

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***СОВРЕМЕННЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*

Красноярск, 2022

Составитель: Янова Марина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»,

профессионального стандарта:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Янова Марина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>6</b>
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	6
4.3. Лекционные занятия .....	6
4.4. Практические занятия .....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>8</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	8
6.3. Программное обеспечение.....	8
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>10</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>10</b>
<b>9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины. ....</b>	<b>10</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	10
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	11
Изменения .....	12

## Аннотация

Дисциплина «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенции (ПК-2; ПК-3; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, с технологией производства упаковочных материалов для продуктов питания из растительного сырья.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторных занятий, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (8 ч.), лабораторные (16 ч.) занятия и 80 ч. самостоятельной работы студента, 4 часа контроль.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включена в ОПОП, в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» являются Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья, Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья, Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья.

Дисциплина является основополагающей для прохождения производственных практик и написания магистерской диссертации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины является освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области современных упаковочных материалов.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- Получение знаний в области производства контроля и производства упаковочных материалов.

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из	ИД-4ПК-2Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий
		Уметь: применять нормативную и техническую документацию, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		Владеть: различными технологическими приемами сохранения кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий с нетрадиционными видами сырья
<b>ПК-3.</b> Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<b>ИД-1</b> пк-3 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: как организовать технологический процесс производства кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий с применением нетрадиционных видов сырья, как рационально использовать сырье и материалы и какое количество их необходимо, в том числе средств производства и рабочей силе  Уметь: организовать технологический процесс производства изделий, при этом рационально используя сырье и материалы в необходимом их количестве  Владеть: навыками организации технологического процесса по производству кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья, методиками контроля рационального использования сырья и материалов
	<b>ИД-2</b> пк-3 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	
	<b>ИД-3</b> пк-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	
<b>ПК-4</b> Осуществляет проектирование новых и реконструкции, и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	<b>ИД-1</b> пк-4 Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	Знать: как сформулировать цель и задачи проекта и как выполнять работы по научному проектированию  Уметь: формулировать цель и задачи проекта и выполнять работы в области научно-технической деятельности по проектированию  Владеть: методиками выполнения работ в области научно-технического проектирования
	<b>ИД-2</b> пк-4 Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 ч.), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№4
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа, в том числе:</b>	<b>0,67</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		8	8/4
Лабораторные занятия (ЛЗ)/ в том числе в интерактивной форме		16	16/4
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>2,23</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		62	62
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>0,1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Вид контроля:</b>			зачет

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

**Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины**

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- тная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>	<b>104</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>80</b>
Модульная единица 1.1 Современные материалы в тароупаковочной отрасли	104	8	16	80
Подготовка к зачету	4	-	-	-
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>80</b>

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

**Модуль 1. Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий** Модульная единица 1.1 Современные материалы в тароупаковочной отрасли.

История создания и развития тары и упаковки. Сущность, понятие, виды тары и упаковки. Классификация и характеристика основных видов тары и упаковки. Современные материалы в тароупаковочной отрасли. Стандартизация, унификация и качество тары. Использование тары и упаковки в торговле. Сырье для производства бумажной тары.

##### 4.3. Лекционные занятия

**Содержание лекционного курса**

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>		<b>зачет</b>	<b>8</b>
1.	Модульная единица 1.1 Современные материалы в тароупаковочной отрасли	Лекция 1. История создания и развития тары и упаковки.	тестирование	2
		Лекция № 2-3. Сущность, понятие, виды тары и упаковки. Классификация и характеристика основных видов тары и упаковки		4
		Лекция № 4. Современные материалы в тароупаковочной отрасли		2
	<b>Итого</b>			<b>8</b>

##### 4.4. Лабораторные занятия

**Содержание занятий и контрольных мероприятий**

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторные занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>		<b>зачет</b>	<b>16</b>
	Модульная единица 1.1 Современные материалы в тароупаковочной отрасли	Занятие № 1. Исторические предпосылки создания упаковочных материалов	тестирование	4
		Занятие № 2. Упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	тестирование	4
		Занятие № 3. Материалы для изготовления упаковочных материалов		
		Занятие № 6. Современные направления и тенденции развития в области упаковки (зарубежный опыт, космические технологии)	тестирование	4
	<b>Итого</b>			<b>16</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям.

##### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>			<b>80</b>
1.	Модульная единица 1.1 Современные материалы в тароупаковочной отрасли	Современный мировой уровень техники для производства упаковочных материалов.	6
		Стеклоянная тара; Универсальный пакет; Складная картонная коробка; Упаковочная бумага и гофр картон; Металлическая упаковка	8
		Потребительская упаковка      Транспортная тара Производственная специальную (консервирующая)      Картонно-бумажная тара (достоинства и недостатки)	6
		Вакуумные пакеты, тюбики, комбинированная тара и упаковка: Флоу (flow) Скин (second skin): Стрейч.	6
		Унификация, стандартизация и качество тары. Классификация и характеристика основных видов тары	6
		Экологическая функция, художественно эстетическая функция, рекламная функция упаковки.	6
		Говорящая упаковка TalkPack компании Wipak Walsrode	6
		Радиочастотные метки NFC от Центра технических исследований VTT.	6
		Биоразлагаемая упаковка. «Умный» штрихкод. 3D упаковка. Тенденции развития в области упаковки.	6
		Влияние материалов и тары на формирование потребительских предпочтений	6
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	
<b>Итого</b>			<b>117</b>

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2; ПК-3; ПК-4	+	+	+	экзамен

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### *6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)*

### *6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)*

1. Электронная библиотечная система «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru);
2. Электронная библиотечная система «AgriLib» <http://ebs.rgazu.ru>;
3. Научная электронная библиотека eLibrary.ru;
4. Справочно-правовая система Консультант Плюс;
5. Банк данных «Библиотека копий официальных публикаций правовых актов» <http://lib.ksrf.ru/>;

### *6.3. Программное обеспечение*

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная литература										
Л, ЛР, СРС	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Тарасов А. А.	Курск : Курская ГСХА	2017		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/134814">https://e.lanbook.com/book/134814</a>	
Л, ЛР, СРС	Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна	В.Ф. Федоренко, В.Я. Гольтяпин.	Москва : Издательство Юрайт	2022		+	+		Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/495657">https://urait.ru/bcode/495657</a>	
Л, ЛР, СРС	Зерно и продукты его переработки в рациональном питании	Л.Н. Плохотнюк [и др.]; под редакцией Л. Н. Плохотнюка.	Москва : Издательство Юрайт	2022		+	+		Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/497045">https://urait.ru/bcode/497045</a>	
Л, ЛР, СРС	Технология сушки (учебное пособие)	А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина	Красноярск : КрасГАУ,	2011	+		+		15	65
Л, ЛР, СРС	Основы ресурсосберегающих технологий хранения и переработки зерна.	Н. В. Фомина	Красноярск : КрасГАУ,	2010					25	59 ИРБИС 64+

Директор научной библиотекой \_\_\_\_\_

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

При изучении дисциплины «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия.

*Текущая аттестация* студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- выполнение лабораторных занятий;
- защита лабораторных занятий

отдельно оцениваются личностные качества студента: аккуратность, исполнительность, инициативность, дискуссионная активность.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графику консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС Moodle.

*Промежуточный контроль* знаний студентов предусмотрен в форме экзамена в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденному «Графику ликвидации академических задолженностей».

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

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеется мультимедийная установка.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-04). В данной лаборатории имеется следующее: парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Расстоечный шкаф x1041 Lievox; Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 3 шт. ; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта» ; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi; Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-1М; Прибор Журавлева; Мельница ЛМЦ-1М; Мельница ЛЗМ; Весы настольные РН 6ц 13У; Машина тестомесильная; Стеллаж сетчатый 610\*460\*1600 мм; Ручная тестораскаточная машина; Кухонный комбайн МИМ; Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01. Столовая посуда. Наглядные пособия.

## **9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины.**

### *9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся*

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (6 часов) и лабораторного (12 часов) типа. Самостоятельная работа (117 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – экзамен.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течение семестра

по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

## 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**

Янова М.А., \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу по дисциплине

### «Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в двух семестрах. Материал курса разбит на модуль и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Доктор техн. наук,  
профессор  
каф. Технологии и организации  
общественного питания  
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан