

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 17:53:06
Уникальный программный ключ:
798bda6555f44e827768f6f110417c9f031b0a431f10815c99

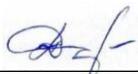


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

*Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»*

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли обще-
ственного питания
от 28.03.2019 № 8
Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.01 Технология хранения и транспортирования товаров
для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 38.03.07
Товароведение

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

Составители:
к.т.н., доцент

 Т.Б. Брикота

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ТОВАРОВ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	11
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	11
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	14
2. Комплект тестовых заданий для проведения текущего контроля №1.....	18
3. Перечень тем дискуссий для проведения круглого стола.....	23
4. Индивидуальные домашние задания.....	25
5. Темы рефератов.....	27
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	29
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	32
8. Перечень вопросов к зачету с оценкой с практическими заданиями.....	35
Лист регистрации изменений	39

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленности (профиля) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные средства по дисциплине используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущему году обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Физика», «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки оценочных средств по учебной дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

-управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

-оценка достижений студентов в процессе изучения учебной дисциплины;

-обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

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

Изучение учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ОПК-3	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-16
курс 2, семестр 3					
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров		+	+		
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров		+	+		+
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	+	+	+	+	
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	+	+	+		+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ТОВАРОВ»

Оценочные средства по учебной дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров	ПК-8, ПК-14	-	Темы рефератов Индивидуальные задания Перечень дискуссионных тем для круглого стола	3
Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров	ПК-8, ПК-14, ПК-16	30	Темы рефератов Перечень дискуссионных тем для круглого стола Индивидуальные задания Комплект тестов для выполнения текущего контроля	4
Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров	ОПК-3, ПК-8, ПК-14, ПК-15	-	Темы рефератов Индивидуальные задания Перечень дискуссионных тем для круглого стола	4
Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров	ОПК-3, ПК-8, ПК-14, ПК-16	-	Темы рефератов Перечень дискуссионных тем для круглого стола Комплект заданий для выполнения контрольной работы	4
Промежуточная аттестация	ОПК-3, ПК-8, ПК-14, ПК-15, ПК-16	-	Вопросы и практические задания к зачету с оценкой	1
Всего	ОПК-3, ПК-8, ПК-14, ПК-15, ПК-16	50	6	14

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обу-

чаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

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

			<p>полнение 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>Владеет 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>Владеет 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>Владеет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации в области хранения и транспортирования товаров</p>
		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>Владеет 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>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой расчетов потребности в складской</p>

			площади; методикой расчета потерь, происходящих при хранении и транспортировании товаров
		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>Владеет 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>Владеет 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 транспортирования товаров</p> <p>Владеет 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>Владеет 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,</p>

			<p>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>Владеет 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>Владеет 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>Владеет 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 осуществлении 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</p>

			<p>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>

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и

хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-7)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями представлены в приложении 8)

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

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и само-

оценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовые задания к текущему контролю (приложение 1, входной контроль), приложение 2	экспертный
2. Круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола (приложение 3)	экспертный
3. Реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	Тематика рефератов (приложение 5)	экспертный
4. Комплекты индивидуальных заданий	Задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект индивидуальных заданий (приложение 4)	экспертный
5. Контрольная ра-	Изучение конспекта лекций, знакомство с	Варианты кон-	экспертный

бота	основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	трольных работ (приложения 6,7)	
б. Зачет с оценкой (дифференцированный зачет)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями (приложение 8)	экспертный

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» (входной кон-
троль)**

**Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучаю-
щихся 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

**4. Что необходимо добавить для ослабления или прекращения гидролиза в рас-
творе хлорида алюминия ($AlCl_3$)?**

- а) Гидроокись натрия ($NaOH$);
- б) Серная кислота (H_2SO_4);
- в) Хлорид натрия ($NaCl$).

5. Произведение растворимости электролита не зависит от:

- а) Природы растворителя;
- б) Природы растворенного вещества;
- в) Температуры;
- г) Активности ионов в растворе.

6. Укажите предреализационные потери или отходы:

- а) Раскрошка сыра при резке;
- б) Бой стеклянной тары;
- в) Удаление перевязочных материалов;

г) Обсыпка глазури у пряников.

7. Качественные потери, обусловленные химическими процессами, это:

- а) Прогоркание;
- б) Гниение;
- в) Окисление;
- г) Брожение;
- д) Ухудшение аромата;
- е) Потемнение.

8. Укажите виды товароведной экспертизы:

- а) Гигиеническая;
- б) Количественная;
- в) Качественная;
- г) Экологическая;
- д) Ассортиментная;
- е) Комплексная.

9. Какой процесс произошел в идеальном газе, если изменение его внутренней энергии равно нулю:

- а) Изобарный;
- б) Изотермический;
- в) Изохорный;
- г) Адиабатический.

10. Среди приведенных ниже формул найдите ту, по которой вычисляется максимальное значение КПД теплового двигателя:

а) $\eta = \frac{A_{\text{полезная}}}{A_{\text{затрачен}}}$;

б) $\eta = \frac{A'}{Q}$;

в) $\eta = \frac{Q_1 - Q_2}{Q_1}$;

г) $\eta = \frac{T_1 - T_2}{T_1}$.

11. Добавление каких из указанных веществ вызывает необратимое осаждение белков?

- а) C_2H_5OH
- б) $CuSO_4$
- в) K_2SO_4
- г) KOH
- д) H_2SO_4

12. К методам органолептических испытаний можно отнести:

- а) метод приемлемости и предпочтительности;
- б) различительные (сравнения, различения, дифференциации);
- в) описательный метод;
- г) расчетный метод.
- д) графический метод.

13. Методами сенсорного анализа следует считать:

- а) предпочтения и приемлемости
- б) парного сравнения
- в) дуо- и трио;
- г) два из пяти;
- д) А – не А.

14. Оценка экспертом товарных характеристик товаров, основанная на информации товарно-сопроводительных и других документов называется:

- а) качественной;
- б) ассортиментной;
- в) документальной;
- г) количественной.

15. Какая функция товара реализуется через его способность удовлетворять разные виды и разновидности потребностей:

- а) потребительская;
- б) маркетинговая;
- в) коммерческая;
- г) правовая;
- д) финансовая.

16. Избыток или недостаток электронов содержит положительно заряженное тело:

- а) избыток электронов;
- б) недостаток электронов;
- в) избыток протонов;
- г) недостаток протонов.

17. Какой вид в СИ имеет формула закона Кулона для вакуума:

- а) $\frac{k |q_1| |q_2|}{R^2}$;
- б) $\frac{|q_1| |q_2|}{R^2}$;
- в) $\frac{|q_1| |q_2|}{kR^2}$;
- г) $k \frac{|q_1| |q_2|}{R}$.

18. Что является источником магнитного поля:

- а) покоящаяся заряженная частица;
- б) любое заряженное тело;
- в) любое движущееся тело;
- г) движущаяся заряженная частица.

19. Что является основной характеристикой магнитного поля:

- а) магнитный поток;
- б) сила Ампера;
- в) сила Лоренца;
- г) вектор магнитной индукции.

20. Выберите формулу для расчета модуля вектора магнитной индукции:

а) $BI\Delta l \sin \alpha$;

б) $qvB \sin \alpha$;

в) $\frac{F}{BI\Delta l}$;

г) $\frac{F}{qvB}$.

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий для проведения текущего контроля №1
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»**

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

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

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%

4. Раструска и распыл происходят при перевозке и хранении

- а) муки
- б) крахмала
- в) молока
- г) тканей
- д) сахара

5. Нормы естественной убыли не применяются к товарам:

- а) штучным
- б) фасованным
- в) шлифованным
- г) упакованным

6. Организационные мероприятия по сокращению потерь включают в себя:

- а) мероприятия по поставке товаров точно в срок
- б) премирование работников с целью предотвращения и сокращения потерь
- в) маркетинговые исследования
- г) повышение ответственности лиц регулирующих условия хранения товаров

7. Дефекты консервированных плодов и овощей:

- а) биологический, химический и физический бомбаж;
- б) плоское скисание;
- в) разгерметизация;
- г) потемнение верхнего слоя;
- д) ржавление;
- е) самосогревание.

8. Товаром называется продукт:

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- г) созданный в результате труда и для удовлетворения потребностей.

9. Осуществление воздухообмена внутри хранилища с помощью вентиляторов называется

- а) принудительной вентиляцией
- б) принудительной циркуляцией
- в) естественной вентиляцией
- г) естественной циркуляцией

10. К каким элементам упаковки относится подкладной лист:

- а) амортизирующие материалы
- б) укупорочные средства
- в) перевязочные материалы
- г) средства пакетирования

11. Маркировка - это

- а) любые слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, относящиеся к товару
- б) условное обозначение товара
- в) торговая марка
- г) информация о потребительских свойствах товара

12. Упаковочный ярлык используется для маркировки:

- а) группы изделий, упакованных в потребительскую тару
- б) одного изделия, упакованного в транспортную тару
- в) одной транспортной единицы.
- г) двух транспортных единиц, упакованных в потребительскую тару

13. Установите соответствие между названием вида консервирования и видами выполняемых операций

Облучение УФЛ=облучение лучами с длиной волны 60-400 НМ

Стерилизация=нагревание продовольственных товаров выше 100°C

Пастеризация=применяют при обработке продуктов при температуре не ниже 100°C

14. К физическим методам консервирования относят:

- а) охлаждение
- б) замораживание
- в) пастеризация
- г) консервирование ультразвуком
- д) сушка

15. Физико-химические методы консервирования:

- а) сушка
- б) контактная сушка
- в) радиационная сушка
- г) пастеризация
- д) охлаждение

16. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров

- а) сырье или материалы
- б) маркировка
- в) упаковка
- г) конструкция

17. Цель хранения

- а) обеспечение стабильности исходных свойств товара или их изменение с минимальными потерями для изготовителя
- б) обеспечение стабильности исходных свойств в течение приемлемого срока
- в) обеспечение правильных условий хранения

18. Режим хранения

- а) совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров
- б) совокупность климатических требований, обеспечивающих сохранность товаров
- в) совокупность санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров

19. К факторам, влияющим на сохранение качества, относятся:

- а) исходное качество товаров, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации и эксплуатации товаров
- б) исходное качество товаров, упаковка, маркировка
- в) условия реализации, упаковка, маркировка

20. Основными задачами хранения являются:

- а) снижение потерь, установление оптимальных условий хранения и транспортирования товаров, соблюдение правил размещения товаров, информационная обеспеченность, системный контроль за хранением товаров
- б) снижение потерь, установление оптимальных условий хранения и транспортирования товаров
- в) соблюдение правил размещения товаров, организация учета и контроля

21. Срок годности - это:

- а) период, который назначается предприятием – изготовителем, и по истечении которого пищевой продукт становится небезопасным для человека
- б) период, в течение которого продукт может предлагаться покупателю
- в) период, в течение которого продукт не может предлагаться в розницу

22. По сохраняемости продовольственные товары делятся на:

- а) Особо скоропортящиеся, скоропортящиеся и товары длительного хранения
- б) Особо скоропортящиеся и товары длительного хранения
- в) Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся

23. К особо скоропортящимся товарам относят:

- а) вареные колбасные изделия, молоко пастеризованное, творожные изделия, сметану, мясные и рыбные полуфабрикаты
- б) вареные колбасные изделия, сушеные фрукты, овощи
- в) вареные колбасные изделия, фрукты, овощи, мясные полуфабрикаты и рыбные консервы
- г) овощи и фрукты сушеные, мясные полуфабрикаты, муку, крупу

24. К товарам пригодным для длительного хранения относят:

- а) муку, крупу, макароны, сахар, сушеные овощи и фрукты, баночные консервы
- б) сахар, соль, овощи и фрукты сушеные, муку, крупу
- в) муку, крупу и рыбные полуфабрикаты
- г) муку, крупу и мясные полуфабрикаты

25. Товары длительного хранения с ограниченным сроком могут храниться:

- а) от 1 месяца до 1 года и более
- б) от 1 месяца до 1 года
- в) от 1 месяца до 6 месяцев
- г) от 1 месяца до 3 месяцев

26. К скоропортящимся товарам относятся:

- а) сыры, сливочное масло, переработанная рыба (мороженая, копченая, соленая), мясо, молоко, сметана и творог
- б) сливочное масло, обувь, косметические товары, сахар, молоко
- в) сливочное масло, сыры сычужные, крем косметический
- г) мясо, молоко, сметана, творог

27. Срок хранения скоропортящихся товаров колеблется от:

- а) 6-96 час
- б) 6-24 час
- в) 6-18 час
- г) 6-12 час

28. Принципами рациональной организации складского технологического процесса являются:

- а) планомерность и ритмичность
- б) эффективное использование средств труда
- в) полная сохранность свойств товаров
- г) сокращение длительности выполнения отдельных операций
- д) уменьшение затрат на перемещение грузов

29. Единый модуль - международный плоский поддон размером 800х 1200мм - принят для унификации:

- а) тары
- б) транспортных средств
- в) средств механизации погрузочно-разгрузочных работ
- г) оборудования для хранения грузов
- д) площади магазинов
- е) площади складских помещений
- ж) типоразмеров торгового предприятия

30. Управление торгово-технологическими процессами на складах включает управление:

- а) товарными запасами
- б) ассортиментом товаров
- в) покупательскими потоками
- г) расстановкой оборудования

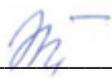
Критерии оценки:

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

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень тем дискуссий для проведения круглого стола
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»**

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

1. Товаропроводящие цепи.
2. Факторы, влияющие на сохранение количества и качества товаров.
3. Классификация товаров по сохраняемости.
4. Потери товаров при хранении.
5. Естественная убыль товаров.

**Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы
«Научные основы хранения потребительских товаров»**

1. Какие факторы влияют на сохранение количества и качества товаров.
2. Каковы различия между сроком годности, сроком хранения и сроком реализации.
3. Какова классификация товаров по сохраняемости.
4. Какие требования предъявляют к товарам, закладываемым на длительное хранение.
5. Какова классификация количественных потерь товаров.
6. На какие товары не распространяются нормы естественной убыли.
7. Каковы основные причины естественной убыли товаров.

Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров

1. Процессы, протекающие при хранении товаров.
2. Микробиологические показатели, характеризующие санитарное состояние складов и хранилищ.
3. Санитарно-гигиенические режимы хранения.
4. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.
5. Санитарные правила для холодильников. Особенности реализации особо скоропортящихся продовольственных товаров.
6. Требования к отдельному хранению сырых продуктов и готовых к употреблению.
7. Товарное соседство различных групп товаров

**Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы
«Научные основы хранения потребительских товаров»**

1. Технология хранения продовольственных товаров
2. Требования, предъявляемые к замораживанию продовольственных товаров
3. Особенности организации складского хозяйства при хранении продовольственных товаров.
4. Особенности организации складского хозяйства при хранении непродовольственных товаров.
5. Современное оборудование, используемое для поддержания температурно-влажностного режима при хранении.

Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров

1. Требования международных стандартов к размерам контейнеров, возможности эксплуатации их в определённом диапазоне температур.
2. Сопроводительные документы при транспортировании товаров и их оформление.
3. Условия транспортирования продовольственных товаров

Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы «Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров»

1. Понятие транспортабельности скоропортящихся продуктов.
2. Продукты, для которых необходимо наличие ветеринарного свидетельства.
3. Понятие о карантинном сертификате.
4. Правила укладки в кузове скоропортящихся продуктов, упакованных в тару, а также мяса в полугушах, тушах и четвертинах.
5. Температурный режим перевозки различных продуктов.

Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров

1. Условия и особенности хранения швейных изделий.
2. Условия и особенности хранения кожевенного сырья, кожи натуральной и искусственной, обуви.
3. Условия и особенности хранения меха, меховых и овчинно-шубных товаров.
4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.
5. Условия и особенности хранения горюче-смазочных материалы.

Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы «Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров»

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

Критерии оценки:

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

0,3 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Индивидуальные домашние задания
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»**

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

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

Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров

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

Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров

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

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Темы рефератов

по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

1. Сроки: годности, хранения, реализации – определение, значение для продовольственных товаров.
2. Сроки: годности, хранения, реализации – определение, значение для непродовольственных товаров.
3. Современное состояние нормативной базы определения размеров естественной убыли.
4. Классификация и характеристика знаков безопасности складского хозяйства.
5. Проблемы утилизации и повторного использования транспортной тары.

Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров

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.

Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров

1. Изотермические контейнеры со специальным холодильно-отопительным устройством и без него.
2. Морской транспорт.
3. Морской транспорт для перевозки скоропортящихся продуктов.
4. Универсальные и специализированные транспортные рефрижераторные суда.
5. Рефрижераторные контейнеры.
6. Вентилируемые суда и контейнеры без охлаждения для перевозки грузов.
7. Воздушный транспорт и его использование для перевозки пищевых продуктов.

8. Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугороднем сообщении.
9. Перевозка скоропортящихся продуктов железнодорожным транспортом.
10. Перевозка скоропортящихся продуктов в городском и пригородном сообщении.
11. Портовые сооружения для временного размещения грузов при морских перевозках.
12. Перевозка какао-бобов, кофе и других культур тропического происхождения.
13. Термин «Груз» в международной транспортной и страховой деятельности.

Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров

1. Особенности хранения и маркировки швейных товаров.
2. Методы консервирования кожевенного сырья существуют.
3. Основные виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирования.
4. Классификация основных видов хранения пушно-мехового сырья.
5. Хранение пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.
6. Основные условия, которые должны соблюдаться при хранении парфюмерно-косметических товаров.
7. Требования к упаковке, транспортированию и хранению парфюмерно-косметических товаров существуют.
8. Особенности хранения различных видов парфюмерии и косметики.

Критерии оценки:

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.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»**

Вариант 1

1. Классификация и описание процессов, происходящих в товарах при хранении.
2. Нормы естественной убыли товаров. Правила расчета.
3. На продовольственном складе храниться 5 тонн муки с влажностью 12,6% и 2 тонны галет с влажностью 8,7%. Относительная влажность воздуха понизилась с 70% до 60%. Рассчитайте, сколько влаги может испариться за счет усушки товаров до установления равновесной влажности. Какой процент составит усушка для муки и галет. Охарактеризуйте виды потерь на складе при хранении данного товара.

Вариант 2

1. Особенности хранения и транспортирования молочно-жировых товаров.
2. Виды маркировки (товарная, отправительная, предупредительная)
3. После выгрузки вагона с картофелем емкостью 16 тонн на полу осталось 70 кг земли. От средней пробы было взято 5 кг картофеля. Его вес после промывки составил 4,85 кг. Чему равна общая загрязненность картофеля ? Соответствует ли это допустимым нормам по стандарту?

Вариант 3

1. Правила безопасности при перевозке зерна.
2. Биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
3. В момент инвентаризации в овощехранилище при перемеривании оказалось 140 ящиков картофеля и 75 ящиков свеклы. Габариты ящика 60/60/80 см. Сколько картофеля и свеклы в овощехранилище.

Вариант 4

1. Электрические и акустические свойства древесины.
2. Пороки формы ствола.
3. Содержание элементов в Земной коре.

Вариант 5

1. Особенности хранения и транспортирования мясных товаров.
2. Особенности перевозки различных видов грузов автомобильным транспортом.
3. В течении ноября магазин реализовал 20 тонн яблок по 70 рублей за 1 кг. По данным инвентаризации в магазин поступило 26 тонн яблок, остаток составил 5,4 тонны, вес отходов 680 кг. Какой размер (в рублях) естественной убыли?

Вариант 6

1. Особенности перевозки наливных грузов.
2. Основные нормативные документы, регламентирующие перевозку грузов.

3. Определить среднее расстояние перевозки, если известно, что автомобиль совершил четыре перевозки на разные расстояния. Объем первой перевозки составил 30 тыс. т, а расстояние перевозки -15 км. Второй, третьей. и четвертой соответственно 50 тыс. т. - 20 км; 10 тыс. т.-40 км; 40 тыс. т-30 км.

Вариант 7

1. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.
2. Характеристика климатических режимов хранения товаров.
3. Сколько зерна можно поместить на складе с полезной площадью хранения 8/24 м при условии, что зерно насыпано равномерно по высоте слоем в 2,5 метра ? Объемный вес зерна (в тоннах на 1 м³) 0,75.

Вариант 8

1. Классификация складов.
2. Особенности хранения и транспортирования канцелярских товаров.
3. Сколько молочной кислоты образуется в результате молочнокислого брожения из 45 г глюкозы; 25 гр лактозы при условии полного сбраживания сахаров? Как отразиться на качестве товаров повышенное содержание молочной кислоты?

Вариант 9

1. Порядок оформления перевозочных документов и виды работ по приему и выдаче грузов.
2. Роль упаковки при транспортировании и хранении товаров и грузов.
3. В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Вариант 10

1. Особенности перевозки различных видов грузов морским транспортом.
2. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.
3. Дайте характеристику режимов хранения плодов с помощью таблицы

Вид плодов	Способ укладки	Режим хранения	
		температура	ОВВ, %

Критерии оценки:

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 обуче-

ния, 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.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»**

Вариант 1

1. Классификация и описание процессов, происходящих в товарах при хранении.
2. Нормы естественной убыли товаров. Правила расчета.
3. На продовольственном складе хранятся 5 тонн муки с влажностью 12,6% и 2 тонны галет с влажностью 8,7%. Относительная влажность воздуха понизилась с 70% до 60%. Рассчитайте, сколько влаги может испариться за счет усушки товаров до установления равновесной влажности. Какой процент составит усушка для муки и галет. Охарактеризуйте виды потерь на складе при хранении данного товара.

Вариант 2

1. Особенности хранения и транспортирования молочно-жировых товаров.
2. Виды маркировки (товарная, отправительная, предупредительная)
3. После выгрузки вагона с картофелем емкостью 16 тонн на полу осталось 70 кг земли. От средней пробы было взято 5 кг картофеля. Его вес после промывки составил 4,85 кг. Чему равна общая загрязненность картофеля? Соответствует ли это допустимым нормам по стандарту?

Вариант 3

1. Правила безопасности при перевозке зерна.
2. Биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
3. В момент инвентаризации в овощехранилище при перемеривании оказалось 140 ящиков картофеля и 75 ящиков свеклы. Габариты ящика 60/60/80 см. Сколько картофеля и свеклы в овощехранилище.

Вариант 4

1. Электрические и акустические свойства древесины.
2. Пороки формы ствола.
3. Содержание элементов в Земной коре.

Вариант 5

1. Особенности хранения и транспортирования мясных товаров.
2. Особенности перевозки различных видов грузов автомобильным транспортом.
3. В течении ноября магазин реализовал 20 тонн яблок по 70 рублей за 1 кг. По данным инвентаризации в магазин поступило 26 тонн яблок, остаток составил 5,4 тонны, вес отходов 680 кг. Какой размер (в рублях) естественной убыли?

Вариант 6

1. Особенности перевозки наливных грузов.

2. Основные нормативные документы, регламентирующие перевозку грузов.
3. Определить среднее расстояние перевозки, если известно, что автомобиль совершил четыре перевозки на разные расстояния. Объем первой перевозки составил 30 тыс. т, а расстояние перевозки -15 км. Второй, третьей. и четвертой соответственно 50 тыс. т. - 20 км; 10 тыс. т.-40 км; 40 тыс. т.-30 км.

Вариант 7

1. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.
2. Характеристика климатических режимов хранения товаров.
3. Сколько зерна можно поместить на складе с полезной площадью хранения 8/24 м при условии, что зерно насыпано равномерно по высоте слоем в 2,5 метра? Объемный вес зерна (в тоннах на 1 м³) 0,75.

Вариант 8

1. Классификация складов.
2. Особенности хранения и транспортирования канцелярских товаров.
3. Сколько молочной кислоты образуется в результате молочнокислого брожения из 45 г глюкозы; 25 гр лактозы при условии полного сбраживания сахаров? Как отразиться на качестве товаров повышенное содержание молочной кислоты?

Вариант 9

1. Порядок оформления перевозочных документов и виды работ по приему и выдаче грузов.
2. Роль упаковки при транспортировании и хранении товаров и грузов.
3. В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°С, относительная влажность воздуха 75%.

Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Вариант 10

1. Особенности перевозки различных видов грузов морским транспортом.
2. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.
3. Дайте характеристику режимов хранения плодов с помощью таблицы

Вид плодов	Способ укладки	Режим хранения	
		температура	ОВВ, %

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

		Последняя цифра № зачетной книжки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Начальная	А, Б, В, Г, Д,	1	4	7	10	3	6	9	2	5	7

буква фамилии студента	С, Т, Ц, Э										
	Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю	8	2	5	8	1	4	7	2	3	6
	Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	10	9	3	6	9	2	5	8	1	4

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету с оценкой
1.	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на сохранение качества и количества продовольственных товаров во время товародвижения и их значение.
2.	Основы хранения непродовольственных товаров. Факторы, влияющие на сохранение качества непродовольственных 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 непродовольственных 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 безопасности при перевозке отдельных групп товаров.
60.	Правила перевозки строительных материалов.

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 сырокопченый «Тамбовский» мас-сой 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.

	<p>2. Определить размер порчи товара в натуральном и денежном выражении.</p> <p>3. Укажите вид товарных потерь и укажите, за чей счет они должны быть списаны.</p> <p>4. Какие меры позволят предупредить и снизить такие потери?</p>
8.	<p>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.</p> <p>1. Укажите причины изменения кислотности молока.</p> <p>2. Укажите вид товарных потерь.</p> <p>3. Определите размер товарных потерь в натуральном и денежном выражении.</p> <p>4. Укажите, за чей счет должны быть списаны потери?</p>
9.	<p>В продовольственный магазин МП «Вдохновение» 1.02.03.поступила партия свежей белокочанной капусты 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 охлажденной 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 охлажденной, 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</p>

	несет за это ответственность?
19.	На оптовой базе были размещены на хранение высотой в 8 рядов бумажные мешки с макаронами. Через месяц хранения (при температуре +28°C и относительной влажности воздуха 65 %) было установлено повышенное содержание крошки. Имеет ли право оптовая база предъявить претензии поставщику?
20.	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°C и относительной влажности воздуха 75 – 80%, без резких колебаний?
21.	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 (бой) зеркал в процентах.
22.	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 холодильное оборудование. Определите размер начисленной естественной убыли в натуральном и денежном выражении. Нормы естественной убыли: 0,05%. Цена 1 кг трески – 90 руб.
23.	Определить 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. Определить 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 23,24% 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.

Критерии оценки зачета с оценкой:

- теоретические вопросы – по 5 баллов каждый;
- практическое задание –20 баллов.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа