

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.07.2023 13:54:59

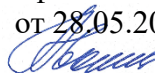
Уникальный программный ключ:

798bda6555fba44be827768f6f1710bd17a9070c31fac1bda6ac5a1f10c0c5199

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение
направленность (профиль) программы Товарная экспертиза и оценочная деятельность



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2019 г.

Б1.В.01 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ
ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07
Товароведение

Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Филенкова М.В., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров»:

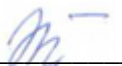
Цель изучения дисциплины - изучение технологии хранения и транспортирования товаров, оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды.

Задачи дисциплины:

- изучение физических, химических, биологических и микробиологических процессов при хранении товаров;
- изучение оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды;
- знакомство с видами складов для хранения товаров;
- изучение технологии транспортирования товаров;
- изучение сферы целесообразного использования различных видов транспорта в грузовых перевозках.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Шабанов П.П., директор торгового центра
ООО «Бауцентр Рус»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	19
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	25
Лист регистрации изменений.....	34
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» является изучение технологии хранения и транспортирования товаров, оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- изучение физических, химических, биологических и микробиологических процессов при хранении товаров;
- изучение оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды;
- знакомство с видами складов для хранения товаров;
- изучение технологии транспортирования товаров;
- изучение сферы целесообразного использования различных видов транспорта в грузовых перевозках.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.01 «Технология хранения и транспортирования товаров» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Физика», «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Для успешного освоения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров», студент должен:

1. Знать: системные представления об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров; ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество, методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

2. Уметь: использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

3. Владеть: осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов.

Изучение дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Материаловедение», «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе», «Методология выявления фальсифицированных товаров», «Экспертиза и оценка парфюмерно-косметических и ювелирных товаров», «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», «Экспертиза и оценка химических товаров, изделий из пластмасс и металлопродукции», «Экспертиза и оценка горюче-смазочных материалов», «Экспертиза и оценка строительных материалов», «Экспертиза и оценка одежно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка культурно-бытовых товаров», «Экспертиза и оценка электробытовых товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», «Экс-

пертиза и оценка мясных и рыбных товаров», «Экспертиза и оценка тропических и субтропических плодов и овощей».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25	12,25	36,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	12	36
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	6 (2)	12 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	6 (4)	24 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	101,75	131,75	107,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	101,75	128	107,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-3 - умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регулирующие хранение и транспортирование товаров

Уметь: использовать нормативно-правовые акты и техническую документацию при осуществлении и регулировании процессов хранения и транспортирования товаров

Владеть: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации в области хранения и транспортирования товаров

ПК-8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

Знать: зависимость потребительских свойств товаров от режима хранения и транспортирования, процессы, протекающие при хранении и транспортировании товаров

Уметь: выбрать нужный режим хранения и транспортирования для конкретного вида

товара

Владеть: методиками минимизации влияния процессов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров; навыками обеспечения оптимального режима хранения и транспортирования товаров

ПК-14 - способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

Знать: основные требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; дефекты, возникающие при хранении, способы и требования, предъявляемые к складированию товаров, способы сокращения потерь во всех звеньях товародвижения от производства до потребителя

Уметь: правильно размещать товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Владеть: методикой расчетов потребности в складской площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров

ПК-15 - умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

Знать: нормативные акты в области оформления товаросопроводительных документов, их состав и содержание; базовые условия договоров поставки товаров в части требований к хранению и транспортированию товаров, применяемых в коммерческой деятельности

Уметь: работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, осуществлять документирование и учет операций по хранению и транспортированию товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей

Владеть: навыками документирования и учета торговых операций, способностью использовать современные информационные технологии при организации транспортирования и хранения товаров, навыками проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей

ПК-16 - знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

В результате освоения компетенции **ПК-16** студент должен:

Знать: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования, используемого при хранении и транспортировании товаров

Уметь: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово - технологического оборудования при хранении и транспортировании товаров

Владеть: навыками рационального выбора оборудования для сохранения товаров и снижения потерь при хранении и транспортировании

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 3 семестре – зачет с оценкой;

для очно-заочной формы обучения – в 4 семестре – зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров	Хранение как этап товародвижения. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Классификация товаров по срокам хранения. Требования, предъявляемые к товарам, поступающим на хранение. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь товаров при хранении. Нормы естественной убыли.	ПК-8 ПК-14	Входной контроль, лекция, практическое занятие (дискуссия, круглый стол), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров	Основные особенности формирования качества при хранении товаров. Технология хранения продовольственных и промышленных товаров. Физические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Биохимические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Процессы брожения. Гидролитические процессы. Процессы, протекающие при хранении промышленных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров. Пастеризация и стерилизация товаров. Режимы хранения товаров. Параметры микроклимата при хранении и транспортировании товаров. Процесс коррозии и меры предохранения товаров от коррозии. Вентиляция помещений для хранения товаров. Средства обеспечения климатических режимов хранения товаров. Санитарно-гигиенические режимы хранения товаров. Правила товарного соседства. Группы продуктов, предназначенные для совместного хранения в холодильной камере. Складские помещения. Оборудование для складских помещений. Параметры складских помещений. Методы закладки товаров на хранение. Обработка товаров при хранении.	ПК-8 ПК-14 ПК-16	Лекция, практическое занятие (дискуссия, круглый стол), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	Теоретические основы транспортировки потребительских товаров. Перевозка товаров автомобильным транспортом. Железнодорожные перевозки товаров. Морские, речные и воздушные перевозки товаров. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов.	ОПК-3 ПК-8 ПК-14 ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие (дискуссия, круглый стол), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	Условия и особенности хранения швейных изделий. Условия и особенности хранения кожевенного сырья, кожи натуральной и искусственной, обуви. Методы консервирования кожевенного сырья. Виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирования. Условия и особенности хранения меха, меховых и овчинно-шубных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.	ОПК-3 ПК-8 ПК-14 ПК-16	Интерактивная лекция, практическое занятие (дискуссия, круглый стол), реферат, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- подготовка рефератов;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- круглые столы;
- дискуссии.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Литература

Основная литература:

1. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил.; Высшее образование ISBN 978-5-8199-0437-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=500197>
2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров / Позняковский В. М. Тыщенко Е. А. Ермакова В. П. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 396 с.: Высшее образование: Бакалавриат. ISBN 978-5-16-011028-8. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=510084>
3. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Учебное пособие / Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш И.П. - Ставрополь:СтГАУ - "Параграф", 2017. - 80 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=976641>

Нормативно-правовые документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. <https://base.garant.ru/10164072/>
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12117866/>
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с изм. и доп. <https://base.garant.ru/77690038/>
4. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 25.10.2007 №184-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12129354/>
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12115118/>
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 018/2011 "О безопасности колесных транспортных средств". <http://docs.cntd.ru/document/456011811>

10. ГОСТ Р 55888-2013 Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000- 2007 для сферы розничной торговли. <http://docs.cntd.ru/document/1200116050>
11. Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом. <http://docs.cntd.ru/document/902274344>
12. Европейское соглашение о международной дорожной перевозке опасных грузов от 30 сентября 1957 г. <http://docs.cntd.ru/document/58804886>
13. Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/499008014>
14. Рекомендации по перевозке опасных грузов. <http://docs.cntd.ru/document/901987331>
15. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. <http://docs.cntd.ru/document/901711448>
16. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмассы. ОТУ.
17. ГОСТ 3897-2015 Изделия трикотажные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <http://docs.cntd.ru/document/1200126377>
18. ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. <http://docs.cntd.ru/document/1200022339>
19. ГОСТ Р 57838-2017 Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <http://docs.cntd.ru/document/1200157221>
20. ГОСТ 28389-89. Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <http://docs.cntd.ru/document/901712009>
21. ГОСТ 19878-2014 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <http://docs.cntd.ru/document/1200118014>

Дополнительная литература:

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибир.:Золотой колос, 2015. - 340 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=614908>
2. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. —Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/113376/#1>
3. Производство и переработка продукции животноводства/ЧикалеваА.И., ЮлдашбаевЮ.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: ISBN 978-5-906818-03-4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=536126>
4. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>
5. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. —Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/114687/#1>
6. Пехташева, Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров : учебник / Е.Л. Пехташева, А.Н. Неверов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 332 с. — ISBN 978-5-394-01744-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93532/#1>
7. Биоповреждения непродовольственных товаров / Пехташева Е.Л., Неверов А.Н., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 332 с.: ISBN 978-5-394-01744-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415276>
8. Организация производства на транспорте: Учебное пособие / Р.Н.Минько - М.: Ву-

зовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-9558-0423-1.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=501811>

9. Основы управления перевозочными процессами : учеб. пособие / Д.Ю. Левин. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 264 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/5767. - Режим доступа:

<http://znanium.com/bookread2.php?book=1013024>

10. Складская логистика : учебник / Г.Г. Иванов, Н.С. Киреева. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 192 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=987898>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

Литература: О-1,3; Д-1

Темы рефератов:

1. Значение дыхания при хранении товаров растительного происхождения.
2. Правило товарного соседства при хранении товаров.
3. Биохимические процессы при хранении потребительских товаров
4. Факторы, влияющие на интенсивность процессов окисления жиров
5. Микробиологические процессы при хранении товаров
6. Нормативно-правовые основы списания естественной убыли
7. Характеристика процессов, протекающих при хранении отдельных групп товаров

Индивидуальное домашнее задание:

1. Причины товарных потерь в торговле и их предупреждение
2. Дайте характеристику химических процессов при хранении продовольственных товаров
3. Дайте характеристику скоропортящимся товарам и процессам, вызывающим изменения их качества.
4. Представьте сравнительную характеристику процессов, происходящих при хранении непродовольственных товаров
5. Укажите влияние формы связи воды на свойства и сохраняемость продовольственных товаров

Вопросы для самоконтроля:

1. Что представляют собой распределительные центры.
2. Каковы основные задачи хранения.
3. Какие факторы влияют на сохранение количества и качества товаров.
4. Каковы различия между сроком годности, сроком хранения и сроком реализации.

5. Какова классификация товаров по сохраняемости.
6. Какие требования предъявляют к товарам, закладываемым на длительное хранение.
7. Какова классификация количественных потерь товаров.
8. На какие товары не распространяются нормы естественной убыли.
9. Каковы основные причины естественной убыли товаров.

Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров

Литература: О-1,3; НПД-1,3,14,16-20; Д-1,2,5

Темы рефератов:

1. Активность воды у различных групп пищевых продуктов.
2. Неферментативное потемнение пищевых продуктов.
3. Биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.
4. Хранение гигроскопичных продуктов и способы защиты их от увлажнения.
5. Усушка пищевых продуктов при хранении и меры борьбы с ней.
6. Способы защиты от потери ароматических веществ при хранении пищевых продуктов.
7. Электрохимическая коррозия металлической консервной тары при хранении консервов.
8. Сущность электрохимической коррозии, переход металлов в продукт, бомбаж консервов. Меры борьбы.
9. Химические процессы при хранении пищевых продуктов.
10. Помутнение и образование осадков в виноградных винах, ликеро-водочных изделиях.
11. Хранение замороженных пищевых продуктов на холодильниках.
12. Хранение крупы и муки.
13. Хранение консервов.

Индивидуальное домашнее задание:

1. Представьте классификацию процессов, происходящих в группах продовольственных товаров при хранении
2. Опишите физические, физико-химические, химические, микробиологические, биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах
3. Дайте характеристику климатическим, микробиологическим и санитарно-гигиеническим режимам хранения
4. Представьте правила расчета естественной убыли товаров.
5. Опишите требования к складским помещениям для хранения однородных групп продовольственных товаров
6. Объясните причину возникновения товарных потерь при хранении однородных групп продовольственных товаров
7. Описать принципы размещения однородных групп продовольственных товаров при хранении
8. Представьте сравнительную таблицу способов защиты от потери ароматических веществ при хранении отдельных групп непрод. товаров.
9. Охарактеризовать складское оборудование для хранения отдельных групп непрод. товаров

Вопросы для самоконтроля:

1. Особенности сохраняемости однородных групп продовольственных товаров.
2. Внутренние и внешние факторы сохраняемости.
3. Количественные изменения, происходящие при хранении продовольственных товаров.

4. Качественные изменения, происходящие при хранении продовольственных товаров.
5. Основные риски при хранении продовольствия и их предупреждение.
6. Основные принципы и способы хранения продовольственных товаров.
7. Характеристика необходимых условий хранения продовольственных товаров.
8. Процесс хранения основных групп продовольственных товаров
9. Усушка при хранении продовольственных товаров.
10. Внутренние и внешние факторы хранения однородных групп непродовольственных товаров.
11. Качественные изменения, происходящие при хранении непродовольственных товаров.
12. Основные риски при хранении однородных групп непродовольственных товаров.
13. Основные принципы и способы хранения непродовольственных товаров.
14. Какие существуют методы хранения непродовольственных товаров?
15. Характеристика необходимых условий хранения однородных групп непродовольственных товаров.

Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров

Литература: О-2; НПД-8,10,11,13,14,16-20; Д-2,4,7,8,10

Темы рефератов:

1. Международные виды транспортной тары.
2. Расположение и правила нанесения маркировки на транспортную тару разных видов
3. Классификация и характеристика транспортных средств.
4. Перевозка наливных и насыпных грузов
5. Правила перевозки строительных материалов
6. Правила перевозки лакокрасочных товаров
7. Правила перевозки нефтепродуктов
8. Правила перевозки скоропортящихся, опасных и негабаритных грузов

Индивидуальное домашнее задание:

1. Представьте сравнительную характеристику видов упаковки при транспортировании и хранении товаров и грузов
2. Дайте сравнительную характеристику видов маркировки (товарная, отравительная, предупредительная, транспортная)
3. Представьте порядок оформления перевозочных документов
4. Дайте сравнительную характеристику видов работ по приему и выдаче грузов
5. Укажите особенности перевозки различных видов грузов
6. Укажите особенности перевозки грузов различными видами транспорта

Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация грузов
2. Классификация транспорта по виду и средствам
3. Нормативно-правовое регулирование транспортировки опасных грузов
4. Непрерывная холодильная цепь в транспортировке и хранении товаров
5. Проблемы утилизации и повторного использования транспортной тары.
6. Правовые документы, регламентирующие правила перевозок и деятельность транспортных организаций

Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров

Литература: О-1-3; НПД-1-20; Д-1-10

Темы рефератов:

1. Особенности и способ хранения изделий из металлов.
2. Особенности и способы хранения парфюмерно-косметической продукции.
3. Особенности и способы хранения силикатных товаров.
4. Особенности и способы хранения ювелирных товаров.
5. Особенности и способы хранения пушно-меховых и кожевенных изделий.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каковы особенности хранения и маркировки швейных товаров?
2. Какие методы консервирования кожевенного сырья существуют?
3. Каковы основные виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирования?
4. Какова классификация основных видов хранения пушно-мехового сырья?
5. Как осуществляется хранение пушно-меховых и овчинно-шубных изделий?
6. Каковы основные условия, которые должны соблюдаться при хранении парфюмерно-косметических товаров?
7. Какие требования к упаковке, транспортированию и хранению парфюмерно-косметических товаров существуют?
8. Каковы особенности хранения различных видов парфюмерии и косметики?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров	4	6	-	10	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, ИДЗ	26	-	<i>Входной контроль, реферат, оценка ответов круглого стола, проверка ИДЗ</i>
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров	4	8	-	12	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК, ИДЗ	24	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола, проверка ИДЗ, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	4	8	-	12	ИЛ/2	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, ИДЗ	24	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола, проверка ИДЗ</i>
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	2	6	-	8	ИЛ/2	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	27,75	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	28	-	42	4	8	-	-	-	-	-	101,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	0,25	-	-	-	101,75	-	144

Тематический план изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» для студентов заочной формы обуче-

ния представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экзамена, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	32	-	Контрольная работа
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров	2	2	-	4	-	КС/2	-	-	-	-	Лит.,	32	-	Оценка ответов круглого стола
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	4	4	-	8	ИЛ/2	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р	32	-	Реферат, оценка ответов круглого стола, контрольная работа
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	32	-	Контрольная работа
Итого:	6	6	-	12	2	4	-	-	-	-	-	128	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	-	0,25	-	-	-	128	3,75	144

Тематический план изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, **таблица 4**

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия			
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров	2	6	-	8	-	КС/1	-	-	-	-	Лит., Р, ИДЗ	28	-	<i>Входной контроль, реферат, оценка ответов круглого стола, проверка ИДЗ</i>
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров	4	6	-	10	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК, ИДЗ	26	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола, проверка ИДЗ, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	4	6	-	10	ИЛ/2	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р, ИДЗ	26	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола</i>
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	2	6	-	8	ИЛ/2	КС/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	27,75	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола, контрольная работа №2</i>
Итого:	12	24		36	4	6	-	-	-	-	-	107,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	36	-	-	-	0,25	-	-	-	107,75	-	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
КС	Круглый стол
ИЛ	Интерактивная лекция
Р	Реферат
ТК	Текущий контроль
Лит.	Работа с литературой
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные средства хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. В случае электрохимической коррозии находящихся в контакте металлов

- а) На аноде идет восстановление
- б) На катоде идет восстановление
- в) Более активный металл является катодом
- г) Менее активный металл является анодом

2. В случае электрохимической коррозии находящихся в контакте металлов железа и меди в щелочной или нейтральной среде

- а) На катоде идет восстановление катионов водорода до молекулярного водорода
- б) На катоде идет растворение железа
- в) На катоде идет растворение меди
- г) На катоде идет восстановление кислорода до гидроксид-ионов

3. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров

- а) Сырье или материалы
- б) Маркировка
- в) Упаковка
- г) Конструкция

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету с оценкой
1.	Основные задачи хранения товаров.
2.	Факторы, влияющие на сохранение качества и количества товаров во время товародвижения и их значение.
3.	Роль тары и упаковки в сохранении качества и снижении потерь продукции.
4.	Классификация товаров по показателю сохраняемости.
5.	Нормируемые и ненормируемые потери при хранении. Меры по предупреждению и сокращению товарных потерь.
6.	Физические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
7.	Физико-химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
8.	Химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
9.	Микробиологические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
10.	Биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
11.	Процессы, протекающие при хранении промышленных товаров.
12.	Характеристика климатических режимов хранения товаров.
13.	Характеристика микробиологических режимов хранения товаров.
14.	Характеристика санитарно-гигиенических режимов хранения товаров.
15.	Принципы размещения товаров при хранении. Методы хранения товаров. Правила товарного соседства.
16.	Способы повышения показателя сохраняемости на этапах проектирования и изготовления продовольственных товаров.
17.	Влияние температурно-влажностных режимов хранения на скорость процессов старения и сроки хранения.
18.	Первичные и укрупненные грузовые единицы, базовый модуль.
19.	Характеристика оборудования для хранения, применяемого на складах.
20.	Характеристика оборудования для обработки грузов, применяемого на складах.
21.	Характеристика оборудования для поддержания необходимых режимов хранения, применяемого на складах.
22.	Характеристика подъемно-транспортного оборудования, применяемого на складах.
23.	Средства пакетирования.
24.	Структура склада. Общая характеристика основных технологических этапов складского производства.
25.	Участок приемки. Правила приемки товарно-материальных ценностей по количеству, качеству и комплектности.
26.	Способы складирования и рациональное размещение продукции в складах.
27.	Технологии автоматической идентификации. Оптические системы считывания штриховых кодов.
28.	Организация работы склада с применением автоматических систем управления складом и учета товарно-материальных ценностей.
29.	Маркировка экспортных грузов: содержание, способы нанесения.
30.	Требования к содержанию маркировки, наносимой на транспортную тару.
31.	Преимущества и недостатки транспортирования товаров железнодорожным транспортом.
32.	Преимущества и недостатки транспортирования товаров автомобильным транспортом.
33.	Преимущества и недостатки транспортирования товаров водными видами транспорта.
34.	Преимущества и недостатки транспортирования товаров воздушным транспортом.
35.	Особенности хранения и транспортирования зерно-мучных товаров.
36.	Особенности хранения и транспортирования молочно-жировых товаров.
37.	Особенности хранения и транспортирования мясных товаров.
38.	Особенности хранения и транспортирования рыбных товаров.
39.	Особенности хранения и транспортирования кондитерских товаров.
40.	Особенности хранения и транспортирования вкусовых товаров.
41.	Особенности хранения и транспортирования плодоовощных товаров.
42.	Особенности хранения и транспортирования тропических и субтропических плодов и овощей.
43.	Особенности хранения и транспортирования текстильных товаров.
44.	Особенности хранения и транспортирования швейных и трикотажных изделий.
45.	Особенности хранения и транспортирования меха, меховых и овчинно-шубных изделий.
46.	Особенности хранения и транспортирования кожевенных материалов.
47.	Особенности хранения и транспортирования обуви из натуральных, искусственных и синтетических кож.
48.	Особенности хранения и транспортирования бумаги, картона и изделий из них.

49.	Особенности хранения и транспортирования канцелярских товаров.
50.	Особенности хранения и транспортирования парфюмерно-косметической продукции.
51.	Особенности хранения и транспортирования пластмасс, резин и изделий из них.
52.	Особенности хранения и транспортирования лакокрасочных материалов.
53.	Особенности хранения и транспортирования металлоизделий и бытовых металлотоваров.
54.	Особенности хранения и транспортирования стеклоизделий и керамических товаров.
55.	Особенности хранения и транспортирования ювелирных изделий.
56.	Особенности хранения и транспортирования аудио-видеоаппаратуры.
57.	Особенности хранения и транспортирования бытовых электроприборов.
58.	Особенности хранения и транспортирования бытовых электронных товаров.
59.	Правила перевозки строительных материалов.
60.	Правила безопасности при перевозке отдельных групп товаров.

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	По результатам инвентаризации было установлено, что остаток маргарина на начало периода составил 40 кг. Поступило 200 кг. Было отписано больнице и детскому саду 50 кг. На конец инвентаризационного периода маргарина не было. Фактически реализовано маргарина 180 кг. Рассчитать естественную убыль и недостачу.
2.	База расположена на Крайнем Севере. На начало инвентаризационного периода остаток карамели обсыпной составил 8 т. Поступило 12 т. 5 т отправлено в магазин, расположенный в соседнем районе. Срок хранения товара составил 16 дней. Рассчитать естественную убыль товара.
3.	На начало инвентаризационного периода в магазине остаток мармелада составил 4 т. Поступило 13 т. За отчетный период детскому саду было отпущено 3 т, санаторию - 2,5 т, списано по актам вследствие порчи 1,5 т. Остаток на конец инвентаризационного периода составил 2 т. Фактически было реализовано 8,5 т. Рассчитать естественную убыль и недостачу товара при условии, что инвентаризационный период составил 200 дней, в течение которого в магазине ученики отработали 3000 человеко- дней при штатном расписании 35 человек.
4.	Продовольственный магазин ООО «Мечта» закупил у поставщика говяжий мясной хлеб 1 сорта в количестве 700 кг по покупной цене 25 рублей. Рассчитайте: 1. величину неликвидных отходов 2. стоимость неликвидных отходов 3. количество оприходованного материально-ответственным лицом товара.
5.	Продовольственный магазин ТОО «Орион» закупил 300 кг масла сливочного «Крестьянское» у АООТ «Московский жировой комбинат» по покупной цене 42 руб. за 1 кг. Торговая надбавка – 20%. Норма на зачистку штаффа – 0,8%. Штафф сдан в переработку по 15 руб за 1 кг. Рассчитать: 1. Продажную цену масла за 1 кг. 2. Величину штаффа, если его фактическое количество было равно норме; 3. Количество и стоимость оприходованного материально-ответственным лицом товара.
6.	Продовольственный магазин ТОО «Славянский» закупил у ЧМПЗ окорок сырокопченный «Тамбовский» массой брутто 10 тонн по покупной цене 60 руб. за 1 кг. Масса нетто реализованного окорока составила 8,1 тонн, т.к. при подготовке к продаже были удалены шкура и кости. Норма ликвидных отходов по нормативным документам – 19 %. В магазине сделана торговая надбавка на товар – 15 %. 1. Рассчитайте величину ликвидных отходов. 2. Рассчитайте стоимость ликвидных отходов.
7.	Продовольственный магазин ТОО «Визит» закупил партию консервов «Лосось натуральный дальневосточный» (масса банки 245 г) в количестве 100 коробок по 45 штук в каждой по покупной цене 7 руб за единицу. Торговая надбавка на товар - 25 %. Длительное хранение привело к образованию бомбажа 1 коробки консервов. 1. Определить продажную цену 1 единицы товара. 2. Определить размер порчи товара в натуральном и денежном выражении. 3. Укажите вид товарных потерь и укажите, за чей счет они должны быть списаны. 4. Какие меры позволят предупредить и снизить такие потери?
8.	В продовольственный магазин АОЗТ «Юг» поступила партия молока коровьего пастеризованного жирностью 3,2% в количестве 10 контейнеров по 100 пакетов в каждом контейнере емкостью 1 литр по покупной цене 8 руб за 1 литр. Размер торговой надбавки на товар – 25 %. При хранении в подсобном помещении при температуре 15С в течении 12 часов кислотность молока повысилась до 24 Т. Остался нереализованным 1 контейнер на конец рабочего дня. конец рабочего дня. 1. Укажите причины изменения кислотности молока. 2. Укажите вид товарных потерь. 3. Определите размер товарных потерь в натуральном и денежном выражении. 4. Укажите, за чей счет должны быть списаны потери?
9.	В продовольственный магазин МП «Вдохновение» 1.02.03. поступила партия свежей белокочанной капусты

	<p>хозяйственно-ботанического сорта Амагер в количестве 5 тонн по покупной цене 13-50 руб за кг. Размер торговой надбавки – 12%. 228.022.03. инвентаризационная комиссия обнаружила остаток данного товара в размере 1,2% от веса, пораженного серой гнилью.</p> <p>1. Укажите вид товарных потерь и на чей счет их следует списать?</p> <p>2. Определите продажную цену 1 кг товара.</p> <p>3. Определите размер товарных потерь в количественном и стоимостном выражении?</p>
10.	<p>Спустя 90 дней, после ускоренного процесса запуска, компания ЕМС стала поставлять свою продукцию с задержкой. Потребители компании ЕМС столкнулись с задержкой производства 240 деталей в течение 90 дней. Такая ситуация сложилась в первую очередь благодаря плохой связи с поставщиками на раннем этапе процесса запуска производства.</p> <p>Задание.</p> <p>1. Дайте характеристику потребителям компании ЕМС.</p> <p>2. Предложите мероприятия по устранению задержек поставок. Ответ обоснуйте</p>
11.	<p>Определите величину потерь капусты после 6 месяцев хранения, если заложено на хранение 400 т, реализовано 354 т. При зачистке кочанов удалено 40 т капустного листа. Укажите виды потерь и причины их возникновения.</p>
12.	<p>При проведении инвентаризации 20 ноября установлено, что в магазин было завезено 1 октября 20 т картофеля. Остаток на период проведения инвентаризации 2 т. Реализовано 15 т. Вывезено отходов 2,8 т. Какие потери при хранении возникли и каковы причины их возникновения? Есть ли сверхнормативные потери. Нормы естественной убыли: октябрь 0,8%, ноябрь — 0,6%.</p>
13.	<p>При замораживании и трёхмесячном хранении тушек кур, упакованных в полимерную плёнку, масса их составила 998,5 кг, а без плёнки – 985 кг. Температура хранения мяса птицы – 28°С. Нормы убыли продукции, упакованной в полимерную плёнку – 0,05% в месяц, без плёнки – 1,3% в первые 15 дней охлаждения и замораживания и 0,08% – за каждый месяц хранения свыше 15 суток. Рассчитайте величину естественной убыли мяса птицы при хранении. Сравните эффективность хранения продукции, упакованной и без упаковки, если 90% затрат на хранение связаны с потерями за счёт усушки.</p>
14.	<p>В магазин поступили две партии голландского сыра: парафинированного и в полимерной плёнке массой по 50 кг каждая. Через 5 дней сыр парафинированный был реализован в количестве 49,5 кг, а в полимерной плёнке — 49,8 кг. В первой партии был осыпавшийся парафин в количестве 0,1 кг. Рассчитайте величину естественной убыли.</p> <p>Возникли ли сверхнормативные потери и каковы их причины? Нормы естественной убыли для парафинированного сыра 0,35%, в полимерной плёнке — 0,45%.</p>
15.	<p>На складе розничного торгового предприятия хранились 2 партии минеральной воды: в ящиках складных металлических (2 500 бутылок) и навалом в штабелях (1 000 бутылок). Реализовано 2 496 бутылок из первой партии и 990 бутылок из второй. Нормы потерь от боя для минеральной воды в ящиках металлических — 0,15%, навалом в штабелях — 0,30%. Рассчитайте количество начисленных и списанных потерь от боя в натуральном и денежном выражении. Возникли при хранении сверхнормативные потери? Каковы их причины?</p>
16.	<p>На базе розничной торговли 3 суток хранились две партии печени говяжьей охлаждённой и замороженной, массой по 100 кг каждая. Температура хранения первой партии +6 °С. ... +8° С, второй: 0°С – (-2 °С). При отпуске в розничную сеть масса партий составила 98 кг охлаждённой, 99 кг — замороженной. Рассчитайте естественную убыль, сравните с нормами. Если будут обнаружены сверхнормативные потери, то укажите причины их возникновения.</p>
17.	<p>Определите величину потерь капусты после 6 месяцев хранения, если заложено на хранение 400 т, реализовано 354 т. При зачистке кочанов удалено 40 т капустного листа. Укажите виды потерь и причины их возникновения.</p>
18.	<p>На склад поступила партия ириса «Кис-Кис» завёрнутого. При приёмке никаких расхождений с нормативными требованиями не выявлено. Партия размещена на хранение при температуре +20°С. Высота штабеля – 4 м, расстояние от стен – 0,5 м. После двух месяцев хранения товара при отпуске в магазины было выявлено, что конфеты слиплись, потеряли первоначальную форму. Какова причина изменения качества ириса и кто несет за это ответственность?</p>
19.	<p>На оптовой базе были размещены на хранение высотой в 8 рядов бумажные мешки с макаронами. Через месяц хранения (при температуре +28°С и относительной влажности воздуха 65 %) было установлено повышенное содержание крошки. Имеет ли право оптовая база предъявить претензии поставщику?</p>
20.	<p>После хранения на складе розничной торговой организации сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних мешках – 1,5 %, и нижних – 2,5 %. Высота укладки мешков – 2 м. Соблюдены ли условия хранения, если продукт хранился при температуре +18...+22°С и относительной влажности воздуха 75 – 80%, без резких колебаний?</p>
21.	<p>Оптовая база получила от завода-изготовителя зеркала на сумму 35 000 руб. Товар перевезён по железной дороге, а затем автотранспортом на склад базы. При сплошной приёмке зеркал по количеству и качеству обнаружен бой на сумму 1 500 руб. Определить величину потерь (боя) зеркал в процентах.</p>
22.	<p>В рыбный отдел магазина в августе поступила треска замороженная на сумму 26 000 руб. Остаток товара на начало периода 350 руб., на конец — 920 руб., реализовано товара на сумму 25 410руб. В отделе имеется</p>

	холодильное оборудование. Определите размер начисленной естественной убыли в натуральном и денежном выражении. Нормы естественной убыли: 0,05%. Цена 1 кг трески – 90 руб.
23.	Определите размер естественной убыли на реализованную продукцию если, на розничном торговом предприятии в межинвентаризационный период реализовано мясо птицы: -цыплята бройлеры , 1 категории охлажденные в количестве 500 кг. по цене 87-00 руб. за 2 суток; -куры 1 категории охлажденные в количестве 650кг по цене 110-00 руб. за 1 сутки; -куры 2 категории охлажденные в количестве 300 кг по цене 100-00 руб. за 5 суток. Определите размер естественной убыли реализованной продукции в денежных единицах.
24.	Какое количество буртов необходимо сделать, если на базу завезено 5,0 тыс. т капусты, а емкость капустохранилища 4 тыс. т. Оптимальные размеры бурта: высота 1,8 м, ширина нижней части 2 м, длина бурта 20 м. Насыпная масса капусты – 400 кг/м ³ . Укажите преимущества и недостатки обоих способов хранения.
25.	Сравните по емкости контейнерное и беззакромное с активной вентиляцией картофелехранилище, если высота размещения контейнеров 4 яруса и 5 ярусов, а в хранилище с активной вентиляцией высота насыпи 3 м и 4 м. Полезная площадь обоих хранилищ одинакова – 1000 м ³ . Контейнеры КУС-1 имеют размеры: длина – 878 мм, ширина – 875 мм, высота – 825 мм, внутренний объем – 0,41 м ³ . Насыпная масса – 700 кг/м ³ .
26.	При хранении квашеной капусты содержание летучих кислот возрастает до 0,4% за счет накопления 0,3% уксусной и 0,1% масляной кислоты. Как изменяется вкус, общая кислотность и содержание спирта в квашеной капусте, если первоначально общая кислотность была 1,0%, содержание спирта - 0,6%, содержание сахара – 1,0% (примите во внимание, что масляная кислота образовалась за счет сахаров, а уксусная – за счет спирта).
27.	Рассчитайте и сравните экономическую эффективность при хранении 800 т яблок сорта Джонатан с воздушным и батарейно-воздушным охлаждением, если естественная убыль за 6 месяцев составила 2,8% и 4,2%, ненормируемые потери – 81% и 10% (соответственно). Другие затраты на хранение составляют 350 руб. и 400 руб. на 1 т. Стоимость продукции при закладке составила 17 000 руб. за 1 т, а при реализации 22 000 руб. Поясните различия в экономической эффективности хранения яблок при разных способах охлаждения.
28.	На базу поступила партия лаврового листа в количестве 100 упаковок. При приемке установлено наличие желтых листьев – 4%; со следами повреждений амбарными вредителями – 1%; ломаных – 4%, с содержанием влаги – 13%. По органолептическим показателям лавровый лист соответствовал нормам стандарта. Дайте заключение о качестве поступившей партии.
29.	На плодоовощную базу поступила партия огурцов массой 6 т. Размер плодов 14 см, диаметр 5 см. При приемке установлено наличие 5% поломанных и 23,2 4% слегка увядших. Установите товарное качество, в процентах (по содержанию стандартных, нестандартных огурцов и отхода). Для каких целей лучше направить данную партию: для реализации в свежем виде или для засола?
30.	На хранение заложено 254 т моркови. При соблюдении режима хранения норма естественной убыли за счет дыхания и испарения по месяцам составляла: в ноябре 1,2%, в декабре 0,9%, в январе 0,7%, в феврале 0,8%. Определите естественные потери массы моркови и остаток ее после 4-х месяцев хранения.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примерная тематика рефератов

Темы рефератов:

1. Активность воды у различных групп пищевых продуктов.
2. Неферментативное потемнение пищевых продуктов.
3. Биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.
4. Хранение гигроскопичных продуктов и способы защиты их от увлажнения.
5. Усушка пищевых продуктов при хранении и меры борьбы с ней.
6. Способы защиты от потери ароматических веществ при хранении пищевых продуктов.

тов.

Примерные индивидуальные домашние задания:

1. Представьте классификацию процессов, происходящих в группах продовольственных товарах при хранении
2. Опишите физические, физико-химические, химические, микробиологические, биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах
3. Дайте характеристику климатическим, микробиологическим и санитарно-гигиеническим режимам хранения
4. Представьте правила расчета естественной убыли товаров.

5. Опишите требования к складским помещениям для хранения однородных групп продовольственных товаров

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Классификация и описание процессов, происходящих в товарах при хранении.
2. Процессы, происходящие в товарах при хранении.
3. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.

Вариант 2

1. Физико-химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
2. Характеристика климатических режимов хранения товаров.
3. Характеристика санитарно-гигиенических режимов хранения товаров.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика круглых столов

Круглый стол на тему: «Основные нормативные документы, регламентирующие хранение и транспортирование товаров»

Круглый стол на тему: «Современные способы повышения сроков хранения продовольственных и промышленных товаров»

Круглый стол на тему: «Современные способы транспортировки товаров»

Круглый стол на тему: «Инновационные принципы организации работы склада»

6 Примеры тестов для контроля знаний

Выберите несколько правильных ответов:

1. Тестовый вопрос 1:

Мероприятия по сокращению товарных потерь:

- а) увеличение производства и торговли фасованными товарами
- б) повышение технологии оснащения предприятий торговли
- в) создание оптимальных условий хранения
- г) улучшение маркировки товаров
- д) дополнительное обучение персонала

Выберите несколько правильных ответов:

2. Тестовый вопрос 2:

На размер естественной убыли влияют следующие факторы:

- а) физико-химическая природа товара
- б) качество товара
- в) упаковка товара
- г) условия и сроки хранения товара
- д) покупательная способность населения
- е) степень обученности персонала

Выберите правильный ответ:

3. Тестовый вопрос 3:

При какой температуре и влажности воздуха хранят непродовольственные и продовольственные товары с длительными сроками реализации:

- а) при $t=2-4$ С и относительной влажности воздуха 55-60%
- б) при $t=10-20$ С и относительной влажности воздуха 60-70%
- в) при $t=0+2$ С и относительной влажности воздуха 100%
- г) при $t=0+2$ С и относительной влажности воздуха 65-80%

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Практические занятия (круглый стол)	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (индивидуальные задания)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 3 семестре для очной и 4 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимум
Текущий контроль	Тема 1 Научные основы хранения потребительских товаров	<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>индивидуальное домашнее задание</i>	1,0
		итого	2,5
	Тема 2 Хранение продовольственных и промышленных товаров	<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>индивидуальное домашнее задание</i>	1,0
		<i>текущий контроль (тестирование)</i>	5,5
		итого	8,0
	Тема 3 Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>индивидуальное домашнее задание</i>	1,0
		итого	2,5
	Тема 4 Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	5,5
итого		7,0	
Всего			20

- 2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Контрольная работа (текущий контроль) – 5,5 баллов

5,5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование (текущий контроль) – 5,5 баллов

5,5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Индивидуальное домашнее задание – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

0,7 балла выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

0,5 балла выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0,2 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Круглый стол – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области об-

суждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Химические процессы при хранении пищевых продуктов» (Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Помутнение и образование осадков в виноградных винах, ликеро-водочных изделиях» (Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Морской транспорт» (Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугородном сообщении» (Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров)	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет с оценкой по результатам изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» в 3 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и одного практического задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-теоретические вопросы – **по 5 баллов каждый**;

-практическое задание –**20 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-правовые документы, регулирующие хранение и транспортирование товаров Умеет верно и в полном объеме: использовать нормативно-правовые акты и техническую документацию при осуществлении и регулировании процессов хранения и транспортирования товаров Владет навыками верно и в полном объеме: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации в области хранения и транспортирования товаров

		ПК-8	<p>Знает верно и в полном объеме: зависимость потребительских свойств товаров от режима хранения и транспортирования, процессы, протекающие при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: выбрать нужный режим хранения и транспортирования для конкретного вида товара</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методиками минимизации влияния процессов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров; навыками обеспечения оптимального режима хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: основные требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; дефекты, возникающие при хранении, способы и требования, предъявляемые к складированию товаров, способы сокращения потерь во всех звеньях товародвижения от производства до потребителя</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методикой расчетов потребности в складской площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров</p>
		ПК-15	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативные акты в области оформления товаросопроводительных документов, их состав и содержание; базовые условия договоров поставки товаров в части требований к хранению и транспортированию товаров, применяемых в коммерческой деятельности</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, осуществлять документирование и учет операций по хранению и транспортированию товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: документирования и учета торговых операций, способностью использовать современные информационные технологии при организации транспортирования и хранения товаров, навыками проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования, используемого при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: рационального выбора оборудования для сохранения товаров и снижения потерь при хранении и транспортировании</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-правовые документы, регулирующие хранение и транспортирование товаров</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать нормативно-правовые акты и техническую документацию при осуществлении и регулировании процессов хранения и транспортирования товаров</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-</p>

			технической документации в области хранения и транспортирования товаров
		ПК-8	<p>Знает с незначительными замечаниями: зависимость потребительских свойств товаров от режима хранения и транспортирования, процессы, протекающие при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: выбрать нужный режим хранения и транспортирования для конкретного вида товара</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: методиками минимизации влияния процессов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров; навыками обеспечения оптимального режима хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-14	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; дефекты, возникающие при хранении, способы и требования, предъявляемые к складированию товаров, способы сокращения потерь во всех звеньях товародвижения от производства до потребителя</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: методикой расчетов потребности в складской площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров</p>
		ПК-15	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативные акты в области оформления товаросопроводительных документов, их состав и содержание; базовые условия договоров поставки товаров в части требований к хранению и транспортированию товаров, применяемых в коммерческой деятельности</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, осуществлять документирование и учет операций по хранению и транспортированию товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: документирования и учета торговых операций, способностью использовать современные информационные технологии при организации транспортирования и хранения товаров, навыками проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей</p>
		ПК-16	<p>Знает с незначительными замечаниями: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования, используемого при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: рационального выбора оборудования для сохранения товаров и снижения потерь при хранении и транспортировании</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-правовые документы, регулирующие хранение и транспортирование товаров</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативно-правовые акты и техническую документацию при осуществлении и регулировании процессов хранения и транспортиро-</p>

			<p>вания товаров</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации в области хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-8	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: зависимость потребительских свойств товаров от режима хранения и транспортирования, процессы, протекающие при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: выбрать нужный режим хранения и транспортирования для конкретного вида товара</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: методиками минимизации влияния процессов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров; навыками обеспечения оптимального режима хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-14	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; дефекты, возникающие при хранении, способы и требования, предъявляемые к складированию товаров, способы сокращения потерь во всех звеньях товародвижения от производства до потребителя</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: методикой расчетов потребности в складской площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров</p>
		ПК-15	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативные акты в области оформления товаросопроводительных документов, их состав и содержание; базовые условия договоров поставки товаров в части требований к хранению и транспортированию товаров, применяемых в коммерческой деятельности</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, осуществлять документирование и учет операций по хранению и транспортированию товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками документирования и учета торговых операций, способностью использовать современные информационные технологии при организации транспортирования и хранения товаров, навыками проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей</p>
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования, используемого при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками рационального выбора оборудования для сохранения товаров и снижения потерь при хранении и транспортировании</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-правовые документы, регулирующие хранение и транспортирование товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать нормативно-правовые акты и техническую документацию при осуществле-</p>

			<p>нии и регулировании процессов хранения и транспортирования товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации в области хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-8	<p>Не знает на базовом уровне: зависимость потребительских свойств товаров от режима хранения и транспортирования, процессы, протекающие при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: выбрать нужный режим хранения и транспортирования для конкретного вида товара</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методиками минимизации влияния процессов хранения и транспортирования на потребительские свойства товаров; навыками обеспечения оптимального режима хранения и транспортирования товаров</p>
		ПК-14	<p>Не знает на базовом уровне: основные требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; дефекты, возникающие при хранении, способы и требования, предъявляемые к складированию товаров, способы сокращения потерь во всех звеньях товародвижения от производства до потребителя</p> <p>Не умеет на базовом уровне: правильно размещать товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методикой расчетов потребности в складской площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров</p>
		ПК-15	<p>Не знает на базовом уровне: нормативные акты в области оформления товаросопроводительных документов, их состав и содержание; базовые условия договоров поставки товаров в части требований к хранению и транспортированию товаров, применяемых в коммерческой деятельности</p> <p>Не умеет на базовом уровне: работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, осуществлять документирование и учет операций по хранению и транспортированию товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками документирования и учета торговых операций, способностью использовать современные информационные технологии при организации транспортирования и хранения товаров, навыками проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования, используемого при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования при хранении и транспортировании товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками рационального выбора оборудования для сохранения товаров и снижения потерь при хранении и транспортировании</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго.	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил.; Высшее образование ISBN 978-5-8199-0437-4. – Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=500197	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров / Позняковский В. М. Тыщенко Е. А. Ермакова В. П.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 396 с.: Высшее образование: Бакалавриат. ISBN 978-5-16-011028-8. http://znanium.com/bookread2.php?book=510084	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Технология хранения и переработки плодов и овощей: Учебное пособие / Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш И.П.	Ставрополь:СтГАУ - "Параграф", 2017. - 80 с.: ISBN - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=976641	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А.	Новосиб.:Золотой колос, 2015. - 340 с. – Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=614908	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/113376/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Производство и переработка продукции животноводства/ЧикалевА.И., ЮлдашбаевЮ.А.	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: ISBN 978-5-906818-03-4. http://znanium.com/bookread2.php?book=536126	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=460795	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/114687/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
6	Пехташева, Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров : учебник / Е.Л. Пехташева, А.Н. Неверов. — 2-е изд.	Москва : Дашков и К, 2017. — 332 с. — ISBN 978-5-394-01744-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93532/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
7	Биоповреждения непродовольственных товаров / Пехташева Е.Л., Неверов А.Н., - 2-е изд. -	М.:Дашков и К, 2017. - 332 с.: ISBN 978-5-394-01744-5 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415276	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Организация производства на транспорте: Учебное пособие / Р.Н.Минько	М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-9558-0423-1. http://znanium.com/bookread2.php?book=501811	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Основы управления перевозочными процессами : учеб. пособие / Д.Ю. Левин.	М. : ИНФРА-М, 2019. — 264 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/5767 . - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1013024	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
10	Складская логистика : учебник / Г.Г. Иванов, Н.С. Киреева.	М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=987898	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	10	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво