

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по УР
А.В. Бурмистров
« 4 » 07 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.8.1 Тара и упаковка пищевых продуктов
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль программы Технология бродильных производств и виноделие
Квалификация: Бакалавр
Форма обучения заочная
Институт, факультет ИППБТ, ФПИ
Кафедра-разработчик Оборудования пищевых производств
Курс, семестр 4 курс, 8 семестр, 5 курс, 9 семестр

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	4	0,1
Практические занятия		
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия	6	0,2
Самостоятельная работа	94	2,6
Форма аттестации	контрольная работа зачет (4)	0,1
Всего	108	3

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 211 от 12.03.2015) по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», по профилю «Технология бродильных производств и виноделие» на основании учебного плана для набора обучающихся 2018 года.

Примерная программа по дисциплине отсутствует.

Разработчик программы:

Доцент
(должность)


(подпись)

Шагивалеев А.А.
(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол от 2 июля 2018г. № 7.

Зав. кафедрой

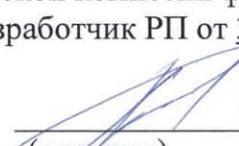

(подпись)

А.Н.Николаев
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета или института, к которому относится кафедра-разработчик РП от 3 июля 2018 г. № 7.

Председатель комиссии


(подпись)

Поливанов М.А.
(Ф.И.О)

Начальник УМЦ


(подпись)

Китаева Л.А.
(Ф.И.О)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» являются

- а) формирование знаний о производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной в области упаковочной промышленности;
- б) обучение технологиям получения тары и упаковки для пищевых продуктов;
- в) обучение способам применения упаковочных материалов для упаковки конкретного вида пищевого продукта;
- г) раскрытие сущности упаковочных материалов

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Тара и упаковка пищевых продуктов» относится к *дисциплинам по выбору вариативной части программы* и формирует у бакалавров направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» бакалавр по направлению подготовки 19.03.02. должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) *Б.1Б.7 «Физика»*
- б) *Б1.Б.8 «Химия»*
- в) *Б1.Б.18 Пищевая химия*
- г) *Б1.Б.9 Биохимия*
- д) *Б1.Б.17 Пищевая микробиология*
- е) *Б1.Б.18 Пищевая химия*
- ж) *Б1.В.ОД.13 Общая технология отрасли*
- з) *Б1.В.ОД.14 Технология пива и б/а напитков*
- и) *Б1.В.ОД.17 Технология виноделия*
- к) *Б1.В.ОД.18 Технология спирта и ликероводочного производств*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) комплекс материалов по назначению, характеристикам и области применения в пищевой промышленности набора упаковочных материалов;

б) принципы и методы выбора нужного материала для расфасовки и упаковки конкретного пищевого продукта или группы продуктов со сходными свойствами;

в) основы использования различных упаковочных материалов для процессов фасовки и упаковки пищевых продуктов применительно к свойствам установочного материала;

г) основы применения автоматических машин и линий для процессов фасовки и упаковки пищевых продуктов.

2) Уметь:

а) анализировать конструктивные, технико-экономические и другие эксплуатационные качества технологических параметров;

б) выполнять основные расчеты материальных балансов, продуктовых расчетов технологических линий;

в) правильно подбирать оборудование для технологических линий в соответствии с конкретными условиями производства;

г) организовать технически грамотную эксплуатацию технологических линий.

3) Владеть:

а) основными понятиями и терминологией, принятыми в технологии пищевых производств;

б) методами расчета показателей аппаратурно-технологических схем.

4. Структура и содержание дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и другие образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса)	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекция	Семинар (Практическое занятие)	Лабораторные работы	СРС		
2	Общая характеристика и классификация упаковочных материалов	9	1		1	23	комплект электронных презентаций/слайдов	текущий контроль усвоения лекционного и дополнительного материала; контроль результатов лабораторных работ;
3	Металлические тарные и упаковочные материалы	9	1		1	23	комплект электронных презентаций/слайдов	текущий контроль усвоения лекционного и дополнительного материала; контроль результатов лабораторных работ.
5	Комбинированные пленочные материалы	9	1		2	24	комплект электронных презентаций/слайдов	текущий контроль усвоения лекционного и дополнительного материала; контроль результатов лабораторных работ; реферат.
6	Способы упаковки пищевых продуктов и применяемое для упаковки оборудование	9	1		2	24	комплект электронных презентаций/слайдов	текущий контроль усвоения лекционного и дополнительного материала; контроль результатов лабораторных работ;

								<i>бот; коллоквиум.</i>
Итого		4		6	94			
Форма аттестации								<i>Контрольная работа, зачет</i>

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Упаковочные материалы.	1	1.1 Общая характеристика. 1.2. Классификация упаковочных материалов	Классификация упаковочных материалов.	ПК-1 ПК-8
2	Свойства упаковочных материалов.	1	2.1 Металлические тарные и упаковочные материалы. 2.2 Разнообразности металлических упаковочных материалов.	Упаковочные свойства металлического листового материала. Взаимовлияние металлических материалов и пищевых продуктов. Технологические характеристики металлических упаковочных материалов: размеры, вес, область применения. Пример использования (роторная машина).	ПК-1 ПК-8
3	Физико-механические свойства.	1	3.1 Одинарные пленочные полимерные материалы. 3.2 Совместимость пленок с пищевыми продуктами.	Пленки на основе целлюлозы, полифенолов, поливиниловых полимеров, полиамидов, полиэфирных смол. Их физико-механические свойства, область применения. Совместимость каждого вида пленки с тем или иным видом пищевых продуктов	ПК-1 ПК-8
4	Упаковка в металлическую тару.	1	4.1 Способы упаковки пищевых продуктов. 4.2 Оборудование применяемое для упаковки.	Способы упаковки пищевых продуктов в полимерные пленки: термосварка, склеивание. Полуавтоматы, автоматы и автоматические линии для упаковки пищевых продуктов, работающие с использованием металлической тары, листовых и пленочных материалов. Компоновка автоматов и полуавтоматов.	ПК-1 ПК-8

6. Содержание практических/семинарских занятий

Учебным планом не предусмотрено проведение практических занятий по дисциплине «Тара и упаковка пищевых продуктов».

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лабораторного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Упаковочные материалы.	1	Одинарные пленочные полимерные материалы.	Расчет и исследование свойств полимерного упаковочного материала	ПК-1 ПК-8
2	Свойства упаковочных материалов.	1	Комбинированные пленочные материалыю Этилен	Расчет и исследование свойств комбинированного упаковочного материала с использованием этилена	ПК-1 ПК-8
3	Физико-механические свойства.	2	Комбинированные пленочные материалыю ПВХ	Расчет и исследование свойств полимерного упаковочного материала с использованием ПВХ	ПК-1 СК-5
4	Упаковка в металлическую тару.	2	Стеклянные упаковочные материалы	Расчет и исследование свойств стеклянного упаковочного материала	ПК-1 ПК-8

Лабораторные занятия проводятся в помещении учебной лаборатории кафедры ОПП на ПЭВМ и с использованием специального оборудования: барометр, термометр, психрометр, калорифер, кондиционер-увлажнитель, конвектор, радиатор.

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Общая характеристика и классификация упаковочных материалов	23	<i>подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, выполнение контрольной работы.</i>	ПК-1 ПК-8
2	Металлические тарные и упаковочные материалы	23	<i>подготовка к лекционным и лабораторным занятиям,</i>	ПК-1 ПК-8
3	Комбинированные пленочные материалы	24	<i>подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, подготовка реферата.</i>	ПК-1 ПК-8
4	Способы упаковки пищевых продуктов и применяемое для упаковки оборудование	24	<i>подготовка к лекционным и лабораторным занятиям, коллоквиуму</i>	ПК-1 ПК-8

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности бакалавров в рамках дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» используется рейтинговая система. Применение рейтинговой системы осуществляется согласно «Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов в КНИТУ», в рамках специально разработанного формата.

При изучении дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» предусматривается выполнение контрольной работы, подготовка реферата и сдача коллоквиума. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов:

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Контрольная работа</i>	<i>1</i>	<i>18</i>	<i>30</i>
<i>Реферат</i>	<i>1</i>	<i>18</i>	<i>30</i>
<i>Коллоквиум</i>	<i>1</i>	<i>24</i>	<i>40</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

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

Основные источники информации	<i>Количество экземпляров</i>
1. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Долганова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 272 с.	ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/4884 Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ.
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.	ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/52617 Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ.
3. Чернов М.Е. Упаковка сыпучих продуктов [Учебники] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Тара и упаковка".— М.: ДеЛи, 2000 .— 163 с.: ил. — Библиогр.: с.159-160 (23 назв.) .— ISBN 5-93314-003-1.	11 книг в УНИЦ КНИТУ
4. Ефремов Н.Ф. Тара и ее производство [Учебники]: Учеб.пособ.для студ., обуч.по спец.072500 "Технолог.и дизайн упаковоч.произв.", 281400 "Технолог. полиграф. произв.", и слушат.ФПК / МГУ печати .— 2-е изд., доп. — М., 2001 .— 311 с. : ил., табл. — Библиогр.: с.306-309 (54 назв.) .— ISBN 5-8122-0274-5.	3 книги в УНИЦ КНИТУ
5. Полимерные композиционные и конструкционные материалы для тары и упаковки [Методические пособия] : метод. указания к лабор. работам / КГТУ; сост. М.Ф. Галиханов, Л.А. Бударина .— Казань, 2002 .— 32 с. : ил.,табл. — Библиогр.: с.28 (11 назв.).	20 книг УНИЦ КНИТУ
6. Зайчик Ц.Р. Упаковывание тихих напитков в бутылки.— М. : ДеЛи, 2000 .— 205 с. : ил. — Библиогр.: с.204-205 (22 назв.) .— ISBN 5-93314-011-2.	17 книг УНИЦ КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Маркировка упаковки [Методические пособия]: Метод.указ. / Казан.гос.технол.ун-т; /Сост. М.Ф.Галиханов, А.Г.Сафин .— Казань, 2001 .— 32 с. — Библиогр.: с.22 (6 назв.).	17 книг УНИЦ КНИТУ
--	-----------------------

Упаковка жидких продуктов [Методические указания]: Метод. указания к практическим занятиям / Казан. гос. технол. ун-т; Сост. Л.А.Бударина, А.А.Ефремова.— Казань : КГТУ, 2003 .— 40 с.: ил. — Библиогр.: с.40 (5 назв.).	10 книг УНИЦ КНИТУ
Применение полимерной тары для пищевых продуктов [Методические указания]: Методические указания / Каз.гос.технол.ун-т; Сост.: Д.З.Давлетбаева, М.Ф.Галиханов .— Казань, 2002 .— 24 с. : ил.,табл. — Библиогр.: с.24 (6 назв.).	10 книг УНИЦ КНИТУ

10.3 Периодические издания

Журналы:

1. «Хранение и переработка сельхозсырья»
2. «Пищевая промышленность»
3. «Ликероводочное производство виноделие»
4. «Пищевая промышленность»

10.4 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» рекомендуется использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ — Режим доступа: <https://library.kstu.ru/>
2. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) — Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. ЭБС «Юрайт» — Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
4. ЭБС «Лань» — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
5. ЭБС «КнигаФонд» — Режим доступа: www.knigafund.ru
6. ЭБС «БиблиоТех» — Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>
7. ЭБС «РУКОНТ» — Режим доступа: <http://rucont.ru>
8. ЭБС «IPRbooks» — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
9. ЭБС «Znanium.com» — Режим доступа: <http://znanium.com>
10. Учебно-образовательная физико-математическая библиотека «EqWorld» — Режим доступа: <http://eqworld.ipmnet.ru/ru/library.htm>.

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



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

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

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов» используются мультимедийные средства; наборы слайдов; демонстрационные приборы; лабораторные установки и т.д.

1. Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория В-206, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Лабораторные работы:

лаборатория В-123, барометр, термометр, психрометр, калорифер, кондиционер-увлажнитель, конвектор, радиатор,

лаборатория В-206, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет,

лаборатория В-206, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

13. Образовательные технологии

Из общего количества аудиторных занятий в объеме 12 ч в интерактивной форме проводится 2 ч. Удельный объем занятий в интерактивной форме составляет 16,7%.

Основные виды образовательных технологий:

1. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам (теоретически к неограниченному объему и скорости доступа), увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний студентов.

2. Работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

3. Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

4. Контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. При этом знания, умения, навыки даются не как предмет для запоминания, а в качестве средства решения профессиональных задач.

5. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

6. Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи.