

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института ПП Чаплыгина И.А.
28.03.25г

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Красноярского ГАУ Пыжикова Н.И.
28.03.25г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ФГОС ВО

Направление подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки**
сельскохозяйственной продукции

(код, наименование)

Направленность (профиль): **Инновационные технологии переработки продукции животного**
происхождения

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск 2025

Составители: Смольникова Я. В. канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО № 669 от 17.07.2017 по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», Направленность (профиль) «Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения» и на основании профессиональных стандартов:

- 15 Рыбоводство и рыболовство;
- 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;
- 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «21» марта 2025г.

Зав. кафедрой Величко Н.А. д-р техн. наук, проф.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

Величко Н.А. д-р техн. наук, проф.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	4
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ	7
4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	8
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> 8	
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	9
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)	9
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	9
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	11
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	11
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	14

Аннотация

Дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» относится к обязательным дисциплинам блока Б1 Дисциплины (модули) для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-1, профессиональной компетенции ПК-3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства упаковочных материалов для продуктов животного происхождения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты докладов-презентаций по практическим занятиям и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой предусмотрены лекции (16 часов), практические занятия (32 часа) и самостоятельная работа студента (60 часа).

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» включена в ОПОП, относится к обязательным дисциплинам блока Б1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» являются: «Химия», «Экология и охрана окружающей среды».

Дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы пищевой биотехнологии», «Технология переработки рыбных ресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология пищевых концентратов».

Особенностью дисциплины является то, что она закладывает основы понятийного аппарата, теоретических концепций, номенклатурных правил, необходимых для дальнейшего понимания и успешного освоения дисциплин.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель дисциплины Цель преподавания данного курса – формирования у студента научно-методологических подходов в решении профессиональных вопросов тары и упаковки, транспортирования и хранения продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины:

1) ознакомление с основными нормативными документами, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продуктов питания животного происхождения;

2) изучение основных свойств и показателей ассортимента упаковочных средств, методов проведения оценки экспертизы упаковочных средств;

3) изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов с точки зрения упаковочных материалов.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе	ИД-1 ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения	Знать: - способы выполнения построения чертежей твердотельных моделей с применением информационных

знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-2 опк-1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-3 опк-1 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	технологий
		Уметь: - применять компьютерную технику и информационные технологии в своей профессиональной деятельности Владеть: - навыками работы компьютерной техникой и информационными технологиями с применением систем автоматизированного проектирования
ПК-3 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-1 пк-3 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 пк-3 Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-3 пк-3 Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических практических испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать:
		- нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила требований к качеству и безопасности сырья и готовой продукции
		Уметь: - осуществлять контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: - навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических практических испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), 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.	семестр № 3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,3	48	48
Лекции (Л)		16	16

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	семестр № 3
Практические занятия (ПЗ)		32	32
Самостоятельная работа (СР), в том числе:	1,7	60	60
самостоятельное изучение тем и разделов		30	30
самоподготовка к текущему контролю знаний		21	21
подготовка и сдача зачета		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудитор ная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1. Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	108	16	32	60
Модульная единица 1.1 Современное состояние тароупаковочной отрасли	22	4	8	10
Модульная единица 1.2 Потребительская тара и упаковка	33	4	8	21
Модульная единица 1.3 Транспортная тара	22	4	8	10
Модульная единица 1.4 Контроль качества тары и упаковки и маркировка	22	4	8	10
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	16	32	60

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения

Модульная единица 1.1 Современное состояние тароупаковочной отрасли.

Современное состояние тароупаковочного хозяйства. Рационализация структуры производимых тароупаковочных материалов. Научно-методические основы оптимизации и стандартизации тары и упаковки. Проблема максимальной утилизации вторичного сырья и многократного использования упаковки. Влияние упаковки на конкурентноспособность товаров. Основные отечественные производители тары и упаковки.

Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки. Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки.

Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки. Факторы, влияющие на выбор сырья для упаковки. бумага, картон. Тара из древесины. Упаковка из стекла, пластмассы. Керамическая, металлическая тара. Преимущества и недостатки того или иного вида сырья для производства упаковочных средств.

Модульная единица 1.2 Потребительская тара и упаковка.

Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации. Термины и определения основных понятий в области упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке. Классификация упаковки. Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки. Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки. Назначение потребительской упаковки. Мягкая потребительская упаковка. Жесткая потребительская полимерная тара. Выдувная потребительская тара. Потребительская тара из газонаполненных материалов. Комбинированная потребительская упаковка.

Модульная единица 1.3 Транспортная тара

Назначение транспортной тары. Классификация транспортной тары: кратность использования, стабильность размеров, компактность. Сырье для производства транспортной тары. Транспортирование товаров: нормативная база, виды транспортных средств, условия и сроки перевозки; эффективность различных способов транспортирования. Влияние транспортирования на качество и потери.

Модульная единица 1.4 Контроль качества тары и упаковки и маркировка

Товароведная характеристика различных видов тары и упаковочных средств. Способы производства. Показатели качества и методы контроля. Экспертиза и диагностика маркировки и упаковки пищевых продуктов.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
Модуль 1. Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения			зачет	16
1	Модульная единица 1.1 Современное состояние тароупаковочной отрасли	Лекция № 1. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли.	Тестиرو- вание	2
		Лекция № 2. Упаковка: понятия, назначение.		2
		Лекция № 3. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки.		2
	Модульная единица 1.2 Потребительская тара и упаковка	Лекция № 4. Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации.		2
		Лекция № 5. Потребительская тара и упаковка.		2
	Модульная единица 1.3 Транспортная тара	Лекция № 6 Транспортная тара.		2
	Модульная единица 1.4 Контроль качества тары и упаковки и маркировка	Лекция № 7 Товароведная характеристика различных видов тары и упаковочных средств.		2
		Лекция № 8 Маркировка упаковки		2
ИТОГО				16

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения			зачет	32
1	Модульная единица 1.1 Современное состояние тароупаковочной отрасли	Занятие № 1. «Типы и виды тары и упаковки для пищевых продуктов»	Подготовка и защита практической работы	4
		Занятие № 2 «Ассортимент и качество бумажной и картонной упаковки»		4
		Занятие № 3 «Ассортимент и качество металлической упаковки»		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол -во часо в
	Модульная единица 1.2 Потребительская тара и упаковка	Занятие № 4 «Ассортимент и качество упаковки полимерной и из комбинированных материалов»		4
		Занятие № 5 «Ассортимент и качество стеклянной упаковки»		4
	Модульная единица 1.3 Транспортная тара	Занятие № 6 «Разработка биоразлагаемой упаковки»		4
	Модульная единица 1.4 Контроль качества тары и упаковки и маркировка	Занятие № 7 «Экспертиза и диагностика маркировки и упаковки пищевых продуктов»		4
		Занятие № 8 «Маркировка упаковки и укупорочных средств»		4
	ИТОГО			32

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

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (16 часов) и практические (32 часа). Самостоятельная работа (60 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и контролируется через тестирование, защиту практических работ.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним - двумя учебниками. Подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течение всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим 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
Модуль 1. Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения			60
1	Модульная единица 1.1 Современное состояние тароупаковочной отрасли.	Белковая (коллагеновая) съедобная и несъедобная, в том числе текстильная оболочка, фольга, жестяные банки, пищевые и полиамидные, многослойные пленки. Вакуумная	15

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2 Потребительская тара и упаковка	и газонаполненная упаковка, целлофан и целлофановая сетка, стекло. Вакуумная или термоусадочная упаковка. Упаковка из гофрированного картона.	
	Самоподготовка к текущему контролю знаний		10
	Модульная единица 1.3 Транспортная тара	Свойства упаковки: герметичность, барьерные свойства, экологическая и гигиеническая безопасность, химическая стойкость. Биоразлагаемая упаковка, альгинатные, желатиновые и агаровые пленки. Упаковка с антиоксидантными, бактерицидными компонентами.	16
	Модульная единица 1.4 Контроль качества тары и упаковки и маркировка		
	Самоподготовка к текущему контролю знаний		10
	Подготовка и дача зачета		9
ВСЕГО			60

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-1	1-8	1-8	1	зачет
ПК-3	1-8	1-8	1	зачет

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. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://urait.ru)
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
4. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологииНаправление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**Дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательст во	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо димое количес тво экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Эле ктр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ПЗ, СРС	Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный учебник]: учебное пособие	Мамаев А. В.	Санкт- Петербург: Лань	2019	-	+	+	-	25	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617
Л, ПЗ, СРС	Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный учебник]: учебное пособие	Долганова Н. В.	Санкт- Петербург: Лань	2014	-	+	+	-	25	https://e.lanbook.com/book/113376 2019 20190226
Л, ПЗ, СРС	Технология переработки рыбы и рыбной продукции: методические указания	А. И. Машанов, Т. М. Владимцева	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2008	+	-	+	+	25	50

Директор Научной библиотеки

Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» со студентами в течение 3 семестра проводятся лекции и практические занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Итого за модуль			итого баллов
модули	баллы по видам работ		
	Тестирование	Защита практических занятий	
ДМ ₁	30	45	75
Контроль (Зачет)			25
Итого	30	45	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение и защита практических занятий;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность).

Вопросы к практическим занятиям, банк тестовых заданий и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано три вопроса из заранее выданного списка. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-04).

Для проведения практических занятий по дисциплине «Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-06).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; анализатор влажности Эвлас-2М, рН-метр-150МИ, Весы 5кг 2г CAS SW-5, баня водяная LOIP LB-161, плитка электрическая Supra HS-101, аппарат ручной вакуумный для домашнего использования DZ-280A, фотоколориметр КФК-2, Блендер Tefal.

Парты, стулья. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (16 часов), и практические занятия (32 часа). Самостоятельная работа (60 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса Moodle. Форма контроля – Зачет.

Обучающийся должен готовиться к практическим и работам: 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 зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных 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 по слуху:
 - 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.

Таблица 10

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

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

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
17.02.2026	Титульный лист	Департамент образования и кадровой политики	В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства от 12.01.2026г № 1 «О внесении изменения в перечень условных делопроизводственных обозначений (индексов) структурных подразделений центрального аппарата Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти, подведомственных Министерству Сельского хозяйства Российской Федерации: руководителям структурных подразделений при подготовке документов, касающихся деятельности Университета вместо наименования «Департамент научно-технологической политики и образования» использовать новое наименование «Департамент образования и кадровой политики» (Депобразования).

Рецензия
на рабочую программу

Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения

для подготовки бакалавров
направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Профиль: *Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я.В.

Рабочая программа предназначена для обучения бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции бакалавра, представлены основные направления исследований.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам и может быть рекомендована для планирования работы в высшем учебном заведении по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения.



Директор
ООО «Пищепром»

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Е.Н. Трандина". Below the signature, the word "подпись" is written in small, faint blue letters.

/Е.Н. Трандина