Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:56
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Молчанов А.В./
«28» августа 20 19 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Разработчик: доцент, Андреева С.В _____ (подпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	7
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы....	16
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	19

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

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

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Маркировка тары и упаковки мясной продукции»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	**знает:**термины и понятия упаковочного дела, общие понятия маркировки, виды маркировки технологические процессы производства продукции питания различного назначения в области маркировки тары и упаковки	6	лекции, /практические занятие	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование
		умеет:использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения в области маркировки тары и упаковки			
		владеет:навыкомрасши			

		рения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизациюв области маркировки тары и упаковки			
ПК-5	Способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	**знает:**сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля тароупаковочных материалов	6	лекции, /практические занятие	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование
		умеет:организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,			
		владеет:практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,			
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	**знает:**классификацию и структуру норм расхода тароупаковочных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода вспомогательных материалов при производстве продукции	6	лекции, /практические занятие	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, тестирование
		умеет:устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой			
		владеет:навыком расчета тароупаковочных			

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

Примечание:**

Профиль подготовки «Технология мяса и мяса и мясных продуктов»

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

профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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

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

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

Компетенция ПК-11 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Общая технология отрасли, технология мяса и мясных продуктов, проектирование предприятий мясной отрасли, технология переработки продукции овцеводства, технология переработки продукции птицеводства, технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий, безотходные технологии производства мясных продуктов, технология производства мясных продуктов специального назначения, а также в ходе

прохождения, практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломная практика, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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

Перечень оценочных средств*

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

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
2.	Требования к таре и упаковочным материалам	**ОПК-2, ПК-7, ПК-**	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
		5, ПК-11	
3	Виды и функции маркировки. Знаки соответствия	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
4.	Структура маркировки и ее элементы. Информационные знаки Штриховое кодирование	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
5.	Маркировка упаковки пищевых продуктов Маркировка мяса и полуфабрикатов	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
6	Маркировка, упаковка и хранение колбасных изделий	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
7	Виды колбасных оболочек. Расчет потребности	**ОПК-2, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос
8	Выходной контроль	**ОПК-2, ПК-7, ПК-5, ПК-11**	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Маркировка тары и упаковки продукции животного происхождения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2, 4 курс	**знает:**термины и понятия упаковочного дела, общие понятия маркировки, виды маркировки технологические процессы производства продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминах и понятиях упаковочного дела, общих понятиях	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание терминов и понятий упаковочного дела, общих понятий маркировки, видов

	питания различного назначения в области маркировки тары и упаковки	маркировки, видах маркировки технологических процессах производства продукции питания различного назначения в области маркировки тары и упаковки, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		маркировки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в области маркировки тары и упаковки, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного	не умеет использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного	в целом успешное, но не системное умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиям и стандартов; использовать	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиям	сформированное умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиям и стандартов; использовать базовые знания по

	назначения в области маркировки тары и упаковки,	назначения в области маркировки тары и упаковки, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	базовые знания по технологии продуктов различного назначения в области маркировки тары и упаковки	и стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения в области маркировки тары и упаковки	технологии продуктов различного назначения в области маркировки тары и упаковки
ОПК-2, 4курс	**владеет навыками:**расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки	обучающийся не владеет навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки	успешное и системное владение навыками расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки
ПК-5,	**знает:**сырьевы	обучающийся не	обучающийс	обучающийс	обучающийс

4 курс	е ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля тароупаковочных материалов	знает сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля тароупаковочных материаловне знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	я демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	я демонстрирует знание сырьевых ресурсов отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способов контроля тароупаковочных материалов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,	не умеет организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,допускает существенные ошибки, неуверенно, с	в целом успешное, но не системное умение организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,,	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать входной контроль качества тароупаковоч	сформированное умение организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,

		большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		ных материалов,	
ПК-5, 4 курс	**владеет навыками:**практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	обучающийся не владеет навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,	успешное и системное владение навыками практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,
ПК-7, 4 курс	**знает:**классификацию и структуру норм расхода тароупаковочных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода вспомогательных материалов при производстве продукции	обучающийся не знает классификацию и структуру норм расхода тароупаковочных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода вспомогательных материалов при производстве продукциине знает практику	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовател	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание классификации и структуры норм расхода тароупаковочных материалов при производстве мясной продукции, методов расчета

		применения материала, допускает существенные ошибки	ьность в изложении программного материала		расхода вспомогательных материалов при производстве продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	не умеет устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,	в целом успешное, но не системное умение устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, используя современные методы и	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, используя	сформированное умение устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой, используя современные методы и показатели такой оценки

		большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины)	современные методы и показатели такой оценки	
ПК-7, 4 курс	**владеет навыками:**навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	обучающийся не владеет навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции	успешное и системное владение навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции
ПК-11, 4 курс	**знает:**технологические потоки производства продукции в области маркировки	обучающийся не знает технологические потоки производства продукции в области маркировки, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание технологических потоков производства продукции в области маркировки, практики применения материала, исчерпывающе и

			последовательность в изложении программного материала		последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков в области маркировки	не умеет определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков в области маркировки. допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий,	в целом успешное, но не системное умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков в области маркировки,	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков в области маркировки	сформированное умение определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков в области маркировки

		предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
ПК-2, 4 курс	**владеет навыками:**навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в области маркировки	обучающийся не владеет навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в области маркировки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в области маркировки	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в области маркировки	успешное и системное владение навыками навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в области маркировки

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

3.1. Тестовые задания

По дисциплине «Маркировка тары и упаковки мясной продуции»предусмотрено проведение письменного тестирования, проводится после изучения дисциплины.

Пример одного из вариантов тестирования

1. Наименее применяемый тип тары:

а) деревянная(*)

б) стеклянная;

в). полимерная;

г). металлическая;
д). из бумаги и картона

2. Упаковочная отрасль в России стала интенсивно развиваться:

а) конец 20 века (*);

б). начало 21 века;

в). конец 19 века

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

а). транспортная тара;

б).обвязочное средство;

в).упаковка(*);

г).потребительская тара

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

а) групповой тарой(*);

б). групповой упаковкой ;

в). индивидуальной тарой

5. Комбинированная тара – это тара изготовленная:

а) из многослойного материала;

б. из 2-хили нескольких материалов (*);

в). из комбинированного полимера

6. Основные функции упаковки:

а) защита продукта от воздействия факторов внешней среды(*);

б) сохранения качества и количества(*);

в) информационная;

г) улучшение качества товаров;

д) увеличение количества товара

7. К транспортной таре относятся :

а) коробка;

б) пачка;

в) бочка(*);
г) фляга(*)

д) ящик(*)

8. К потребительской таре относятся:

а) бутылка(*);

б) баллон;

в) барабан;

г) контейнер (*);

д) мешок

9. Приоритетным требованием к упаковке являются:

а) технологичность;

б) надежность;

в) экономичность;

г) химическая безопасность(*);

д) экологичность;

е) эргономичность

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

а) сертификации;

б) унификации;

в) стандартизации(*)

3.2. Практическая работа

Тематика практических работ устанавливается для приобретения практических навыков.

Перечень тем практических работ.

1. Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов
2. Маркировка упаковки пищевых продуктов
3. Маркировка, упаковка и хранение колбасных изделий
4. Виды колбасных оболочек. Расчет потребности

3.4Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Маркировка тары и упаковки мяснойпродукции» в качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

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

При сдаче зачета практические (расчетные) задания не предусмотрены.

Вопросы, выносимые на зачет

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

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

61. Роль тары в логистике?
62. Современное состояние рынка упаковки для мясной отрасли в настоящее время. Прогнозы?
63. Комбинированные материалы и тара для мясной отрасли?
64. Законодательная и нормативная база по упаковке и таре для мясной отрасли
65. Охарактеризуйте маркировку согласно типу предоставляемой информации
66. Маркировки в зависимости от места нанесения
67. Что является носителями производственной маркировки
68. В чем отличие производственной и торговой маркировки
69. Назовите функции маркировки
70. Перечислите знаки соответствия и их назначение
71. Охарактеризуйте особенность маркировки продуктов детского и специального питания
72. Требования к упаковке продуктов детского питания
73. Требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания
74. Что собой представляет структура маркировки
75. Что включают в себя информационные знаки
76. Охарактеризуйте товарный знак
77. Охарактеризуйте знаки соответствия
78. Охарактеризуйте манипуляционные знаки и экологические знаки
79. Охарактеризуйте эксплутационные и маркированные знаки
80. Понятие и функции штрихового кодирования
81. Типы и структура типовых штриховых кодов
82. Назовите признаки, по которым определяется подлинность штрихового кода
83. Опишите требования к маркировке консервов в потребительской таре
84. Опишите требования к маркировке консервов в транспортной таре
85. Каковы условия хранения консервов
86. Требования к маркировке мяса.
87. Требования к маркировке фасованного мяса.
88. Требования к маркировке полуфабрикатов
89. Требования к клеймению мяса
90. Что должна содержать маркировка колбасных изделий?
91. Что не должна содержать маркировка сосисок.
92. Требования к упаковыванию колбас
93. Маркировка транспортной тары?
94. Охарактеризуйте упаковку в многооборотную тару
95. Виды оболочек для упаковки колбас
96. Чем должен обладать товарный знак?
97. Отличие товарного знака от фирменного наименования?
98. Дайте характеристику и перечислите виды товарных знаков?
99. Что регистрируется государством помимо товарных знаков?

100. Что означают товарные знаки, наносимые на упаковку?
101. Какие требования учитываются при разработке товарных знаков?
102. Что относится к вспомогательным упаковочным средствам?
103. Требования, предъявляемые к вспомогательным упаковочным средствам?

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Общая технология отрасли» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

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

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			»	предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

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

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных терминов и понятий упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, общие понятия маркировки, виды маркировки;

умения: использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;

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

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание основных терминов и понятий упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, общие понятия маркировки, виды маркировки,практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; - успешное и системное владение знаниями, необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение знаниями, необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; - в целом успешное, но не системное владение навыками знаниями, необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**;**
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных терминах и понятиях упаковочного дела,

	видах, типах, классификации тары и упаковки, общих понятиях маркировки, видах маркировки, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; -не умеет использовать методы и приемы использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками знаниями, необходимыми для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии и переработки животного сырья**,** допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала по изучаемой теме

умения: использовать теоретические и практические знания как основные, так и дополнительные

владение навыками:подбора, структурирования, изложения и критического анализа материала по конкретной теме

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

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

	практические знания как основные, так и дополнительные;
неудовлетворительно	обучающийся: - не знаетучебного материала по изучаемой теме; - не умеет использовать теоретические и практические знания;

4.2.5. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: основных терминов и понятий упаковочного дела, виды, типы, классификацию тары и упаковки, общие понятия маркировки, виды маркировки;

умения: использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;

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

Критерии оценки практических работ

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

Разработчик(и): доцент, Андреева С.В. (подпись)