

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 09:07:40

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И
ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ТОВАРОВ»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Брикота Т.Б.

Оценочные средства одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от 21 января 2021 г.

по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. З-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	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
		ПК-1.2. З-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	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
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции	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
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	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
ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	ПК-2.2. З-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров
		ПК-2.2. З-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров

		ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров
		ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	ПК-7.2. З-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей	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
		ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	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
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования и организует метрологический контроль	ПК-7.4. З-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгового-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгового-технологического оборудования и холодильной техники	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
		ПК-7.4. З-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения	Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров

	торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля	Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров
	ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции	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
	ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгового-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования	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

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Темы для проведения групповой дискуссии

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

1. Требования международных стандартов к размерам контейнеров, возможности эксплуатации их в определенном 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 полутушах, тушах и четвертинах.
5. Температурный режим перевозки различных продуктов.

Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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:

5 баллов 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,

4 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,

3 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,

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

Задания для текущего контроля

Индивидуальные задания

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, 7.4

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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:

2 балла 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;

1,5 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;

1 балл 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.

0,5 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Тестовые задания к текущему контролю №1

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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, макаронны, сахар, сушеные овощи и фрукты, баночные консервы
- б) сахар, соль, овощи и фрукты сушенные, 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 (мороженная, 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:

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

5 баллов 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

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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 ку-сочки 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:

7 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.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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 международном 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

Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-2.2, ПК-7.2, ПК-7.4

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:

5 баллов – 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,

3 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,

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Характеристика оборудования для поддержания необходимых режимов хранения, применяемого на складах.	10
Вопрос 2. Факторы, влияющие на сохранение качества и количества товаров во время товародвижения и их значение.	10
Практическое задание (задача). 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.	20

Задания, включаемые в зачетный билет

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» 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.

	<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 не реализованным 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 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</p>

	качества ириса и кто 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 (боя) 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 25 410 руб. 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 232 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.

Типовой перечень вопросов к зачету:

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 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 перевозки строительных материалов.
60.	Правила безопасности при перевозке отдельных групп товаров.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Продвинутый
		ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хра-</p>	

				нения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>Знает верно и в полном объеме: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгового-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгового-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгового-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового-технологического оборудования и холодильной техники при реализации,</p>

				хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгового технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Повышенный
		ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	<p>Знает с незначительными замечаниями: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и</p>	

				другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования и организует метрологический контроль	Знает с незначительными замечаниями: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгового технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгового технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгового технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля Умеет с незначительными замечаниями: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования

				торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгового-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования	
50 – 69 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товаро-ведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Базовый
		ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Знает на базовом уровне, с ошибками: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять национальные, межгосударственные, международные норма-	

				<p>тивные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
			<p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p>	

				<p>ми: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
менее 50 баллов	«не зачтено»	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Компетенции не сформированы
		<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять национальные, межгосударствен-</p>	

				ные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Не знает на базовом уровне: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>Не знает на базовом уровне: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Не умеет на базовом уровне: эксплуа-</p>	

				тировать и проводить оценку эффективности использования торгового-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгового-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования	
--	--	--	--	--	--