

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21f2f735a12

Приложение 1



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой  
*Молчанов А.В.* / Молчанов А.В./  
«*23*» *сентября* 20 *19* г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Тара и упаковка в мясной отрасли
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Андреева С.В, доцент

Разработчик: доцент, Андреева С.В

*Андреева С.В.*  
(подпись)

Саратов 2019

## Содержание

- 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП 3
- 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 6
- 3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 18
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования 29

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Общая технология отрасли» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	<p><b>знает:</b> термины и понятия упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, технологические процессы производства продукции питания различного назначения на стадии упаковки</p> <p><b>умеет:</b> использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки</p> <p><b>владеет:</b> навыком расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический</p>	6	лекции, /практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование

		процесс и проводя его модернизацию на стадии упаковки			
ПК-5	способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	<p><b>знает:</b> сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля качества тароупаковочных материалов</p> <p><b>умеет:</b> организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,</p> <p><b>владеет:</b> практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,</p>	6	лекции, /практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<p><b>знает:</b> классификацию и структуру норм расхода вспомогательных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода тароупаковочных материалов при производстве продукции</p> <p><b>умеет:</b> устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой</p> <p><b>владеет:</b> навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции</p>	6	лекции, /практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование

ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<b>знает:</b> технологические потоки производства продукции на стадии упаковки	6	лекции, /практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование
		<b>умеет:</b> определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки			
		<b>владеет:</b> навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки			

Примечание: \*\*

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: процессы и аппараты пищевых производств, технологическое оборудование, общая технология отрасли, технология мяса и мясных продуктов, теххимический контроль в мясной отрасли, производственный учет и отчетность в мясной отрасли, технология переработки продукции овцеводства, технология переработки продукции птицеводства, технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий, безотходные технологии производства мясных продуктов, технология производства мясных продуктов специального назначения, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

Общая технология отрасли, технология мяса и мясных продуктов, технохимический контроль в мясной отрасли, технология переработки продукции овцеводства, технология переработки продукции птицеводства, химический состав мяса и мясных продуктов, физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий, безотходные технологии производства мясных продуктов, технология производства мясных продуктов специального назначения, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, учебно-исследовательская работа студентов

Компетенция ПК-7 – также формируется в ходе освоения дисциплин: технология мяса и мясных продуктов, производственный учет и отчетность в мясной отрасли, проектирование предприятий мясной отрасли, технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий, безотходные технологии производства мясных продуктов, технология производства мясных продуктов специального назначения а также в ходе практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Компетенция ПК-11 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Общая технология отрасли, технология мяса и мясных продуктов, проектирование предприятий мясной отрасли, технология переработки продукции овцеводства, технология переработки продукции птицеводства, технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий, безотходные технологии производства мясных продуктов, технология производства мясных продуктов специального назначения а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, новые методы обработки сырья.

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Перечень оценочных средств \*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
2	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	История упаковки. Введение. Характеристика основных видов тары Классификация тары и упаковки Упаковка и ее функции	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
2	«Изучение ГОСТ 17527-2003 – Упаковка. Термины и определения	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
3.	Упаковка и ее функции	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
4.	Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов	<b>ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
5	Классификация тары и упаковки	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
6.	Упаковка и маркировка яиц и яичной продукции	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
7.	Требования к таре и упаковочным материалам Транспортно-производственная тара	<b>ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
13	Способы упаковки тары для упаковывания мясных консервов Виды упаковки колбасных изделий	<b>ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
14	Качественные характеристики металлической тары	<b>ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
20	Виды колбасных оболочек. Расчет потребности	<b>ОПК-2, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,
21	Выходной контроль	<b>ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11</b>	Устный опрос,

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2, 4 курс	<b>знает:</b> термины и понятия упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, технологические процессы производства продукции питания различного назначения на стадии упаковки	обучающийся не знает термины и понятия упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, технологические процессы производства продукции питания различного назначения на стадии упаковки, не знает практику	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, технологических процессов производства продукции питания различного назначения на стадии

		применения материала, допускает существенные ошибки			упаковки, практики применения материала, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
--	--	---	--	--	---

	<p><b>умеет:</b> использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки</p>	<p>не умеет использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки</p> <p>допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями и стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки, используя современные методы и показатели оценки <i>(указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости специфики дисциплины)</i></p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями и стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки</p>	<p>сформированное умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями и стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения на стадии упаковки</p>
<p>ОПК-2, 4 курс</p>	<p><b>владеет навыками:</b> расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его</p>	<p>обучающийся не владеет навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками расширения</p>	<p>успешное и системное владение навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс</p>

	модернизацию на стадии упаковки	на стадии упаковки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	кий процесс и проводя его модернизацию на стадии упаковки	ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию на стадии упаковки	и проводя его модернизацию на стадии упаковки
ПК-5, 4 урс	знает: сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля качества тароупаковочных материалов	обучающийся не знает сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля качества тароупаковочных материалов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию; - способов контроля качества тароупаковочных материалов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется

					с ответом при видеоизменении заданий
	<b>умеет:</b> организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,	не умеет организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,	сформированное умение организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,
ПК-5, 4 курс	<b>владеет навыками:</b> практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	обучающийся не владеет навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	успешное и системное владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,
ПК-7,	<b>знает:</b>	обучающийся	обучающийся	обучающийся	обучающийся

4 курс		не знает классификацию и структуру норм расхода вспомогательных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода тароупаковочных материалов производстве продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	я демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	я демонстрирует знание классификации и структуры норм расхода вспомогательных материалов при производстве мясной продукции, методов расчета расхода тароупаковочных материалов производстве продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>умеет:</b> устанавливать расход тароупаковочных материалов при	не умеет устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве	в целом успешное, но не системное умение устанавливать расход тароупаковоч	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение устанавливать	сформированное умение устанавливать расход тароупаковочных материалов

	производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	ных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	ь расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой
ПК-7, 4 курс	<b>владеет навыками:</b> расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	обучающийся не владеет навыками расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	успешное и системное владение навыками расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции
ПК-11,	<b>знает:</b> технол	обучающийся	обучающийся	обучающийся	обучающийся

4 курс	огические потоки производства продукции на стадии упаковки	не знает технологические потоки производства продукции на стадии упаковки, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	я демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	я демонстрирует знание технологических потоков производства продукции на стадии упаковки, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>умеет:</b> определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной	не умеет определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать	в целом успешное, но не системное умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать	сформированное умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и

	маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки	базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки, используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины)	условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки, используя современные методы и показатели такой оценки	транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки, используя современные методы и показатели такой оценки
ПК-11, 4 курс	<b>владеет навыками:</b> организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки	обучающийся не владеет навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство	в целом успешное, но не системное владение навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии	успешное и системное владение навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки

		предусмотренных программой дисциплины не выполнено		упаковки	
--	--	--	--	----------	--

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **3.1. Тестовые задания**

По дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» предусмотрено проведение письменного тестирования. Письменное тестирование рассматривается как контроль успеваемости и проводится после изучения раздела дисциплины

Пример одного из вариантов тестирования

1. Наименее применяемый тип тары:

- а) деревянная(\*)
- б) стеклянная;
- в). полимерная;
- г). металлическая;
- д). из бумаги и картона

2. Упаковочная отрасль в России стала интенсивно развиваться:

- а) конец 20 века (\*);
- б). начало 21 века;
- в). конец 19 века

3. Средство или комплекс средств обеспечивающие защиту продукции от повреждений и потерь- это

- а). транспортная тара;
- б).обвязочное средство;
- в).упаковка(\*);
- г).потребительская тара

4. Тара, предназначенная для определенного числа единиц продукта, называется:

- а) групповой тарой(\*);
- б). групповой упаковкой ;
- в). индивидуальной тарой

5. Комбинированная тара – это тара изготовленная:

- а) из многослойного материала;
- б. из 2-х или нескольких материалов (\*);
- в). из комбинированного полимера

6. Основные функции упаковки:

- а) защита продукта от воздействия факторов внешней среды(\*);
- б) сохранения качества и количества(\*);

- в) информационная;
  - г) улучшение качества товаров;
  - д) увеличение количества товара
7. К транспортной таре относятся :

- а) коробка;
- б) пачка;
- в) бочка(\*);
- г) фляга(\*)
- д) ящик(\*)

8. К потребительской таре относятся:

- а) бутылка(\*);
- б) баллон;
- в) барабан;
- г) контейнер (\*);
- д) мешок

9. Приоритетным требованием к упаковке являются:

- а) технологичность;
- б) надежность;
- в) экономичность;
- г) химическая безопасность(\*);
- д) экологичность;
- е) эргономичность

10. Установление общих обязательных технических требований к таре, безопасности, правил маркирования, приемки, упаковки тары, хранения транспортирования – основная задача:

- а) сертификации;
- б) унификации;
- в) стандартизации(\*)

### **3.2. Практическая работа**

Тематика практических работ устанавливается для приобретения практических навыков.

Перечень тем практических работ.

1. «Изучение ГОСТ 17527-2003 –Упаковка. Термины и определения
2. Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов
3. Качественные характеристики металлической тары
4. Виды колбасных оболочек. Расчет потребности

### **3.3Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» в качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

Целью проведения промежуточной аттестации (зачета) является проверка теоретических знаний обучаемых, их навыков и умений применять полученные знания при решении практических задач.

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены.

### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Применение упаковки в торгово-технологическом процессе
2. Классификация тары в зависимости от вида упакованных материалов и физико-химических свойств.
3. Что такое упаковка, тара? Дать определение.
4. По каким основным признакам классифицируют упаковку и тару?
5. Как различают транспортную, производственную, потребительскую тару?
6. Что такое вспомогательные средства упаковки?  
Какие материалы применяют для изготовления тары и упаковки?
7. На какие группы принято разделять упаковку и тару с точки зрения конструктивных особенностей?
8. Как классифицируют упаковку и тару по герметичности?
9. Что представляет из себя разовая и возвратная тара?  
Функции тары, выполняемые в процессе товарного обращения
10. Как делится тара в зависимости от кратности использования
11. По материалу изготовления
12. Применение упаковки в торгово-технологическом процессе
13. Классификация тары в зависимости от вида упакованных материалов и физико-химических свойств.
14. Перечислите определения, относящиеся к транспортной таре?
15. Перечислите определения, относящиеся к потребительской таре?
16. Перечислите определения, относящиеся к упаковыванию?
17. Объясните, что означает тара-оборудование?
18. Роль тары в логистике?
19. Перечислите основные этапы проведения санитарно-гигиенических исследований.
20. Как проводят оценку упаковочного материала в ходе органолептических исследований?
21. На основании чего после первого этапа испытаний упаковочный материал не может быть допущен к дальнейшим исследованиям?
22. Каковы условия проведения санитарно-химических исследований?
23. Что представляют из себя модельные среды?

24. В каких случаях в ходе проведения санитарно-химических исследований необходимо учитывать тепловое воздействие и высокие давления?
25. Что определяют в ходе санитарно-химических исследований?
26. Какова третья стадия санитарно-гигиенических исследований?
27. В чем особенности проведения последней стадии санитарно-гигиенических исследований?
28. Функции тары, выполняемые в процессе товарного обращения
29. Как делится тара в зависимости от кратности использования
30. По материалу изготовления
31. Назовите признаки классификации.
32. Расскажите классификацию по функции в процессе товарного обращения
33. Поясните классификацию по кратности использования;
34. Поясните классификацию по принадлежности;
35. Поясните классификацию по функциональному назначению;
36. Поясните классификацию по методу изготовления;
37. Поясните классификацию по конструктивным особенностям;
38. Поясните классификацию по физико-механическим свойствам;
39. Поясните классификацию по устойчивости к внешним воздействиям;
40. Поясните классификацию по материалу изготовления.
41. Поясните классификацию по видам тары;
42. Поясните классификацию по виду укупорочного средства и вспомогательных средств.
43. В чем заключается требование социального назначения к упаковочным материалам и таре.
44. Экологические требования тары и материалов их отличие от требований безопасности и надежности.
45. В чем сущность эстетических требований предъявляемых к таре и материалам.
46. Расскажите про требования безопасности в таре и упаковке.
47. Как учитываются эргономические требования в упаковочной индустрии.
48. В чем сущность функциональных требований.
49. Расскажите про свойства тары упаковки их виды, краткая характеристика.
50. Что такое транспортно-производственная полимерная тара?
51. Какие виды транспортно-производственной полимерной тары Вы знаете?
52. Что такое объемная тара?
53. Что относится к мягкой транспортной таре?
54. Какие способы скрепления транспортных пакетов Вы знаете?
55. Какие группы методов контроля качества полимерной тары Вы знаете?
56. В чем заключается унификация тары?
57. Что предусматривает стандартизация тары?
58. Какие виды стандартов распространяются на тару и упаковку?
59. Что называют POS материалы?
60. Объясните, что означает тара-оборудование?
61. Роль тары в логистике?

62. Современное состояние рынка упаковки для мясной отрасли в настоящее время. Прогнозы?
63. Комбинированные материалы и тара для мясной отрасли?
64. Законодательная и нормативная база по упаковке и таре для мясной отрасли
65. Охарактеризуйте способ упаковки в лотки
66. Назовите материалы для изготовления лотков
67. Состав модифицированной газовой среды и условия хранения мяса
68. Способы упаковки в полимерные пленки
69. Транспортная упаковка мяса
70. Классификация консервной тары
71. Виды тары и их характеристика
72. Преимущества и недостатки металлической тары
73. Охарактеризуйте хранение и транспортировку мяса и полуфабрикатов
74. Применение термоусадки и картона для упаковки замороженных продуктов
75. Охарактеризуйте упаковку птицы на подложке, вакуумную Skin-упаковку и Термоформовку
76. Упаковывание мяса в модифицированную атмосферу и вакуумная упаковка
77. Назовите классификацию колбасных оболочек
78. Охарактеризуйте целлюлозные колбасные оболочки
79. Охарактеризуйте Фиброзные (вискозно-армированные) оболочки
80. Охарактеризуйте Съедобные коллагеновые (белковые) оболочки
81. Охарактеризуйте Коллагеновые (белковые) колбасные оболочки
82. Охарактеризуйте Кольцевые белковые (коллагеновые) оболочки (искусственные круга)
83. Охарактеризуйте Съедобная коллагеновая пленка
84. Охарактеризуйте Нетермоусадочные оболочки
85. Охарактеризуйте Термоусадочная полиамидная оболочка
86. Охарактеризуйте Понятие о фаршемкости оболочки
87. Охарактеризуйте Упаковочные и перевязочные материалы
88. Пластмассовые отходы – экологически опасные.
89. Стадий возвратных процессов технологических отходов.
90. Основные процессы подготовки отходов к повторной переработке
91. Процесс разделения разнородных отходов
92. Общие требования к содержанию информации для потребителя
93. Требования к расположению информации на маркировке
94. Какие знаки экологической безопасности представлены на упаковке? Что они обозначают
95. Назовите виды упаковочного оборудования и принцип его работы
96. Основные виды упаковочных средств и материалов используемые для упаковывания вареной колбасы
97. Способы упаковки вареной колбасы
98. Чем должен обладать товарный знак?
99. Отличие товарного знака от фирменного наименования?
100. Дайте характеристику и перечислите виды товарных знаков?

101. Что регистрируется государством помимо товарных знаков?
102. Что означают товарные знаки, наносимые на упаковку?
103. Какие требования учитываются при разработке товарных знаков?
104. Что относится к вспомогательным упаковочным средствам?
105. Требования, предъявляемые к вспомогательным упаковочным средствам?
106. Какие существуют виды переработки твердых бытовых отходов?
107. Назовите структуру отходов полимерных материалов?
108. Расскажите и поясните схему технологического процесса переработки отходов?
109. Требования и пути снижения загрязнений твердыми бытовыми отходами?
110. Проблемы городских отходов и пути их снижения?
111. Назовите виды вспомогательных материалов и дайте их характеристику?

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **4.1 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

##### **4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*	Описание
и		

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

#### 4.2.1. Критерии оценки устного (письменного) ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли;

**умения:** использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;

**владение навыками:** необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;

#### Критерии оценки \*\*

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</li><li>- умение использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта,</li><li>- успешное и системное владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;</li></ul>
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li><li>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к</li></ul>

	<p>информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;</p>
<p><b>удовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <p>- в целом успешное, но не системное умение использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;</p> <p>- в целом успешное, но не системное владение навыками необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;</p>
<p><b>неудовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся:</p> <p>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминах и понятиях упаковочного дела, видах, типах, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>- не умеет использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками необходимыми для</p>

	производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
--	--

#### 4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

**знания:** учебного и лекционного материала по изучаемой теме

#### Критерии оценки выполнения тестовых заданий

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные,
<b>хорошо</b>	обучающийся в полном объеме демонстрирует: - уровень освоения учебного материала по изучаемой теме; - не допускает существенных неточностей; содержит отдельные пробелы в умении использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные, но не допускает существенных неточностей;
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: знания только основного материала по изучаемой теме, в целом успешное, но не системное умение использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные;
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: - не знает учебного материала по изучаемой теме; - не умеет использовать теоретические и практические знания;

#### 4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** терминов и понятий упаковочного дела, видов, типов, классификации тары и упаковки, ассортимента и норм расхода упаковки для продуктов мясной отрасли;

**умения:** использования терминов и понятий упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; рассчитать количество необходимой упаковки для того или иного продукта;

**владение навыками:** необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья;

#### Критерии оценки практических работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - глубокие знания учебного материала по теме практической работы, - показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, - смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: - знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы - студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: знание материала практической работы, правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

Разработчик: доцент, Андреева С.В.

(подпись)