

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»			
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ			
	Рабочая программа по учебной дисциплине «Упаковка и маркировка продуктов питания»			
Б1.В.06	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА\

по учебной дисциплине

«Упаковка и маркировка продуктов питания»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к.с.-х.н</i>	<i>Чеченихина О.С.</i>	
Согласовали:	<i>Заведующий кафедрой, д.б.н, профессор</i>	<i>Лоретц О.Г.</i>	
	<i>Председатель учебно- методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	<i>№16 от 17.04.18 г.</i>
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета,, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	<i>№8 от 17.04.18 г</i>
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ №_____
			Стр 1 из 14



СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине



Введение

Дисциплина «Упаковка и маркировка продуктов питания» является составляющей блока дисциплин по выбору и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области мясной промышленности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-5.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Цель изучения дисциплины

формирование у студентов знаний основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары и планированию маркировки и упаковки для пищевых продуктов.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

- основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров;

уметь:

- работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров;
- оформлять первичную документацию по учету торговых операций.

владеть:



электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Краткое содержание дисциплины. Упаковка и маркировка товаров в системе товародвижения; роль тары и упаковки в сокращении потерь потребительских товаров; современное состояние и тенденции развития тароупаковочной отрасли; основные функции упаковки и маркировки: защита продукта от воздействия факторов внешней среды, идентификация и информационное обеспечение товара (указание сорта, описание потребительских свойств, назначения, способа употребления, условий хранения и др.); новые функции упаковки и маркировки: активное воздействие на продукт и процесс его обработки, формирование потребительских предпочтений; место упаковки и маркировки в комплексе маркетинга.

4.1. Модули дисциплин и виды занятий очное обучение

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Лекции	Лабор. зан.	СРС	Всего часов
1.	Модуль 1. Основные функции упаковки и маркировки	4	6	10	20
2	Модуль 2. Потребительская тара и ее упаковочные материалы	4	6	10	20
3	Модуль 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы	4	6	10	20
4	Модуль 4. Групповая упаковка. Тара – оборудование. Пакетирование. Поддоны	4	6	10	20
5	Модуль 5. Актуальные направления в дизайне упаковки и маркировки	2	6	4	12
6	Модуль 6. Упаковочные материалы и окружающая среда	2	4	6	12
	Зачет (подготовка)			4	4
	Итого	20	34	54	108

4.2. Содержание модулей дисциплин



№ п.п	Наименование модуля (раздела)	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля	Технологии интерактивного обучения
1.	Модуль 1. Основные функции упаковки и маркировки	20	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия
2.	Модуль 2. Потребительская тара и ее упаковочные материалы	20	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия
3.	Модуль 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы	20	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия
4	Модуль 4. Групповая упаковка. Тара – оборудование. Пакетирование. Поддоны	20	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия
5	Модуль 5. Актуальные направления в дизайне упаковки и маркировки	12	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия
6	Модуль 6. Упаковочные материалы и окружающая среда	12	ПК-1, ПК-5	Тест, зачет	Лекция-дискуссия

4.3 Детализация самостоятельной работы



№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Виды самостоятельной работы	Трудо-емкость, час.
1	Модуль 1. Основные функции упаковки и маркировки	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	10
2	Модуль 2. Потребительская тара и ее упаковочные материалы	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	10
3.	Модуль 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	10
4	Модуль 4. Групповая упаковка. Тара – оборудование. Пакетирование. Поддоны	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	10
5	Модуль 5. Актуальные направления в дизайне упаковки и маркировки	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	4
6	Модуль 6. Упаковочные материалы и окружающая среда	Самоподготовка, подготовка к тесту, изучение литературы	6
		Подготовка к зачету	4
	Итого		54

1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Организация и выполнения самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине: учебно-методическое пособие/ сост. Рогозинникова И.В., Чепуштанова О.В. – Екатеринбург: Изд-во Уральский ГАУ, 2018.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе



6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Упаковка и маркировка продуктов питания»

Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание	
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	24	Все лекции	
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	33	Все	
3	Промежуточный контроль: -тест	6	Положительная оценка	
	Итоговый контроль (зачет) - полный ответ на все вопросы - в ответе есть недостатки - не сдан - повторная сдача при положительном ответе	31 1-15 0 5		
	Итого	100		
	Добавление баллов			
	Реферат с защитой и презентацией	5		
	Активная работа на занятии	2		
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой	
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15		
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой	
9	Пропуск лекции	-2		
	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5		
10	Отработка занятий, контрольных мероприятий	2		

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):

86–100 баллов – «отлично»;

71–85 баллов – «хорошо»;

55–70 баллов – «удовлетворительно»;

1–54 балла – «неудовлетворительно».

**1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:****а) основная литература:**

1. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов. [Электронный ресурс] / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52617>

б) дополнительная литература

1. Конструкционные упаковочные материалы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.Б. Земсков [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 248 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/89923>

2. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижуева, С.О. Газиева, Е.В. Першина .— СПб. : ГИОРД, 2011 .— 268 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294622/info>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**А) Интернет-ресурсы библиотеки:**

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>,
 - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;
 - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;
 - ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;
- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»**В) Научная поисковая система – Science Tehnology**

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://mcx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

- <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал
- <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
- <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
- <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека



<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

При подготовке к зачету, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

При подготовке студентов к деловой игре необходимо ознакомиться с правилами ее проведения.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят



студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Упаковка и маркировка продуктов питания» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- **При проведении лекции** используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) *и репродуктивных методов обучения* (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно -



организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.



12. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
 - использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
 - разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.
- Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:
- дозирование учебных нагрузок;
 - применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален. Освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.



Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Б1.В.6 УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Рассмотрено и одобрено методической комиссией технологического
факультета протокол № ___ от ____ 20 г.

Екатеринбург, 2018 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Тест, зачет	зачет
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Тест, зачет	зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции				
Знать: основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации	Фрагментарные представления об основных нормативных и правовых документах в соответствии с направлением и профилем подготовки; нормативных документах, устанавливающих требования к товарной информации	Неполные представления об основных нормативных и правовых документах в соответствии с направлением и профилем подготовки; нормативных документах, устанавливающих требования к товарной информации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об основных нормативных и правовых документах в соответствии с направлением и профилем подготовки; нормативных документах, устанавливающих требования к товарной информации	Сформированные систематические представления об основных нормативных и правовых документах в соответствии с направлением и профилем подготовки; нормативных документах, устанавливающих требования к товарной информации
Уметь: оценивать соответствие товарной	Фрагментарное использование умений оценивать соответствие	Несистематическое использование умений оценивать соответствие	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении оценивать	Сформированное использование умений оценивать соответствие

информации требованиям нормативной документации; оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; оформлять первичную документацию по учету торговых операций	товарной информации требованиям нормативной документации; оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; оформлять первичную документацию по учету торговых операций	товарной информации требованиям нормативной документации; оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; оформлять первичную документацию по учету торговых операций	соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; оформлять первичную документацию по учету торговых операций	товарной информации требованиям нормативной документации; оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; оформлять первичную документацию по учету торговых операций
Владеть: навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей	Отсутствие владения навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей	Фрагментарное владение навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей	В целом успешное, но несистематическое владение навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей	Успешное и систематическое владение навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей
ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знать: требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров	Фрагментарные представления о требованиях нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров	Неполные представления о требованиях нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о требованиях нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров	Сформированные систематические представления о требованиях нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки	Фрагментарное использование умений работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки	Несистематическое использование умений работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки	Сформированное использование умений работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки

Владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами товарного соседства и мерчендайзинга	Отсутствие владения методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами товарного соседства и мерчендайзинга	Фрагментарное владение методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами товарного соседства и мерчендайзинга	В целом успешное, но несистематическое владение методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами товарного соседства и мерчендайзинга	Успешное и систематическое владение методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами товарного соседства и мерчендайзинга
---	--	---	--	---

**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,
ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ,
МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ**

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний,
умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.В.6 УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

3.1 Тест

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) готовясь к тестированию, проработайте информационный материал по дисциплине. Проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы; б) четко выясните все условия тестирования заранее. Вы должны знать, сколько тестов Вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д. в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам; г) в процессе решения желателно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант. д) если Вы встретили чрезвычайно трудный для Вас вопрос, не тратьте много времени на него. Переходите к другим тестам. Вернитесь к трудному вопросу в конце. е) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

Задания по тестированию

1. Информация на маркировке продовольственного товара

А. наименование продукта и его вид, сорт, марку; наименование страны, производителя и его адрес; массу нетто или объем продукта; состав — наименования основных ингредиентов, входящих в состав продукта, включая пищевые добавки; пищевую ценность (калорийность, количество белков, жиров и углеводов, а также наличие витаминов); условия хранения; срок годности, дату изготовления; способ приготовления (для полуфабрикатов и продуктов, предназначенных для детского питания); рекомендации по использованию (для биологически активных пищевых добавок);

Б. наименование продукта и его вид, сорт, марку; наименование страны, производителя и его адрес; массу нетто или объем продукта; состав — наименования основных ингредиентов, входящих в состав продукта, включая пищевые добавки; пищевую ценность (калорийность, количество белков, жиров и углеводов, а также наличие витаминов); условия хранения; срок годности, дату изготовления; обозначение нормативно-технического документа, на основании которого произведен товар; информацию о подтверждении соответствия

2. Функции маркировки

А. идентифицирующие

Б. информационные

В. Эмоциональные

Г. только А и Б

3. Элементы маркировки

А. рисунок, текст, информационные знаки

Б. . рисунок, текст

В. форма , текст, информационные знаки

4. Производственная маркировка

А. маркировка, наносимая предприятием изготовителем товаров

Б. маркировка, наносимая поставщиком или продавцом товаров

5. Носители производственной маркировки

А. этикетки

Б. кольеретки

В. вкладыши

Г. ценники

Д. контрольные ленты

Е. клейма, штампы

Ж. товарные и кассовые чеки

З. ярлыки, бирки

6. Реквизиты кассового чека

А. наименование предприятия-продавца;

Б. номер контрольно-кассовой машины;

- В. дата поступления товара;
- Г. дата продажи;
- Д. стоимость покупки;
- Е. наименование товара

7. Информация на ценнике

- А. наименование предприятия-продавца;
 - Б. наименование товара;
 - В. размерные характеристики
 - Г. наименование предприятия-изготовителя;
 - Д. сорт, марку;
 - Е. срок годности;
 - Ж. цену за единицу.
- З. дату продажи
- И. дату заполнения
- К. печать, подпись

8. Указать значения штрих-кода 1,2,3,4

- А. 1-код страны местонахождения банка данных о штрих-коде; 2-код изготовителя; 3-код товара; 4-контрольное число.
- Б. 1-код страны местонахождения банка данных о штрих-коде; 2-код товара; 3-код страны; 4-контрольное число
- В. . 1-код страны местонахождения банка данных о штрих-коде; 2- контрольное число 3-код страны; 4-код товара

9. Функции штрих-кода

- А. информационная
- Б. идентифицирующая
- В. автоматизированный контроль и учет товарных запасов;
- Г. оперативное управление процессом товародвижения: отгрузкой, транспортировкой и складированием товаров;
- Д. повышение скорости и культуры обслуживания покупателей;.
- Е. варианты В,Г,Д

10. Упаковка должна обладать

- А. безопасностью
- Б. надежностью
- В. взаимозаменяемостью
- Г. информативностью
- Д. привлекательностью
- Е. стоимость
- Ж. легкостью

11. Функции упаковки

- А. рекламная
- Б. продвижение товаров.
- В. сохранение товара в целостности и сохранности.

Г.увеличение потребительской ценности товара.
Д.улучшение пищевой и биологической ценности товара

12.Требования к упаковке

- А. безопасности
- Б. защиты окружающей среды
- В. маркетинга
- Г. торговли Д. А, Б

13. Быстрая идентификация товара

- А. по анализу
- Б. по штрих-коду
- В. по информации на упаковке

14. Возможные повреждения товара. Высушивание влажных товаров

- А. повреждение упаковки
- Б. коррозия упаковки
- В. изменение температуры
- Г. изменение относительной влажности воздуха

Тест промежуточного контроля знаний

1. Функции упаковки товаров. Дописать недостающую функцию

- А).предохранение товара от вредного воздействия внешней среды, а внешней среды от вредного воздействия товара; Б).обеспечение условий для сохранности количества и качества товаров на всем пути их движения из сферы производства в сферу потребления;
- В).придание товарам и другим грузам необходимой мобильности и создание условий для механизации трудоемких операций и более эффективного использования складских и торговых площадей;
- Г).выполнение роли носителя коммерческой информации и торговой рекламы;
- Д).использование тары не только как средства для размещения товара, его транспортирования и хранения, но и как средства для выкладки и продажи товаров в торговом зале магазина (тара-оборудование).
- Е).....

2. К потребительской упаковке относятся

- А).коробки разных размеров
- Б).корзинки, лотки, тубы, мешки
- В).пакеты из картона, бумаги, фольги, полимерных и комбинированных материалов;
- Г.) стеклянные и металлические банки, бутылки
- Д).тетрапаки и перпаки, стаканы из комбинированных и полимерных материалов
- Е).контейнеры, ящики, лотки, корзины, коробки, предназначенные для перевозки товаров с относительно невысокой механической устойчивостью в расфасованном виде или насыпью;

Ж).мешки тканевые, полимерные, из крафт-бумаги, предназначенные для сыпучих товаров с относительно высокой механической устойчивостью
З).упаковочные материалы - бумаги, фольга, пергамент и подпергамент, картон, в том числе прокладки из гофрированного картона, полимерные материалы
И).грузовые цистерны (железнодорожные, автомобильные), бочки, бидоны, предназначенные для жидких товаров

3. Достоинства полужесткой упаковки от жесткой

- А).меньше стоимость
- Б).меньшая масса и объем
- В).механической прочностью
- Г).легко складывается
- Д).облегчает перевозку и хранение

4. Достоинства герметичных упаковок с МГС

- А).удлиняют срок хранения и реализации товаров
- Б).сохраняют первоначальные органолептические свойства товара
- Г).механической прочностью
- Д).меньше стоимость

5. Дать понятие требование безопасности к упаковке

- А).вредные для организма вещества не могут перейти в товар
- Б).способность упаковки при использовании и утилизации не наносить существенного вреда окружающей среде
- В).способность упаковки сохранять механические свойства и/или герметичность в течение длительного времени
- Г).способность упаковки не изменять потребительские свойства упакованных товаров
- Д).способность упаковок одного вида заменить упаковки другого вида при использовании по одному функциональному назначению

6. Продолжительность разрушения полиэтиленовой упаковки составляю

- А). 1-2 года
- Б). 10-20 лет
- В).более 100 лет

7. Характер воздействия цветовых сочетаний цветов красный с желтым:

- А).агрессивность, экспансия, символ энергии и жизненной силы, инициатива;
- Б) пассивность, холод;
- В).олицетворение надежд, связанных с будущим, далее, пространства, легкости;
- Г).серьезность, стойкость;
- Д).вызывает депрессию

8. Характер воздействия цветовых сочетаний цветов синий с зеленым:

- А). самолюбие, авторитетность, солидность, остроумие, бодрость;
- Б).красный с черным - взволнованность, опасность, энергичность, твердость, суровость;

- В) пассивность, холод;
- Г).олицетворение надежд, связанных с будущим, далей, пространства, легкости;
- Д).серьезность, стойкость;
- Ж).вызывает депрессию

9. Основными условиями хранения являются А и Б. Допisać В

- А).соблюдение правил размещения товаров
- Б).соблюдение санитарно-гигиенических правил
- В).....

10.Рекомендуемые особые требования при хранении от А до Г. Допisać Д

- А).вентиляция
- Б).без доступа света
- В).без колебаний температуры
- Г).естественная циркуляция воздуха
- Д).....

Тест остаточный знаний

1.Из перечисленных видов тары выделите потребительскую и транспортную:

- А).картонная коробка для конфет;
- Б).картонная пачка для чая;
- В).ящик из гофрированного картона для консервов;
- Г).металлическая банка для консервов;
- Д).металлическая банка для яичного меланжа ёмкостью 10 кг.

2.В магазин поступила сельдь солёная в металлических банках ёмкостью 5 л. Банки упакованы в дощатые ящики. Магазин произвёл фасование сельди в пакеты из полиэтилена и реализовал продукцию методом самообслуживания. Укажите, какая из трёх перечисленных видов тары потребительская, обоснуйте ответ:

- А).ящики;
- Б) банки;
- В)пакеты.

3.Из указанных в скобках терминов выберите правильный в следующих выражениях:

- А).в магазин поступили развесные макаронные изделия в картонных (коробках, ящиках, коробках);
- Б).в магазин поступили яйца куриные в картонных (коробках, коробках, ящиках) с 14-ю бугорчатыми прокладками.

4.В деревянном многооборотном ящике находятся бутылки с пивом. Что в данном случае является

- А).упаковкой;
- Б) упаковочным материалом;
- В) вспомогательными упаковочными средствами;
- Г)потребительской тарой.

5.Из перечисленных видов тары выделите многооборотную:

- А) деревянные ящики для овощей и фруктов;
- Б) армированные металлической проволокой;
- В) деревянные ящики для пищевых жидкостей в бутылках;
- Г) полимерные ящики для овощей и фруктов;
- Д) полимерные ящики для молока;
- Е) картонные ящики из-под яйца с 14-ю бугорчатыми прокладками, поступившие с распределительного холодильника; Ж) картонные ящики для макаронных изделий;
- З) мешки для сахара, муки и крупы;
- И) сетчатые мешки для овощей.

6. В перечисленных названиях тары выделите её типы и виды.

- А) Полиэтиленовый пакет;
- Б) полимерный ящик;
- В) сетчатый мешок из полимерного материала.

7. Из указанных в скобках терминов выберите правильный в следующих выражениях:

- А) (1-расфасовка, 2-фасовка, 3-фасование) сахара;
- Б) (1-укупорка, 2-укупоривание) бутылок;
- В) (1-дозировка, 2-дозирование) напитков;
- Г) (1-упаковка, 2-упаковывание) конфет в картонные ящики.

8. В следующих выражениях найдите ошибочные. Ошибочные выражения исправьте в соответствии с требованиями стандартов к терминологии упаковочного дела:

- А) потребительская упаковка для соли;
- Б) потребительская тара для сахара;
- В) транспортная тара для консервов;
- Г) внешняя тара;
- Д) упаковка муки;
- Е) виды упаковок для бакалейных товаров;
- Ж) используют жестяные банки с последующей их упаковкой в ящики;
- З) при упаковке в ящики блоков рыбы их перекладывают пергаментом;
- И) основными операциями технологического процесса производства является первичная обработка, тепловая обработка, дозировка и расфасовка, а также замораживание;
- К) после фасовки в банки и укупорки их пастеризуют при 80-84°C.

8. В маркировке гречневой крупы, выработанной по ГОСТ, наименование продукта – “Гречка”. Допущена ли ошибка?

- А) нет;
- Б) да;

9. В маркировке мясных консервов наименование продукта – “Говяжья тушенка”, ссылка на ТУ. Не следует ли изменить наименование на “Говядина тушеная”, как это предусмотрено стандартом?

- А) нет
- Б) да

10. В маркировке продукта представлен перечень пищевых добавок: “ Пищевые добавки: Е 211, Е 450, Е 621”. Какая ошибка допущена в маркировке?

- А) без ошибок
- Б) пищевая добавка, наименование, индекс
- В) пищевая добавка, индекс

11. Для одних пищевых продуктов установлен срок годности, для других – срок хранения, для третьих – срок реализации. При анализе маркировки каким документом необходимо руководствоваться, чтобы определить правильность данной информации?

- А) ГОСТ
- Б) ТУ
- В) ТИ
- Г) ОСТ

12. Какая упаковка предпочтительнее? Молоко расфасовано:

- А) в прозрачный п/э пакет;
- Б) в непрозрачный п/э пакет.

13. Какой материал предпочтительнее для использования в качестве оболочки вареных колбас? Нагрев до 100 С_о , защитные свойства позволяют хранить колбасу в батонах при температурах охлаждения 2 мес. –

- А) ПА,
- Б) ПВДХ,
- В) ПЭТФ,
- Г) ПП.

14. Выберите упаковочный материал для быстрозамороженных готовых блюд, разогрев которых производится в упаковке до +100 С_о

- А) ПП,
- Б) ПЭТФ,
- В) ПВДХ,
- Г) ПЭНП.

15. Найдите ошибки в оформлении потребительской упаковки:

- А) в литографии мясных консервов преобладает зеленый цвет;
- Б) бумажный пакет для муки содержит требуемую информацию, но оформлен без ярких красок;
- Г) на упаковке в форме параллелепипеда вся информация нанесена на одной из стенок корпуса.

16. Какой материал широко используется для вакуум-упаковки сосисок?

- А) ПА,

- Б) ПВДХ,
- В) ПЭТФ,
- Г) ПП.
- Д) ПЭ

17. Какой недорогой экологичный материал используется для упаковывания маргарина в баночки?

- А) ПА,
- Б) ПВДХ,
- В) ПЭТФ,
- Г) ПП.
- Д) ПЭ
- Е) пергаментная бумага

18. Дать определение следующему термину - дата изготовления:

- А) Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.
- Б) Дата розлива для жидких продуктов;
- В) Дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару;

19. Дать определение следующему термину - срок хранения:

- А) Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе.
- Б) Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;
- В) Период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.

Критерии оценки теста

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Не освоена (не зачтено)	До 50 % правильных ответов
Пороговый уровень (зачтено)	51-65% правильных ответов
Базовый уровень (зачтено)	66-84% правильных ответов
Повышенный уровень (зачтено)	85-100% правильных ответов

3.2 Зачет

Для подготовки к зачету нужно восстановить в памяти информацию к зачету, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на

каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. Для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы, если зачет проходит в устной форме. Рекомендуется подготовку к зачету осуществлять в два этапа. На первом, в течение 2–3 дней, подбирается из разных источников весь материал, необходимый для развернутых ответов на все вопросы. Ответы можно записать в виде краткого конспекта. На втором этапе по памяти восстанавливается содержание того, что записано в ответах на каждый вопрос.

Вопросы к зачету

1. Основные функции упаковки и маркировки и требования, предъявляемые к ним.
2. Упаковка и маркировка: основы терминологии и классификации.
3. Условные знаки потребительской и транспортной маркировки.
4. Информация для потребителей пищевых продуктов. Требования ГОСТа Р 51074- 2003.
5. Полимерные упаковочные материалы, их значение, условные обозначения. Свойства полимеров, важные в упаковочном секторе пищевой промышленности.
6. Характеристика целлофана как упаковочного материала для пищевых продуктов. Использование.
7. Характеристика полиэтилена как упаковочного материала. Виды. Использование для упаковывания различных групп пищевых продуктов.
8. Характеристика полипропилена как упаковочного материала. Комбинированные материалы с полипропиленом.
9. Поливинилхлорид и поливинилиденхлорид. Достоинства и недостатки. Использование для упаковывания пищевых продуктов.
10. Характеристика полистирола и полиамида как упаковочных материалов. Использование.
11. Полиэтилентерефталат. Характеристика как упаковочного материала, использование.
12. Многослойные полимерные и комбинированные материалы. Способы получения. Значение в упаковочном секторе. Металлизированные пленки, характеристика.
13. Потребительская тара из полимерных и комбинированных материалов. Характеристика видов и типов тары. Использование, вид материалов.
14. Пластмассовая и комбинированная потребительская тара для продуктов асептического консервирования, в вакуумной упаковке и упаковке с модифицированной газовой средой.
15. Металлическая консервная тара. Характеристика металлических материалов. Сущность внутренней электрохимической коррозии, сульфидной коррозии.
16. Металлические банки для консервов и сыпучих пищевых продуктов. Типы, номера. Комбинированные банки для сыпучих пищевых продуктов.

17.Характеристика бумаги как упаковочного материала. Основные полуфабрикаты в производстве бумаги. Влияние сырья и технологии на свойства бумаги.

18.Оберточная бумага, марки и разновидности. Пищевая бумага, требования к составу сырья и цвету. Бумага для упаковывания продуктов на автоматах.

19.Растительный пергамент. Марки пищевого пергаменты, использование. Комбинированные материалы на основе пергаменты. Подпер-гамент. Марки в зависимости от назначения. Парафинированная бумага.

20.Картон для потребительской тары. Получение, подгруппы (хромовый, хром-эрзац и другие).

21.Потребительская тара из бумаги и картона (пакеты, коробки, пачки, стаканчики, банки). Типы, разновидности в зависимости от конструкции; материал.

22.Стеклянная тара. Достоинства и недостатки. Пути повышения прочности стекла. -Характеристика тары для пищевых жидкостей, консервов, молока и молочных продуктов. Типы бутылок и банок и венчиков горловины. Условные обозначения.

23.Бумажные мешки. Мешочная бумага. Типы мешков и характеристика материалов мешков, используемых для упаковывания пищевых продуктов. Правила штабелирования и обращения с продукцией в бумажных мешках.

24.Картонные ящики. Характеристика гофрированного и тарного плоского склеенного картона для транспортной тары. Типы картонных ящиков. Вспомогательные упаковочные средства. Правила обращения и штабелирования продукции в картонных ящиках.

25.Деревянная транспортная тара. Достоинства и недостатки. Виды деревянной тары - ящики, бочки, барабаны. Классификация. Правила вскрытия деревянных ящиков и бочек в торговом предприятии.

26.Полимерная транспортная тара - мягкая, жесткая, двойная. Виды. Особенности эксплуатации полимерной тары. Старение полимеров. Полимерные ящики и бочки. Маркировка полимерной тары (без продукции). Пути повышения прочности полимерных ящиков.

27.Полимерные мешки (тканые и пленочные). Типы тканых и пленочных мешков, основные материалы. Мягкие контейнеры. Мешок в коробке. Характеристика материалов, особенностей конструкции, использование.

28.Мешки тканевые из текстильных материалов. Характеристика сырья (лубяные волокна, химические нити и другие). Классификация и требования к качеству продуктовых мешков.

29.Групповая упаковка. Понятие. Использование. Материалы, используемые для формирования групповой упаковки. Тара-оборудование. Типы и особенности конструкции в зависимости от назначения.

30.Пакетирование. Понятие. Способы скрепления пакетов и их характеристика. Поддоны. Классификация, размеры. Материалы и конструкция в зависимости от назначения.

31.Влияние формы, цвета и конструкции упаковки на формирование потребительских предпочтений. Визуальное воздействие цвета упаковки на покупателя. Связь цвета упаковки с продуктом.

32. Структура упаковочных отходов. Упаковочные отходы и загрязнение окружающей среды. Способы утилизации тары в зависимости от материала. Законодательные меры по защите окружающей среды в развитых странах. Рекомендации по уменьшению количества упаковочного мусора.

33. Утилизация и повторное использование упаковочных материалов в зависимости от вида материала. Повторное использование полимеров. Саморазлагающиеся полимерные материалы.

Критерии оценки зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам;

письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.