Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:57:24
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТАРА И УПАКОВКА В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность программы	**Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции**
Форма обучения	**очная, заочная**

Программа разработана:

Клопова А.В. _____ доцент канд. тех. наук _____
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции) представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания	*Знание:* - технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции *Навык:*- владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения *Умение:* - анализировать свойства сырья и материалов, определить качество готовой продукции

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	**Трудоем-кость**	**Контактная работа с преподавателем**	**Самостоятельная работа,**	**Форма промежуточной**

	З.Е. / час.	Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.	час.	аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
очная форма обучения 2023-2024год набора						
4/7	2/72	18	18	0,2	35,8	зачет
заочная форма обучения 2023-2024 год набора						
5	2/72	4	4	0,2	63,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Дисциплина «Тара и упаковка в молочной отрасли»		
Раздел 1. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	Раздел 2. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	Раздел 3. Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации
Раздел 4 Потребительская тара и упаковка	Раздел 5 Транспортная тара	Раздел 6 Контроль качества тары и упаковки

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2023-2024	

1.	**Раздел 1**. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	• Современное состояние тароупаковочного хозяйства. Рационализация структуры производимых тароупаковочных материалов. Научно-методические основы оптимизации и стандартизации тары и упаковки. Проблема максимальной утилизации вторичного сырья и многократного использования упаковки. Влияние упаковки на конкурентноспособность товаров. Основные отечественные производители тары и упаковки. • Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки. Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки.	**2**	**1**
2.	**Раздел 2**. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	Факторы, влияющие на выбор сырья для упаковки. бумага, картон. Тара из древесины. Упаковка из стекла, пластмассы. Керамическая, металлическая тара. Преимущества и недостатки того или иного вида сырья для производства упаковочных средств.	**4**	
3.	**Раздел 3.** Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации	• Термины и определения основных понятий в области упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке. Классификация упаковки. • Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки .Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки.	**4**	**2**
4.	**Раздел** 4 Потребительская тара и упаковка	Назначение потребительской упаковки. Мягкая потребительская упаковка. Жесткая потребительская полимерная тара. Выдувная потребительская тара. Потребительская тара из газонаполненных материалов. Комбинированная потребительская упаковка.	**4**	
5.	**Раздел 5** Транспортная тара	Назначение транспортной тары. Классификация транспортной тары: кратность использования, стабильность размеров, компактность. Сырье для производства транспортной тары. Транспортирование товаров: нормативная база, виды транспортных средств, условия и сроки перевозки; эффективность различных способов транспортирования. Влияние транспортирования на качество и потери.	**2**	**1**
6.	**Раздел 6** Контроль качества тары и упаковки	Товароведная характеристика различных видов тары и упаковочных средств. Способы производства. Показатели качества и методы контроля.	**2**	
7.	Итого		**18**	**4**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2023-2024	
1	**Раздел 1**. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	• Современное состояние тароупаковочного хозяйства. Рационализация структуры производимых тароупаковочных материалов. Научно-методические основы оптимизации и стандартизации тары и упаковки. Проблема максимальной утилизации вторичного сырья и многократного использования упаковки. Влияние упаковки на конкурентноспособность товаров. Основные отечественные производители тары и упаковки. Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки. Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	**1**
2	**Раздел 2**. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	Факторы, влияющие на выбор сырья для упаковки. бумага, картон. Тара из древесины. Упаковка из стекла, пластмассы. Керамическая, металлическая тара. Преимущества и недостатки того или иного вида сырья для производства упаковочных средств.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	**1**

3	**Раздел 3.** Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации	• Термины и определения основных понятий в области упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке. Классификация упаковки. • Упаковка: понятия, назначение. Требования к упаковке. Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения. Классификация и ассортимент упаковки .Характеристика отдельных видов и типов упаковки. Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки. Дефекты упаковки.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	**1**
4	**Раздел** 4 Потребительская тара и упаковка	Назначение потребительской упаковки. Мягкая потребительская упаковка. Жесткая потребительская полимерная тара. Выдувная потребительская тара. Потребительская тара из газонаполненных материалов. Комбинированная потребительская упаковка.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	
5	**Раздел 5** Транспортная тара	Назначение транспортной тары. Классификация транспортной тары: кратность использования, стабильность размеров, компактность. Сырье для производства транспортной тары. Транспортирование товаров: нормативная база, виды транспортных средств, условия и сроки перевозки; эффективность различных способов транспортирования. Влияние транспортирования на качество и потери.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	**1**
6	**Раздел 6** Контроль качества тары и упаковки	Товароведная характеристика различных видов тары и упаковочных средств. Способы производства. Показатели качества и методы контроля.	Устный опрос. Проверка выполненного задания.	**3**	
7	Итого			**18**	**4**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**Вид самостоятельной работы**	**Кол-во часов/форма обучения**	
			очно	**заочно**
			2023-2024	

1.	**Раздел 1**. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	Самостоятельная подготовка к контрольной работе.	**6**	**10**
2.	**Раздел 2**. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	Подготовка к практическим занятиям	**6**	**10**
3.	**Раздел 3.** Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации	Самостоятельная подготовка к контрольной работе.	**6**	**10**
4.	**Раздел** 4 Потребительская тара и упаковка	Самостоятельная подготовка к контрольной работе	**6**	**10**
5.	**Раздел 5** Транспортная тара	Самостоятельная подготовка к контрольной работе	**5,8**	**10**
6.	**Раздел 6** Контроль качества тары и упаковки	Подготовка к лабораторным работам	**6**	**13,8**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**0,2**	**0,2**
ИТОГО			**35,8**	**63,8**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Раздел 1. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305030
Раздел 2. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114981. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/114981
Раздел 3. Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации	Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305030
Раздел 4 Потребительская тара и	Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие	https://e.lanbook.com/book/305030

упаковка	/ А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 5 Транспортная тара	Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305030
Раздел 6 Контроль качества тары и упаковки	Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305030

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	**В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:**		
			I этап **Знать**	**II этап** **Уметь**	**III этап** **Навык и (или) опыт деятельности**
ПК-2/ПК-2.4	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания	технологические процессы производства молочной продукции, способы определения качества сырья и готовой продукции	анализировать свойства сырья, определять качество готовой продукции	владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
1 этап. **Знать** технологические процессы производства молочной продукции, способы определения качества сырья и материалов, готовой продукции ПК-2/ПК-2.4	Фрагментарные знания технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания в области технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции	Сформированные и систематические знания в области технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции
П этап. Уметь анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции ПК-2/ПК-2.4	Фрагментарное умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции /Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции	Успешное и систематическое умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции
Ш этап. Владеть навыками, методами, технологическими процессами производства продуктов	Фрагментарное применение навыков методов, технологическими процессами производства продуктов	В целом успешное, но не систематическое применение методов, технологических процессов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применения навыков, методов, технологических	Успешное и систематическое применение навыков, методов, технологических и процессов производства

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
питания животного происхождения ПК-2/ПК-2.4	питания животного происхождения /Отсутствие навыков	производства продуктов питания животного происхождения	и процессов производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения

5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

1вариант

1.Современное состояние тароупаковочного хозяйства.
2.Влияние упаковки на конкурентноспособность товаров.
3.Основные отечественные производители тары и упаковки.
4.Упаковка: понятия, назначение.
5.Виды упаковки: тара, упаковочные, перевязочные материалы и укупорка, область их применения.
6.Классификация и ассортимент упаковки.
7.Характеристика отдельных видов и типов упаковки.
8.Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки.
9.Дефекты упаковки.
10.Факторы, влияющие на выбор сырья для упаковки. бумага, картон.
11.Упаковка из стекла, пластмассы.
12.Металлическая тара.

2вариант

1.Преимущества и недостатки того или иного вида сырья для производства упаковочных средств.
2.Термины и определения основных понятий в области упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке.
3.Оценка качества упаковки: показатели качества, методы оценки.
4.Назначение потребительской упаковки.
5.Мягкая потребительская упаковка.
6.Жесткая потребительская полимерная тара.
7.Выдувная потребительская тара.
8.Потребительская тара из газонаполненных материалов.
9.Комбинированная потребительская упаковка.
10.Назначение и классификация транспортной тары: кратность использования, стабильность размеров, компактность.
11.Сырье для производства транспортной тары.

12.Транспортирование товаров: нормативная база, виды транспортных средств, условия и сроки перевозки; эффективность различных способов транспортирования.

Показатели качества и методы контроля тары и упаковки

Задания для подготовки к зачету

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

Знание технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции

1. Асептическая упаковка
2. Барьерные полиамидные оболочки
3. Виды транспортной тары и их характеристика
4. Виды и краткая характеристика упаковочных материалов
5. Виды транспортной и производственной тары
6. Виды транспортной тары для молочных продуктов
7. Вспомогательные упаковочные средства: понятие, назначение, материалы
8. Жесткая и выдувная потребительская тара
9. Защитная функция тары и упаковки

умение анализировать свойства сырья и материалов, определить качество готовой продукции

1.Общие и специфические требования к тароупаковочным материалам
2. Общие требования к информации для потребителей
3. Определения «Тара», «Упаковка»
4. Основные методы изготовления укупорочных средств
5. Перспективные направления упаковки молочных продуктов
6. Потребительская тара и упаковка
7. Потребительская тара из газонаполненных материалов
8. Применение полимерных материалов для производства растягивающихся пленок
9. Разогреваемая и стерилизуемая упаковка
10. Расположение информации на таре и упаковке
11. Санитарно-гигиенические требования к тароупаковочным материалам
12. Связь производителей продукции с потребителями
13. Способы защиты продукции от воздействий внешней среды

Владение навыками, методами, технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения

1.Характеристика многослойных комбинированных пленок.
2. Характеристика основных способов упаковки пищевых продуктов
3. Характеристика полиамидных пленок
4. Характеристика полиамидов как тароупаковочных материалов
5. Характеристика поливинилацетатных упаковок
6. Характеристика поливинилиденхлорида

7. Характеристика поливинилхлорида
8. Характеристика поликарбоната как тароупаковочного материала
9. Характеристика полипропилена
10. Характеристика полиэтилентерефталата
11. Характеристика понятий «этикетка», «товарный знак», «дата упаковки» и т.д.
12. Характеристика проницаемых пластиковых оболочек
13. Характеристика стеклообразующих полимеров
14. Характеристика тароупаковочных материалов из металлов

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

Задания открытого типа:

1. В качестве защитных оболочек используют:...…
Правильный ответ: воск и парафин

2.Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной…..
Правильный ответ: 60 мкм

3.Копчение — это метод:…
Правильный ответ: консервирования

4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?...
Правильный ответ: бестарный и тарный

5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту по сколько рядов?...
Правильный ответ: по 8-10 рядов

6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является……..
Правильный ответ: тара

7. Классификация упаковки по назначению…
Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая

8. Классификация упаковки по применению? ...
Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная

9. Классификация упаковки по составу.....
Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства

10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка?

Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи

11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется… …

Правильный ответ: упаковка

12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… ....

Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транспортирования, эффективное использование торговых площадей и защиты товаров от повреждений.

13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…..…

Правильный ответ: товарной политики предприятия

14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изготовления упаковки, являются……...

Правильный ответ: древесина, керамика и стекло

15. В СССР основная упаковка для отпуска продуктов в магазинах была…

Правильный ответ: серая бумага

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Тара – это…

А) основной элемент упаковки, представляющей изделие для размещения и пространственного перемещения продукции

Б) средство для хранения товаров

В) средство для защиты от внешнего воздействия на товар различных факторов

Правильный ответ: а

2. К таре предъявляются следующие требования:

А) обеспечение сохранности товара, невысокая стоимость, экологичность, возможность многократного использования

Б) удобность, комфортность, гигиеничность, не возможность экологичной утилизации

В) вместимость, сохраняемость, эргономичность, экономичность

Правильный ответ: а

3. К основным функциям тары и упаковки относятся:

А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов

Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений

В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета

Г) все варианты верны

Правильный ответ: г

4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям:

А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности

Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования

В) все варианты верны

Правильный ответ: в

5. Унификация тары и упаковки представляет собой:

А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения

Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса

В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику

Правильный ответ: а

6. Стандартизация тары и упаковки предусматривает:

А) установление наиболее рациональных типов тары по материалам изготовления, конструктивным особенностям, размерам, форме и массе

Б) установление общих технических требований, правил приемки, маркировки, транспортирования и хранения

В) все варианты верны

Правильный ответ: в

7. Торговые предприятия осуществляют с тарой следующие операции:

А) приемку по качеству и количеству; кратковременное хранение,

Б) вскрытие; высвобождение тары

В) вывоз; сдачу тароремонтным предприятиям или поставщикам; документальное оформление

Г) все варианты верны

Правильный ответ: г

8. Приемку тары по количеству и качеству осуществляет:

А) директор магазина

Б) материально - ответственное лицо

В) продавец

Правильный ответ: б

9. Сдача тары поставщику оформляется:

А) «Накладной», в которой указывается наименование тары по прейскуранту, ее состояние и цену в зависимости от качества

Б) «Счет-фактурой», в которой, указывается наименование товара, его количество, общая сумма к оплате покупателю товара

В) «Доверенностью», в которой указывается ф.и.о материально - ответственного лица, которому поручается приобретение материальных ценностей

Правильный ответ: а

10. Движение тары, в нутрии предприятия фиксируется в:

А) «Товарно-транспортной накладной»

Б) «Отчёте по таре»

Правильный ответ: б

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция/Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная
Раздел 1. Цели, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние тароупаковочной отрасли	ПК-2/ПК-2.4	**I этап**	контрольная работа	октябрь
Раздел 2. Сырье и материалы, используемые для производства тары и упаковки	ПК-2/ПК-2.4	**I этап** **I Iэтап**	коллоквиум	октябрь
Раздел 3. Тара и упаковка: основные понятия, функции и классификации	ПК-2/ПК-2.4	**I этап** **I Iэтап** **I IIэтап**	контрольная	октябрь

Раздел 4 Потребительская тара и упаковка	ПК-2/ПК-2.4	**I Iэтап** **I Шэтап**	коллоквиум	ноябрь
Раздел 5 Транспортная тара	ПК-2/ПК-2.4	**I Iэтап**	контрольная работа	ноябрь
Раздел 6 Контроль качества тары и упаковки	ПК-2/ПК-2.4	**I Шэтап**	контрольная работа	декабрь

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональны	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.

	е термины.	профессиональных термина.	более 2 профессиональных терминов.	Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс 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. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Рябичева, А. Е. Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305030. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305030
Упаковка и тара в пищевой промышленности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114981— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/114981

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на

категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практико ориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень лицензионного программного обеспечения
-Windows 10

Счет № В-00290688 от13.11.2017
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
OpenOffice Свободно распро-страняемоеПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL
Перечень программного обеспечения отечественного производства
7-zip Свободно распространяе-мое ПО, GNU LesserGen-eralPublicLicense

Профессиональные базы данных

1. База данных: животноводство, ветеринария, растениеводство http://f2soft.info/bazi-dannix-spravochniki/baza-dannix-jivotnovodstvo-veterinariya-rastenievodstvo.html

2. Агро-информ. Информационный портал по сельскому хозяйству http://www.agro-inform.ru/index.php/bazy-dannyx

3. АГРОС - крупнейшая в АПК документографическая база данных http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
ъщероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	p://www.consultant.ru
рициальный сайт Федеральной службы государственной статистики	p://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
,учная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - Рабочее место преподавателя; рабочее место для студентов; проектор (1); настенный экран(1); доска меловая(1); баннеры(7);шкаф с демонстрационным оборудованием-весы электронные(2), овоскоп точечный(1); , набор яиц, индексомер(1), овоскоп настольный на 10 яиц(1);микрометр(1), высотометр(1), штангенциркуль(1); кормушка бункерная для птицы(2), поилки ниппельные; инкубатор(1); муляж куриного яйца(1); чучело курицы(1), муляж курицы(1); кормушка (1)

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 15э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); проекторBENG,; экран; шкаф для документов; стол переговоров,-1 шт, стол руководителя-1 шт.; трибуна, стол компьютерный – 7 шт.; стул офисный – 24 шт., компьютер- 8 шт.; МФУ CANON; веб-камера Logitech; колонки 2,0 Sven MC-20 RMS 90W; сплит-система Бирюса. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	