

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.04.01 Технология упаковывания и хранения молока и молочных
продуктов**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль образовательной программы: Технология молока и молочных продуктов

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы	3
2. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов	3
3. Методические рекомендации по подготовке к занятиям	4

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ тем	Наименования тем	Количество часов (40 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	ПкЗ
1	Элементы упаковки.	-	-	1	1
2	Пленки и фольга.	-	-	1	1
3	Покрывание и ламинирование с помощью гибких материалов	-	-	1	1
4	Складные картонные коробки и жесткие ящики	-	-	1	1
5	Пластики и стеклотара	-	-	1	1
6	Этикетирование молочной продукции	-	-	2	2
7	Маркировка молока молочной продукции	-	-	1	2
8	Транспортировка молока и молочной продукции	-	-	2	1
9	Оборудование и режимы хранения молока-сырья, пастеризованного и стерилизованного молока	-	-	2	2
10	Режимы хранения кисломолочной продукции (кефир, ряженка, варенец, сметана, творог)	-	-	1	1
11	Режимы хранения масла.	-	-	1	1
12	Способы и режимы хранения сыра.	-	-	1	1
13	Контроль качества упаковки	-	-	2	1
14	Экспертиза качества молока и молочных продуктов при хранении.	-	-	2	2
15	Упаковка и окружающая среда.	-	-	1	2
Итого		-	-	20	20

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

2.1. Жесткая транспортная тара

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
Тара, форма и размеры

2.2. Объемная транспортная тара

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
Тара, форма и размеры

2.3. Мягкая транспортная тара

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
Тара, форма и размеры

2.2. Какой полимерный материал используется для производства термоусадочной пленки, основные критерии выбора

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
1. Полимерная пленка

2.3. Какие виды материалов применяются для изготовления растягивающихся пленок, основные критерии выбора

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
1. Растягивающиеся пленки

2.4. Картонные упаковки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности
1. Форма, размеры

2.5. Ассортимент упаковочных материалов для пищевых продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. упаковочные материалы ,их разновидности

2.6. Автоматизированные линии упаковки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Оборудование для упаковки

2.7. Материалы для изготовления этикеток

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Разновидности этикеток

2.8. Типы этикеток.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

Разновидности печати

2.9. Технология печати и оформления.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

Разновидности печати

2.10. Ценовые этикетировщики

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Укопорочные машины

2.11. Вид транспорта

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Разновидности транспорта

2.12. Сроки хранения молока

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Хранение молока

2.13. Сроки хранения кисломолочной продукции

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Хранения молочной продукции

2.14. Сроки хранения масла

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Хранение масла

2.15. Контроль качества упаковочного материала

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Проверка качества упаковки

2.16. Поставляемый материал.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

Учет и контроль материала

2.17. Нормативно-техническая документация на упаковку и тару.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Виды документов на упаковку и тару

2.18. Утилизация тары.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Переработка тары

2.19. Уменьшение объема упаковки.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

Даунсайзинг

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

3.1. Элементы упаковки

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Контейнеры и транспортные пакеты

3.2. Пленки и фольга

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Какое преимущество у растягивающихся пленок по сравнению с термоусадочными

3.3. Покрывтие и ламинирование с помощью гибких материалов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Фактический расход растягивающейся пленки при скреплении пакетов

3.4. Складные картонные коробки и жесткие ящики

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Картонные упаковки

3.5. Пластики и стеклотара

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Ассортимент упаковочных материалов для пищевых продуктов

3.6. Эtiquетирование молочной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Роботы для упаковки пищевых продуктов

3.7. Маркировка молока и молочной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Дизайн этикетки

3.8. Эtiquетирование молочной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Ленточные машины

3.9. Транспортировка молока и молочной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Вид транспорта

3.10. Оборудование и режимы хранения молока-сырья, пастеризованного и стерилизованного молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сроки хранения молока

3.11. Режимы хранения кисломолочной продукции (кефир, ряженка, варенец, сметана, творог)

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сроки хранения кисломолочной продукции

3.12. Режимы хранения масла

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сроки хранения масла

3.13. Способы и режимы хранения сыра

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Методика отбора образцов

3.14. Экспертиза качества молока и молочных продуктов при хранении

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Нормативно-техническая документация на упаковку и тару

3.15. Упаковка и окружающая среда

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Повторное использование тары
2. Влияние различных видов упаковки на окружающую среду