в) веревка, шпагат, металлическая лента
- г) тара, упаковочные и укупорочные средства

5. По назначению тара классифицируется следующим образом:

- а) потребительская, транспортная, производственная
- б) потребительская, транспортная, складская
- в) потребительская, транспортная
- г) одноразовая, возвратная, многооборотная

6. По месту упаковывания тара классифицируется следующим образом:

- а) производственная, инвентарная
- б) производственная, складская, торговая
- в) торговая, складская, внутризаводская
- г) складская, магазинная, цеховая

7. По форме тара классифицируется следующим образом:

- а) фляги, ящики, бочки, цистерны, коробки, контейнеры, лотки, корзины
- б) овальные, круглые, прямоугольные
- в) квадратные, круглые, треугольные, прямоугольные
- г) ящики, коробки, лотки

8. По используемым материалам тара классифицируется следующим образом:

- а) стеклянная, деревянная, металлическая, картонная, полимерная
- б) пластмассовая, стеклянная, металлическая, тканевая
- в) металлическая, стеклянная, деревянная, бумажная, полимерная, тканевая, комбинированная
- г) металлическая, стеклянная, деревянная, бумажная, полимерная, тканевая, комбинированная, кашированная

9. По механической устойчивости тара классифицируется следующим образом:

- а) жесткая, полужесткая, мягкая
- б) твердая, полутвердая, мягкая
- в) устойчивая, полуустойчивая, неустойчивая
- г) твердая, мягкая, жесткая, бьющаяся, устойчивая, мнущаяся

10. По грузоподъемности тара классифицируется следующим образом:

- а) грузоподъемностью до 2т, грузоподъемностью до 1т, грузоподъемностью до 500 кг
- б) большой подъемности, средней подъемности, минимальной подъемности груза
- в) большой и малой грузоподъемности
- г) большегрузная, средней грузоподъемности, малой грузоподъемности

11. По габаритам тара классифицируется следующим образом:

- а) габаритная, негабаритная
- б) высокой-, средней-, низкой габаритности
- в) крупно-, средне-, малогабаритная

г) сильно-, средне-, слабогабаритная

12. По кратности использования тара классифицируется следующим образом:

а) одноразовая, двухразовая, трехразовая

б) одноразовая, многооборотная, возвратная

в) однократного, многократного использования

г) одноразовая. многоразовая

13. По герметичности тара классифицируется следующим образом:

а) герметичная, негерметичная

б) абсолютно герметичная, слабо герметичная

в) герметичная, негерметичная, средне герметичная

г) сильно герметичная, слабо герметичная

14. По использованию тара классифицируется следующим образом:

а) для внутрицехового использования, для торговли

б) складская, производственная, инвентарная

в) одноразовая, многоразовая

г) специальная, универсальная

15. По конструкции тара классифицируется следующим образом:

а) цельная, разборная

б) складная, разборная, неразборная

в) сборная, неразборная

г) штампованная, сборная, вкладываемая одна в другую

16. По единообразию типоразмеров тара классифицируется следующим образом:

а) одного размера, многоразмерная

б) унифицированная, неунифицированная

в) единообразная, неединообразная

г) типовая, размерная

17. По принадлежности тара классифицируется следующим образом:

а) общего пользования, инвентарная

б) производственная, торговая

в) транспортная. потребительская

г) принадлежащая, не принадлежащая

18. Вспомогательные упаковочные материалы предназначены для:

а) сохранения устойчивости тары и продукции, для поддержания формы

б) уплотнения тары и упаковки

в) вспомогательных функций

г) для облегчения логических операций

2. Укупорочные средства

19. Упаковочные средства это:

- а) упаковочные материалы, формы, вспомогательные изделия, материалы, предназначенные для размещения, обертывания, и удерживания продукции
- б) бумага, картон, шпагат, решетки, стоечные каркасы
- в) укупорочный агрегат, закатывающая машина, этикетировочная машина
- г) упаковочные материалы, укупорочные средства, герметизатор продукции

20. Укупорочные средства это:

- а) специальные устройства для запечатывания тары после ее наполнения
- б) это специальные приспособления упаковочных средств
- в) вспомогательные материалы, предназначенные для герметизации
- г) пробки, крышки, колпачки, приспособления

21. Укупорочные средства в зависимости от используемых материалов делятся на:

- а) баночные, бутылочные, бочарные
- б) деревянные, металлические, полимерные
- в) металлические, полимерные, деревянные пробки, натуральные пробки
- г) натуральные, искусственные

22. Бушон это:

- а) металлический колпачок с резьбой
- б) крышка, навинчиваемая на горловину тубы
- в) обкатное средство для герметизации тубы
- г) укупорочное средство, вставляемое внутрь горловины

23. Кронен-пробка это:

- а) металлический колпачок корончатой формы с уплотнительной прокладкой
- б) пробка для укупорки стеклянной тары
- в) металлический колпачок с бушоном
- г) картонная пробка, служащая уплотнительным материалом

24. Мюзле это:

- а) укупорочное кольцо
- б) укупорочное металлическое средство
- в) уплотнительный материал
- г) металлическая сетка

25. Укупорочные средства по степени обеспечения герметичности условно делят тару на:

- а) герметичную, плотно укупоренную, средне укупоренную
- б) герметично укупоренную, плотно укупоренную, средне укупоренную
- в) плотно укупоренную, средне укупоренную, слабо укупоренную
- г) абсолютно укупоренную, плотно укупоренную, хорошо укупоренную

26. Укупорочные средства классифицируют следующим образом:

- а) по кратности использования, способу открывания, методу уплотнения, выполняемым дополнительным функциям, защите от случайного или преднамеренного вскрытия, по используемым материалам

- б) по способу открывания, методу уплотнения, защите от случайного или преднамеренного вскрытия, по используемым материалам
- в) по кратности использования, способу открывания, методу уплотнения, по используемым материалам
- г) по кратности использования, способу открывания, методу уплотнения

27. Укупорочные средства должны проверять по следующим показателям:

- а) химическая инертность, миграция ионов тяжелых металлов, сопротивление давлению, механическая прочность
- б) органолептическим, физико-химическим, безопасности
- в) внешний вид, геометрические размеры, контроль крутящего момента, влажность, химическая стойкость лакокрасочных покрытий, сопротивление давлению
- г) намокаемость, механическая прочность, сопротивление удару

28. Групповое упаковывание это:

- а) объединение упаковочных единиц по нескольким признакам
- б) объединение товаров по группам
- в) упаковывание одинаковых упаковочных единиц или неупакованной штучной продукции в единую упаковку
- г) упаковывание определенных групп товаров

29. Комплектное упаковывание:

- а) упаковывание в одну тару различных штучных изделий в определенном наборе
- б) упаковывание в одну упаковочную единицу 100 шт изделий
- в) упаковывание товаров в специальные комплекты
- г) упаковывание в упаковку определенного количества товаров

30. Требования, предъявляемые к таре и упаковке:

- а) информативности, технологичности, безопасности, надежности
- б) жиростойкость, водостойкость, кислотостойкость, стойкость к горячей воде, светостойкость, газо-, пыле-, влаго-, ароматонепроницаемостью
- в) безопасности, экологичности, надежности, совместимости, взаимозаменяемости, экономичности, эстетичности, торговли
- г) химической устойчивости, водостойкости, механической прочности

3 Полимерные упаковочные материалы

31. Полимерные упаковка по механической устойчивости делится на:

- а) жесткую, средне жесткую, мягкую
- б) мягкую, жесткую, полужесткую
- в) твердую, полутвердую, мягкую
- г) жесткую, мягкую

32. По гигиеническим свойствам полимерная тара делится на:

- а) абсолютно чистая, очень чистая, чистая

б) для пищевых продуктов; для товаров бытового назначения; для товаров технического назначения; для ядохимикатов, дезинфицирующих средств, удобрений, земли, бытового мусора

в) с микробобиологической обсемененностью до 10^4 КОЕ; до 10^5 КОЕ, 10^6 КОЕ на $0,1 \text{ м}^3$

г) для продовольственных товаров, для товаров промышленного назначения, для ядохимикатов

33. Преимущества полимерной упаковки:

а) хорошая литография, высокая инертность, морозостойкость

б) высокая удельная масса, легкость транспортирования, технологичность

в) легкая, дешевая, низкая температура растрескивания

г) низкая плотность, химическая инертность, низкая хрупкость, легкость окрашивания, взаимозаменяемость

34. Недостатки полимерной тары:

а) трудность идентификации, прозрачность, высокая удельная масса

б) возможность миграции органических компонентов в продукцию, трудность идентификации, появление постороннего запаха, старение материала

в) высокая технологичность, высокая экономичность, трудность идентификации

г) легкость производства, быстрая реализация, низкие цены, большой срок хранения

35. Специфические требования, предъявляемые к полимерной упаковке:

а) жиростойкость, водостойкость, кислотостойкость, стойкость к горячей воде, светостойкость, газо-, пыле-, влаго-, ароматонепроницаемостью

б) экологичность, взаимозаменяемость, надежность, экономичность

в) водонепроницаемость, химическая стойкость, выдерживание высоких температур

г) хладостойкость, кислотостойкость, светостойкость, газонепроницаемость

36. Пиктограмма это:

а) маркировка

б) обозначающий знак

в) схема конструкции полимерной тары

г) график зависимости характеристик материала от различных параметров

37. Источники полимерных материалов:

а) полимерные соединения

б) природные и попутные нефтяные газы, нефть, каменный уголь

в) продукты реакции поликонденсации

г) термопласты и пластификаторы

38. Полимер, вырабатываемый на естественной основе:

а) поливинилхлорид

б) полистирол

в) полипропилен

г) целлофан

39. Органические полимерные материалы:

- а) целлофан
- б) полипропилен**
- в) полиэтилен
- г) поливинилденхлорид

40. Какой из полимеров рекомендуется для фасования жиросодержащих продуктов?

- а) полипропилен
- б) полиэтилен высокой плотности
- в) полиэтилен низкой плотности
- г) полистирол**

41. Какой из полимеров используется для фасования продуктов неправильной формы (рыбы, птицы и др)?

- а) полистирол
- б) ПЭВД**
- в) ПВХ
- г) поливинилденхлорид

42. Какой из полимеров имеет концереогенный мономер?

- а) ПВХ**
- б) ПВДХ
- в) ПС
- г) ПЭТФ

43. Какой из полимеров характеризуется высокой механической прочностью и выдерживает низкотемпературные режимы?

- а) ПП
- б) ПС
- в) ПЭТФ**
- г) ПВДХ

44. Какие полимеры позволяют получить упаковочный материал с заранее заданными свойствами?

- а) многослойный
- б) ламинированный
- в) комбинированный**
- г) кашированный

45. Чем ламинированный материал отличается от кашированного?

- а) ничем
- б) количеством слоев
- в) технологией**
- г) свойствами

46. Какие изготавливают полимерные ящики в промышленности?

- а) вкладываемые один в другой, невкладываемые один в другой**
- б) разборные, неразборные**
- в) для пищевых продуктов, для бытовой химии, для ядохимикатов
- г) для пищевых продуктов, для технических целей, общего назначения

47. Вторичное сырье для полимерной тары подразделяется на:

- а) первичное, вторичное**

- б) обратное, возвратное
- в) одноразового использования, многократного использования
- г) возвращаемое, невозвращаемое

48. Основными материалами для производства металлической потребительской тары являются:

- а)** белая луженая, черная хромированная и лакированная жечь, алюминий
- б) сталь, алюминий, железо
- в) хром, олово, медь
- г) сталь, железо, алюминий, жечь

49. Что такое ламистер?

- а) специальный вид целлофана
- б) полиэтилен
- в)** комбинированный материал
- г) полистирол

50. Чем отличается упаковка тетра-брик от тетра – рекс, тетра - топ?

- а)** технологией розлива продукта
- б) комбинацией материалов
- в) формой дна
- г) дизайном

51. Что обеспечивает асептические свойства упаковки тетра – брик – асептик?

- а) дезинфицирующие вещества
- б) перекись водорода
- в) пищевая сода
- г)** вакуум

52. Из каких слоев состоит пакет тетра-брик-асептик?

- а)** слоя бумаги, слоя фольги и четырех слоев ПЭ
- б) слоя картона, слоя фольги, двух слоев ПЭ
- в) двух слоев фольги, слоя ПП, слоя ПЭ
- г) слоя ПЭ, слоя картона, четырех слоев фольги, слоя ПС

4. Металлическая тара

53. Металлические банки для консервов выпускают, каких видов?

- а) разборные, неразборные
- б) цельные, штампованные
- в)** сборные, цельные
- г) сборные, цельные, разборные

54. Металлическая тара транспортная:

- а) алюминиевые фляги для молока, растительного масла, топленного масла;
 - стальные бочки для растительного масла;
 - титановые бочки для вина, коньячного спирта, молочной кислоты;
 - ящики и корзины из стальной оцинкованной проволоки для бутылок с пищевыми жидкостями, банок и пакетов с молочными продуктами;

- алюминиевые ящики для мясных продуктов
- б)** стальные бочки, стальные канистры, металлические фляги, металлические ящики-лотки и титановые сварные бочки
- в) бочки, фляги, канистры, контейнеры, поддоны
- г) титановые бочки для вина, коньячного спирта, молочной кислоты;
- ящики и корзины из стальной оцинкованной проволоки для бутылок -с пищевыми жидкостями, банок и пакетов с молочными продуктами;
- алюминиевые ящики для мясных продуктов
- стальные канистры

55. Каких типов изготавливают молочные фляги?

- а) ФМ – металлические холоднокатаные; ФК – фляги комбинированные с лужением
- б) ФС – фляги стальные; ФГ- фляги горячекатаные
- в)** ФА –цельнотянутые алюминиевые; ФЛ – сварные стальные с лужением
- г) ФП – фляги промышленные; ФТ –фляги торговые

56. Контроль качества поперечного шва в сборных и цельных банках проводят по следующим параметрам:

- а) количество нанесенного олова, толщина шва, герметичность
- б) наличие заусенцев, количество слоев, толщина шва
- в)** внешний вид, размер, разобранный шов, расчет перекрытия, толщина шва
- г) герметичность, толщина и ширина, шероховатость

57. Из алюминиевых сплавов вырабатывают следующие упаковочные материалы:

- а)** банки консервные, банки с легко вскрываемыми крышками для напитков, тубы, алюминиевые лакировочные крышки для стеклянных банок, колпачки
- б) банки для пива, банки для консервов, алюминиевые колпачки
- в) амортизационные и прокладочные материалы, обечайки, банки, колпачки, крышки
- г) бочки, цистерны, тубы

58. Какую продукцию рекомендуется упаковывать в алюминиевую тару?

- а)** рыбу, мясо, горошек, морковь, кукурузу, напитки
- б) рыбу мясо, шпинат, щавель, огурцы, напитки
- в) творог, томатную пасту, томатный сок, рыбу мясо, напитки
- г) напитки, концентрированные продукты, майонез

59. Литографированные металлические банки содержат надпись на:

- а) бумажной этикетке
- б) на дне и крышке банки
- в)** на металлической поверхности
- г) на кольеретке

5.Стекла́нная тара

60. По каким признакам классифицируют стеклянную тару?

- а)** по показателям назначения
- б) по наполняемости
- в) по механической устойчивости
- г) по форме

61. Что такое шихта?

- а)** смесь мелкоизмельченных сырьевых компонентов
- б) кварцевый песок
- в) горная порода
- г) стеклянный бой

62. Отжиг применяют при производстве:

- а) металлической тары
- б) деревянной
- в) алюминиевой
- г)** стеклянной

63. Назовите марки стекол, которые применяются для выработки тары для пищевых продуктов?

- а) голубое, зеленое, бесцветное
- б) баривое, синее, полубелое
- в)** бесцветное, полубелое, зеленое, коричневое
- г) желтое, бесцветное, зеленое, красное

64. Сколько выпускают типов бутылок для жидких пищевых продуктов в зависимости от назначения и типа венчика горловины?

- а) 8
- б) 5
- в) 11
- г)** 27

65. На сколько групп подразделяются бутылки в зависимости от содержания в напитке диоксида углерода? Перечислите эти группы

- а) 8
- б)** 5
- в) 11
- г) 27

66. Какую бутылку в статистике принимают в качестве стандартной?

- а)** 0,5 л
- б) 1,0 л
- в) 0,33 л
- г) 0,75 л

67. Какие дефекты внешнего вида не допускаются на бутылках?

- а)** прилипы стекла, стеклянные нити, сквозные просечки, сколы, острые швы, инородные включения, имеющие вокруг себя трещины и просечки, открытые пузыри на внутренней поверхности, непрозрачные пузыри размером более 5 мм и в количестве более 1шт

б) сквозные и несквозные насечки, прилипы стекла, стеклянные нити, швы с заусенцами, различные включения, имеющие вокруг себя трещины и просечки, открытые пузыри на внутренней и внешней поверхности, прозрачные и непрозрачные пузыри размером более 3 мм и в количестве более 1шт

в) стеклянные нити и пузыри, просечки, мелкие сколы, острые швы, инородные включения, имеющие вокруг себя трещины и просечки, открытые пузыри на внутренней поверхности, непрозрачные пузыри размером более 2 мм и в количестве более 2 шт

г) различные прилипы стекла, стеклянные нити, сквозные просечки, сколы, острые швы, инородные включения, имеющие вокруг себя трещины и просечки, открытые пузыри на внутренней поверхности, непрозрачные пузыри размером более 5 мм и в количестве более 1шт

68. Сколько типов венчика горловины могут иметь стеклянные банки для консервов? Назовите их.

а) 4

б) 3

в) 5

г) 2

69. Для банок какой вместимости рекомендуется венчик типа IV?

а) 250 и 650 см³

б) 350 и 500 см³

в) 330 и 650 см³

г) 250 и 1000 см³

70. Как расшифровать следующую запись?

а) банка I – 82- 500 ГОСТ 5717 -91

б) банка II – 68 –250 ГОСТ 5717 -91

в) банка III – 82- 1500 ГОСТ 5717 -91

г) банка I – 58 –100 ГОСТ 5717 -91

71. Какие обозначения должны быть на дне стеклянных банок?

а) наименование предприятия изготовителя, дату выработки, номер смены

б) город, где изготовлена тара, тип тары, дату выработки

в) наименование предприятия изготовителя, его местонахождение, дату выработки

г) оттиск завода изготовителя, номер формы, и год изготовления

72. Из каких марок стекла разрешается вырабатывать стеклянные банки для консервов?

а) из полубелого и прозрачного

б) из бесцветного и голубого

в) из бесцветного и полубелого

г) из коричневого и бесцветного

73. Какие вещества используются для получения бесцветного стекла?

а) монооксид кобальта, селен

б) оксид марганца, бор, окислители

в) монооксид бора, хром, алюминий

г) кварц, битое стекло, окислители

74. Для чего необходим отжиг стекла?

а) для подготовки изделия к выдуванию

б) для снятия внутренних напряжений

в) для подготовки изделия к литью в формы

г) для лучшей механической стойкости

75. Какие дефекты не допускаются на поверхности стеклянной тары?

а) стеклянные нити, мелкие сколы, открытые и закрытые пузыри

б) сколы, инородные включения, просечки, трещины, открытые пузыри

в) инородные включения и закрытые пузыри диаметром более 1 мм

г) инородные включения, трещины, свиля и закрытые пузыри диаметром более 1 мм и более 2 шт

76. Какие дефекты не допускаются на поверхности венчика, соприкасающегося с укупорочным средством ?

а) инородные включения и закрытые пузыри диаметром более 1 мм

б) сколы, инородные включения, просечки, трещины, открытые пузыри

в) непрозрачные пузыри диаметром более 3 мм, инородные включения и закрытые пузыри диаметром более 1 мм

г) инородные включения и закрытые пузыри диаметром более 1 мм

77. Какие технические требования установлены к размерам банок?

а) ширина, высота, номинальная вместимость, сдвиг горловины относительно вертикальной оси банки, динамические напряжения

б) ширина, высота, номинальная вместимость, сдвиг горловины относительно вертикальной оси банки, динамические напряжения корпуса

в) отклонение от параллельности дна и горловины; сдвиг горловины относительно вертикальной оси банки; овальность горловины и корпуса банок; толщина дна и стенок банки; внутренние напряжения в стекле

г) толщина дна и стенок, отклонение от параллельности дна и горловины, номинальная вместимость

78. Что наносится на маркировку транспортной единицы со стеклянной тарой?

а) наименование страны-изготовителя, наименование предприятия – изготовителя, и его товарный знак, наименование и условное обозначение изделия, число изделий в транспортной единице, габаритные размеры (если оно превышает 1,2 м), манипуляционные знаки, номер сертификата соответствия

б) наименование предприятия –изготовителя, его местонахождение и его товарный знак, наименование и условное обозначение изделия, число изделий в транспортной единице, манипуляционные знаки

в) наименование предприятия –изготовителя, и его товарный знак, наименование и условное обозначение изделия, число изделий в транспортной единице, габаритные размеры (если оно превышает 1,2 м), манипуляционные знаки, номер сертификата соответствия

г) наименование страны-изготовителя, наименование предприятия – изготовителя, и его товарный знак, наименование и условное обозначение

изделия, масса брутто, манипуляционные знаки, номер сертификата соответствия

6. Мягкая транспортная тара

79. К мягкой транспортной таре относят:

- а) пакеты, сетки, мешки
- б) мешки, контейнеры**
- в) полимерные пленки, бумажные мешки, тканевые сетки
- г) коробки, мешки, пакеты, сетки

80. На какие виды делятся мешки по назначению?

- а) производственные, складские
- б) производственные, торговые
- в) продуктовые, технические**
- г) тканевые, полимерные, химические

81. Что такое джут и кенаф?

- а) лубяные культуры**
- б) добавки, используемые при производстве мешков
- в) растения азиатских стран
- г) дефекты тканевых мешков

82. Влажность мешочных тканей из гигроскопичных волокон должна быть:

- а) не более 14%**
- б) не менее 3%
- в) не более 16%
- г) от 10 до 15%

83. Мешочные ткани вырабатывают следующих видов:

- а) одноразового использования, многоразового использования**
- б) одноразовые, возвратные
- в) обыкновенные, повышенной прочности, с уплотненной кромкой
- г) льняные, полульняные, смешанные

84. По каким показателям проводится контроль качества мешков?

- а) внешний вид, количество заплат, разрывная нагрузка
- б) разрывная нагрузка, массовая доля костры, массовая доля ворса, полная усадка после влажно-тепловой обработки**
- в) местные повреждения с разрушением, масляные пятна, грязь, заплаты и дыры
- г) показатели усадки, недостаток стежков на швах, разрывы швов

85. На какие сорта делят продуктовые и технические мешки?

- а) высший, 1, 2
- б) 1,2**
- в) экстра, 1, 2, обычный
- г) 1,2,3

86. На сколько категорий делят возвратные тканевые мешки?

- а) 4

б) 2

в) 5

г) 3

87. По каким показателям определяют категорию мешка?

а) по числу имеющихся и требующихся заплат и штопок

б) по числу имеющихся заплат и штопок

в) по числу имеющихся и требующихся заплат и штопок и дыр

г) по количеству разрывов, массовой доли костры, по показателям усадки швов

88. Какие виды полимерных мешков используются для упаковки сыпучих продуктов?

а) однослойные, двуслойные, многослойные

б) комбинированные

в) тканые, нетканые, пленочные

г) ПВ, ВМ, ВП

89. Из каких видов полимерных материалов вырабатывают мешки тканые?

а) ПЭВП, ПП

б) ПЭНП, ПС

в) ПВХ, ПЭ

г) ПВДХ, ПП

7. Деревянная транспортная тара

90. Какие виды тары изготавливают из древесины?

а) кадушки, бочки, ящики

б) ящики, бочки, барабаны

в) коробки, ящики, бочки

г) цистерны, ящики, бочки

91. Преимущества деревянной тары:

а) Механическая прочность, доступность сырья, легкость обработки

б) доступность сырья, легкость обработки

в) доступность сырья, экологичность

г) высокая удельная масса, низкая экологичность

92. Перечислите недостатки деревянной тары:

а) большая масса, низкая рентабельность, высокая стоимость, биологическая повреждаемость, низкая гигиеничность

б) биологическая повреждаемость, низкая гигиеничность

в) низкая рентабельность

г) большая масса, низкая гигиеничность

93. Какой самый важный показатель при изготовлении деревянных ящиков?

а) поражение гнилью и плесенью

б) механическая прочность

в) влажность древесины

г) сучки всех видов

94. Какие материалы используют для изготовления ящиков?

а) цельную древесину, фанеру

б) прессованное дерево, цельное дерево, комбинированные материалы

в) пиломатериалы, фанеру, древесно-волокнуистые, древесно-стружечные плиты

г) древесина, клей, гвозди

95. Согласно ГОСТ выпускают ящики:

а) многооборотные. возвратные, инвентарные

б) одноразовые, многоразовые

в) многооборотные деревянные, одноразовые фанерные и многооборотные

г) неразборные, многооборотные, для крупногабаритных массивных грузов

96. Каких типов выпускают ящики дощатые неразборные?

а) с 2-мя поперечными досками, с 3-мя поперечными досками и с 4-мя поперечными досками

б) плотные, решетчатые, лотки

в) двусторонние, четырехсторонние

г) трехгранные,

97. Как называются типы дощатых неразборных ящиков:

а) неразборные, частично разборные, с неразборной 1 или 2 деталями

б) неразборные на полозьях, неразборные на 4-х планках, решетчатые на полозьях

в) плотные, среднеплотные, решетчатые

г) плотные с торцевыми стенками, собранные на двух планках; плотные с торцевыми стенками, собранные на четырех планках; лотки на трехгранных планках; решетчатые с торцевыми стенками, собранные на двух планках; решетчатые с торцевыми стенками, собранные на четырех планках;

98. Бочки условно делят на виды:

а) крупногабаритные, среднегабаритные и мелкогабаритные

б) заливные, сухотарные

в) заливные, сухотарные, фанерно-штампованные

г) древесные, фанерные

99. Что такое клепка?

а) крепеж

б) склеивающий материал

в) специальное покрытие

г) дощечка вогнутой формы

100. Деревянные барабаны имеют форму:

а) параболическую

б) овальную

в) цилиндрическую

г) закругленную

101. Какие типы барабанов изготавливают?

а) открытые, закрытые

б) герметичные, негерметичные

- в) для пищевых продуктов, технического назначения
- г) с одинарным фанерным остовом и с двойным

8. Упаковочные материалы и тара из бумаги и картона

102. Преимущества бумаги, как упаковочного материала:

- а) возможность утилизации, высокая технологичность, удобна для нанесения печатных знаков
- б) белизна, непрозрачность, печатные свойства, термостойкость, гибкость, возможность рециклинга
- в) возможность ламинирования, высокая литография, экологичность
- г) плохие защитные свойства, не подвергаются термосварке

103. Недостатки бумажной упаковки:

- а) высокая гигроскопичность и намокаемость, низкие барьерные свойства для газов, паров, аромата, низкая влагопрочность
- б) плохие защитные свойства, не подвергаются термосварке
- в) непрозрачность, термостойкость, намокаемость быстрая
- г) гибкость, невлагодостойкость, низкая механическая прочность

104. Чем отличается бумага от картона?

- а) печатными и барьерными свойствами
- б) прозрачностью, намокаемостью
- в) толщиной (мм)
- г) номинальной массой (г/м²)

105. На какие группы в упаковочной индустрии делят бумагу и картон?

- а) этикетировочная бумага, оберточная бумага, бумага мешочная, картон листовой, картон гофрированный
- б) для пищевых продуктов, для технических целей
- в) этикетировочная бумага, оберточная бумага, бумага мешочная, картон листовой, картон гофрированный
- г) 1, 2, 3

106. Какие виды бумаги используют для упаковывания потребительских товаров?

- а) для пищевых продуктов, для технических целей
- б) оберточная (для ручного упаковывания товаров), для упаковывания пищевых продуктов на автоматах, пергамент растительный, подпергамент, бумага парафинированная
- в) Б, В, Г, Д
- г) ПВ, ПЭВД, ламинированная

107. Оберточную бумагу изготавливают из:

- а) небеленой целлюлозы
- б) беленой целлюлозы
- в) хлопка
- г) льна

108. Оберточную бумагу изготавливают следующих марок:

- а) А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, О₁, О₂

- б) Е, К, Л, М, Н, О₁, О₂
- в) беленную, небеленную
- г) потребительскую, транспортную

109. Какая бумага имеет наибольшую прочность?

- а)** марки А
- б) крафт-бумага
- в) марки Б
- г) пергамент

110. Какую бумагу получают путем обработки серной кислотой?

- а)** пергамент
- б) кашированная бумага
- в) бумага парафинированная
- г) оберточная

111. Для чего некоторые виды бумаги пропитывают парафином?

- а) для придания глянца
- б) для повышения микробиологической стойкости
- в)** для повышения влагостойкости
- г) для повышений механической стойкости

112. Какие марки бумаги применяются для изготовления стаканчиков?

- а)** В, Г и ПВ-260
- б) ПВ -260
- в) Г
- г) А-11

113. Каких марок выпускают пищевой пергамент?

- а)** А, Б, В, О
- б) А, В, Г, Д
- в) ПВ -260
- г) Г, Ж

114. Картон каких видов выпускают для потребительской тары?

- а)** хромовый, хром-эрзац, коробочный, хром-эрзац склеенный, коробочный склеенный
- б) обычный, с добавлением, хрома, коробочный
- в) на клеевой основе, хромированный, коробочный
- г) А, Б, С, Д, Ж

115. Какой картон обладает наиболее высоким качеством?

- а) хром-эрзац
- б)** хромовый
- в) склеенный коробочный
- г) склеенный хром-эрзац

116. Что означает эрзац?

- а) прочный
- б) двуслойный
- в)** заменитель
- г) отбеливать

117. Что такое лайнер?

- а) самолет
- б) плоский поверхностный слой картона
- в) гофрированный слой картона
- г) дно коробки из картона

118. Что означает флютинг?

- а) плоский поверхностный слой картона
- б) перегородка картонной коробки
- в) клеящее вещество
- г) гофрированный слой картона

119. Каких типов выпускают гофрированный картон?

- а) Д, Т, П
- б) О, Д, Т, Ч
- в) Д, Т, П, С
- г) Т, Ш, Д

120. Какими показателями оценивают качество картона для потребительской тары?

- а) масса 1 м^2 , толщина, жесткость при статистическом изгибе в поперечном направлении, предел прочности при расслаивании, сопротивление расслаиванию, энергия связей, влажность
- б) жесткость, механическая прочность, окисляемость, влажность
- в) намокаемость, толщина, ширина, длина, крутящийся момент
- г) масса 1 м^2 , микробиологические показатели, прочность, сдвиг относительно оси

121. Какие показатели определяют дополнительно для хрома, хром - эрзаца и хром – эрзаца склеенного?

- а) шероховатость, длина, посторонние включения
- б) количество оставшегося хрома, оксид бария, количество прессованного дополнительного материала
- в) наличие тяжелых металлов, обсемененность микроорганизмами, белизну, щелочность
- г) гладкость мелованного слоя, шероховатость со стороны покровного слоя, белизна со стороны покровного

122. Какой величины должна быть влажность одинарного картона?

- а) не более 12%
- б) не более 24%
- в) не более 4%
- г) не более 30%

123. Какой величины должна быть влажность склеенного картона?

- а) не более 14%
- б) не более 27%
- в) не более 10%
- г) не более 52%

124. Какие типы гофра вы знаете?

- а) большой, средний, малый
- б) прочный, непрочный

- в) 2-х, 3-х и 5-ти слойный
г) крупный, мелкий, средний, микро

125. Что такое ресайклинг?

- а) цикл производства тары
б) новый цикл выработки тары
в) рациональная система сбора и переработки компонентов ТБО
г) утилизация

126. Утилизация означает:

- а) использование
б) сбор и сортировка
в) выбрасывание
г) отходы

Ключи к тестам

1. Общие термины и определения

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 1 | г | 7 | а | 13 | а |
| 2 | в | 8 | в | 14 | б |
| 3 | а | 9 | г | 15 | б |
| 4 | г | 10 | в | 16 | б |
| 5 | а | 11 | б | 17 | а |
| 6 | б | 12 | а | 18 | а |

2. Укупорочные средства

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 19 | а | 23 | в | 27 | в |
| 20 | а | 24 | г | 28 | в |
| 21 | в | 25 | а | 29 | а |
| 22 | а | 26 | а | 30 | в |

3. Полимерные упаковочные материалы

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|---------|--------|-------|
| 31 | б | 39 | б, в, г | 47 | а |
| 32 | б | 40 | г | 48 | а |
| 33 | в | 41 | б | 49 | в |
| 34 | в | 42 | а | 50 | а |
| 35 | а | 43 | в | 51 | г |
| 36 | б | 44 | в | 52 | |
| 37 | а | 45 | в | | |
| 38 | г | 46 | а, б | | |

4. Металлическая тара

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 53 | в | 56 | в | 59 | в |
| 54 | б | 57 | а | | |
| 55 | в | 58 | а | | |

5.Стеклянная тара

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 60 | а | 67 | а | 74 | б |
| 61 | а | 68 | а | 75 | б |
| 62 | г | 69 | а | 76 | а |
| 63 | в | 70 | а | 77 | в |
| 64 | г | 71 | г | 78 | а |
| 65 | б | 72 | в | | |
| 66 | а | 73 | а | | |

6. Мягкая транспортная тара

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 79 | б | 83 | а | 87 | а |
| 80 | в | 84 | б | 88 | в |
| 81 | а | 85 | б | 89 | а |
| 82 | а | 86 | в | | |

7. Деревянная транспортная тара

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 90 | б | 94 | в | 98 | в |
| 91 | а | 95 | г | 99 | а |
| 92 | а | 96 | б | 100 | в |
| 93 | в | 97 | г | 101 | г |

8. Упаковочные материалы и тара из бумаги и картона

| Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ | Вопрос | Ответ |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| 102 | б | 111 | в | 120 | а |
| 103 | а | 112 | а | 121 | г |
| 104 | в, г | 113 | а | 122 | а |
| 105 | а | 114 | а | 123 | а |
| 106 | б | 115 | б | 124 | в |
| 107 | а | 116 | в | 125 | б |
| 108 | а | 117 | б | 126 | а, б |
| 109 | а | 118 | г | | |
| 110 | а | 119 | а | | |

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения, технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к экзамену

1. Современное состояние рынка тары и упаковки. Значение упаковки для современного рынка товаров. Перспективы развития производства упаковочных материалов и тары.
2. Определение упаковки, тары, упаковывания, упаковочных средств.
3. Назначение упаковки.
4. Классификация тары.
5. Совместная упаковка, индивидуальная тара, масса упаковки, групповое упаковывание, комплектное упаковывание.
6. Классификационные признаки тары и упаковки : место упаковывания, функция, принадлежность, кратность использования, устойчивость к внешним механическим воздействиям, качество, форма, грузоподъемность и габариты.
7. Требования к таре и упаковке. (Безопасность, экологичность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, эстетические свойства, требования торговли).
8. Упаковочные материалы и тара из полимеров. (Целлофан, полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, поливинилденхлорид, полистерол. Многослойные полимерные и комбинированные материалы).
9. Ламинирование. Каширование.
10. Упаковочные материалы и тара из металла.
11. Упаковка из бумаги, картона.
12. Стекланная тара.
13. Транспортная тара и упаковочные материалы. Транспортная тара из бумаги.
14. Транспортная тара деревянная.
15. транспортная тара из полимеров.
16. Транспортная тара из текстильных материалов.
17. Транспортная тара металлическая.
18. Групповая упаковка.
19. Утилизация использованных тароупаковочных материалов.
20. Тара-оборудование, пакетирование, поддоны.
21. Рекомендации для уменьшения объема мусора от упаковки.
22. Упаковка плодов и овощей и замороженной продукции.
23. Упаковка сыпучих продуктов.
24. Упаковка кондитерских изделий.
25. Назначение упаковки макаронных изделий.
26. Типы и виды упаковочных материалов.
27. Свойства упаковочных материалов.

- 28. Транспортная упаковка для сыпучих продуктов.
- 29. Информационные знаки на упаковке.
- 30. Товарные знаки.
- 31. Знаки соответствия или качества, компонентные, эксплуатационные, предупредительные, наименования места происхождения, размерные, манипуляционные, экологические знаки.
- 32. Штриховое кодирование.
- 33.** Метод определения термической устойчивости для стеклянной тары (ГОСТ 13903-68).
- 34. Метод определения водоустойчивости стеклянной тары (ГОСТ 13905-68).
- 35. Метод определения термической устойчивости при повышенных температурах для стеклянной тары (ГОСТ 17733-72).
- 36. Тара стеклянная для консервов. Форма и основные размеры. Технические требования. Правила приемки. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение (ГОСТ 5717-70).
- 37. Метод определения сопротивления внутреннему давлению для стеклянной тары (ГОСТ 13904-68).
- 38. Типы и основные размеры бутылок для пищевых жидкостей (ГОСТ 10117-72).
- 39. Бутыли стеклянные. Типы и основные размеры.
- 40. Технические требования.
- 41. Методы испытаний.
- 42. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение (ГОСТ 14182-69).
- 43. Контейнеры мягкие специализированные для сыпучих продуктов из полимерных материалов (ГОСТ 21045-75).
- 44. Ящики полимерные многооборотные для продовольственных товаров. Типы и основные размеры. Технические требования.
- 45. Правила приемки. Методы испытаний. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение (ГОСТ 17358-71)
- 46. Тара транспортная. Маркировка. Содержание маркировки. Место нанесения. Размеры маркировочных ярлыков, знаков и надписей (ГОСТ 14192-71).
- 47. Метод испытания на сжатие (ГОСТ 18211-72).
- 48. Метод испытания при свободном падении (ГОСТ 18425-73).
- 49. Картон для потребительской тары. Основные параметры и размеры. Технические требования.
- 50. Определение энергии связей, определение шероховатости картона (ГОСТ 7933-89).
- 51. Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические требования (ГОСТ 13511-91).
- 52. Бумага оберточная. Марки и размеры. Технические требования (ГОСТ 8273-75).
- 53. Бумага парафинированная. Марки и размеры. Технические требования.
- 54. Методы испытания. Гарантии изготовителя. Требования безопасности

(ГОСТ9569-79).

56. Пакеты из полимерных материалов. Типы и основные размеры. Технические требования.

57. Правила приемки. Методы контроля. Упаковка маркировка, транспортирование и хранение.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы

Оценка **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

- 1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;
- 2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;
- 3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;
- 4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;
- 2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

- 1) освоил программный материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;
- 2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

- 1. Земсков, Ю.П.** Конструкционные упаковочные материалы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.П. Земсков, Б.Н. Квашнин, О.П. Дворянинова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 248 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104849>.
- 2. Мамаев, А.В.** Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52617> .
- 3. Трыкова, Т. А.** Товароведение упаковочных материалов и тары [Текст] : учебное пособие. - Москва : Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. - 212с.
- 4. Чалых, Т. И.** Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров [Текст] : учебное пособие для студ. высш. учеб. завед. - Москва : Издат. центр "Академия", 2004. - 368с.

б) Дополнительная литература:

- 5. Сухарева, Л.А.** Справочное пособие по композиционным материалам для упаковки и тары [Текст] : справочное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 280с.
- 6. Хэнлон, Дж.Ф.** Упаковка и тара: проектирование, технологии, применение/Дж.Ф.Хэнлон, Р.Дж.Келен, Х.Е. Форсинно; пер. с англ. — СПб.: Профессия, 2004. — 632с.
- 7. Земсков, Ю.Б.** Конструкционные упаковочные материалы. [Электронный ресурс] / Ю.Б. Земсков, О.П. Дворянинова, Б.О. Квашнин, О.П. Дворянинова. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017.— 248с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/89923>

9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.falshivkam.net/>. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
8. <http://www.prosmi.ru/catalog/978>
9. www.izosoft.ru
10. <http://www.magpack.ru/>
11. www.optkonserv.ru
12. www.ikar.ru
13. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
14. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
15. http://modernlib.ru/books/tatyana_trikova/tovarovedenie_upakovochn
16. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
17. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181
18. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
19. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
20. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

| | Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС) | Принадлежность | Адрес сайта | Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование |
|----|--|----------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г. |
| 2. | Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО. | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г. |
| 3. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К» | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г |
| 4. | Polpred.com | сторонняя | http://polpred.com | ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени. |
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы) | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени |
| 6. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек) | сторонняя | http://e.lanbook.com | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени |
| 7. | ЭБС «Юрайт» | сторонняя | http://www.biblio-online.ru/ | ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные |

| | | | | |
|----|---|-----------|---|--|
| | | | | книги» без ограничения времени |
| 8. | ЭБС «Юрайт» СПО | сторонняя | http://www.biblio-online.ru/ | ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г. |
| 9. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование» | сторонняя | http://lib.klgtu.ru/jirbis2 | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени. |

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с

красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

| | |
|---|--|
| Office Standard 2010 | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| Windows 8 Professional | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| Windows 7 Professional | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| Windows 8 | Open License: 61137897 от 2012-11-08 |
| <i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i> | Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года. |
| Turbo Pascal School Pak | http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses |
| PascalABC.NET | http://mmcs.sfedu.ru |

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ *М.Д. Мукайлов*

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«ТАРА И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ»
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от «____» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

| п/п | Номера разделов, где произведены изменения | Документ, в котором отражены изменения | Подпись | Расшифровка подписи | Дата введения изменений |
|-----|--|--|---------|---------------------|-------------------------|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| ... | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |