МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.09 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Технология хранения и транспортирования в сфере обращения продовольственных товаров

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль):	Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле и сфере обращения
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
дэн профессор Денисова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технология хранения и транспортирования в сфере обращения продовольственных товаров"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985), 08.039. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 17 июня 2019 г. N 409н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июля 2019 г., регистрационный N 55208)

Руководитель ОПОП
д.э.н. профессор Денисова И.П.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины — формирование теоретических знаний и практических навыков по сохранению качества и количества продовольственных товаров на всех этапах их перемещения от производителя до потребителя с минимальными затратами.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины
• Изучение факторов сохранения качества. Понимание влияния среды на продукты.
• Освоение режимов хранения. Изучение оптимальной температуры и влажности.
• Изучение способов транспортирования. Выбор правильных транспортных средств.
• Оценка потерь продукции. Изучение причин естественной убыли.
• Предотвращение порчи товаров. Разработка мер против микробов и вредителей.
• Освоение нормативной базы. Изучение стандартов ГОСТ и СанПиН.
• Изучение упаковочных материалов. Выбор тары для защиты груза.
• Оптимизация логистических процессов. Сокращение сроков доставки продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: "Технология хранения и транспортирования в сфере обращения продовольственных товаров"

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Проектирование	8	ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС-5.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС -4.3
2	Преддипломная практика	9	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-5.1, ПКС-5.2, ПКС -5.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3
3	Проектное управление процессами товародвижения	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	112	112	112	112
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 7 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-4:Способен организовывать и управлять коммерческой политикой торговых организаций, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, закупку и поставку товаров, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности

ПКС-4.1: Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров

ПКС-4.2: Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия

ПКС-4.3: Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Тема 1 Теоретические основы хранения.						
1.1	**Тема 1 Теоретические основы хранения. Содержание: Физические и химические процессы в продуктах. Биохимические изменения при созревании и старении. Влияние микроорганизмов и вредителей на порчу. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.
1.2	**Практическая работа по теме 1: Теоретические основы хранения. - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Пр/**	7	4	0	0	ПКС-4.2,ПКС-4.3	Отчет по практической работе. Тестирование.
1.3	**Тема 1 Теоретические основы хранения. Содержание: Физические и химические процессы в продуктах. Биохимические изменения при созревании и старении. Влияние микроорганизмов и вредителей на порчу. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-4.1,ПКС-4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 2.Тема 2 Режимы и способы хранения.						
2.1	**Тема 2 Режимы и способы хранения. Содержание: Регулирование температуры и влажности воздуха.**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.

	Газовые среды и вентиляция складов. Особенности хранения охлажденных и замороженных товаров. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/						
2.2	**Практическая работа по теме 2: Режимы и способы хранения. - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово -закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Пр/**	7	4	0	2	ПКС-4.2,ПКС -4.3	Отчет по практической работе. Тестирование.
2.3	**Тема 2 Режимы и способы хранения. Содержание: Регулирование температуры и влажности воздуха. Газовые среды и вентиляция складов. Особенности хранения охлажденных и замороженных товаров. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-4.1,ПКС -4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 3.Тема 3 Складские технологии.						
3.1	**Тема 3 Складские технологии. Содержание: Устройство и классификация товарных складов. Размещение и правила товарного соседства. Механизация и автоматизация складских работ. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.
3.2	**Лабораторная работа по теме 3: Складские технологии. - Умеет определять условия осуществления и участвует в**	7	4	0	0	ПКС-4.2,ПКС -4.3	Отчет по лабораторной работе. Тестирование.

	разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово -закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Лаб/						
3.3	**Тема 3 Складские технологии. Содержание: Устройство и классификация товарных складов. Размещение и правила товарного соседства. Механизация и автоматизация складских работ. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово -закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-4.1,ПКС -4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 4.Тема 4 Технологии транспортирования.						
4.1	**Тема 4 Технологии транспортирования. Содержание: Виды транспорта для перевозки продуктов. Специфика работы хладотранспорта (рефрижераторов). Требования к санитарному состоянию кузовов и контейнеров. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.
4.2	**Лабораторная работа по теме 4: Технологии транспортирования. - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово -закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Лаб/**	7	2	0	0	ПКС-4.2,ПКС -4.3	Отчет по лабораторной работе. Тестирование.
4.3	**Тема 4 Технологии транспортирования. Содержание: Виды транспорта для перевозки продуктов. Специфика работы хладотранспорта (рефрижераторов). Требования к санитарному состоянию кузовов и контейнеров. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с**	7	20	0	0	ПКС-4.1,ПКС -4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	учетом требований к качеству и безопасности товаров - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/						
	Раздел 5.Тема 5 Упаковка и тара.						
5.1	**Тема 5 Упаковка и тара. Содержание: Функции современной упаковки продовольствия. Взаимодействие материала упаковки с продуктом. Экологические требования к утилизации тары. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.
5.2	**Лабораторная работа по теме 5: Упаковка и тара. - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Лаб/**	7	2	0	0	ПКС-4.2,ПКС-4.3	Отчет по лабораторной работе. Тестирование.
5.3	**Тема 5 Упаковка и тара. Содержание: Функции современной упаковки продовольствия. Взаимодействие материала упаковки с продуктом. Экологические требования к утилизации тары. - Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров - Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-4.1,ПКС-4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 6.Тема 6 Потери товаров и их минимизация.						
6.1	**Тема 6 Потери товаров и их минимизация.**	7	2	0	0	ПКС-4.1	Устный опрос.

	Содержание: Естественная убыль (усушка, распыл) и нормы списания. Актируемые потери (порча, лом) и их предупреждение. Методы борьбы с товарными потерями. **- Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров /Лек/**						
6.2	**Практическая работа по теме 6: Потери товаров и их минимизация.** **- Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия - Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово -закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Пр/**	7	4	0	0	ПКС-4.2,ПКС -4.3	Отчет по практической работе. Тестирование.
6.3	**Тема 6 Потери товаров и их минимизация. Содержание: Естественная убыль (усушка, распыл) и нормы списания. Актируемые потери (порча, лом) и их предупреждение. Методы борьбы с товарными потерями.** **- Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров** **- Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия** **- Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Ср/**	7	12	0	0	ПКС-4.1,ПКС -4.2,ПКС-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 7.Контроль.						
7.1	**Подготовка и проведение экзамена.** **- Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров** **- Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия** **- Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств /Экзамен/**	7	36	0	0	ПКС-4.1,ПКС -4.2,ПКС-4.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ПКС-4:Способен организовывать и управлять коммерческой политикой торговых организаций, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, закупку и поставку товаров, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности

Недостаточный уровень:

Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров

Умеет участвовать в разработке коммерческой политики предприятия

Владеет навыками формирования рекомендаций договорных обязательств

Пороговый уровень:

Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к безопасности товаров

Умеет определять условия участвует в разработке коммерческой политики

Владеет навыками формирования рекомендаций по выполнению договорных обязательств

Продвинутый уровень:

Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству товаров

Умеет определять условия осуществления коммерческой политики предприятия

Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности

Высокий уровень:

Знает методы анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров

Умеет определять условия осуществления и участвует в разработке коммерческой политики предприятия

Владеет навыками формирования рекомендаций по повышению эффективности торгово-закупочной деятельности и выполнению договорных обязательств

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Тема 1 Теоретические основы хранения.

Вопросы к устному опросу:

1. Какие физические процессы происходят в пищевых продуктах при хранении? Приведите 3–4 примера.
2. Как изменение температуры влияет на качество продуктов и протекающие в них процессы?
3. Объясните, что такое сорбция и десорбция. Для каких продуктов эти процессы наиболее характерны?
4. К каким последствиям приводит кристаллизация сахара в мёде или варенье при хранении?
5. Что такое физический бомбаж консервов? Какие условия его вызывают?
6. Как влажность воздуха влияет на сохранность сыпучих продуктов (муки, сахара, соли)?
7. Приведите примеры механических повреждений продуктов и объясните, как они влияют на пригодность товара к употреблению.
8. Чем отличаются химические процессы от биохимических? Приведите примеры химических изменений в продуктах.
9. Что вызывает прогоркание жиров? Как замедлить этот процесс?
10. Почему при длительном хранении чая ухудшаются его аромат и вкус?

Тесты для контроля знаний по теме 1:
1.Какие процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов?
а) биохимические;
б) физические;
в) химические;
г) механические.
2.Как называется процесс образования пушистого налёта на поверхности продуктов под действием плесневых грибов?
а) брожение;
б) гниение;
в) плесневение;
г) окисление.
3.Какой вид брожения может привести к порче овощных и плодовых соков с содержанием сахаров менее 65 %?
а) молочнокислое;
б) маслянокислое;
в) уксуснокислое;
г) спиртовое.
4.При какой относительной влажности воздуха рекомендуется хранить гигроскопичные продукты (сахар, муку, кондитерские изделия)?
а) 30–40 %;
б) 60–75 %;
в) 85–95 %;
г) 95–100 %.
5.Что из перечисленного относится к физическим процессам при хранении продуктов?
а) прогоркание жиров;
б) увлажнение и высыхание;
в) брожение;
г) гниение.
6.Какой процесс приводит к разложению белков под действием гнилостных микроорганизмов?
а) плесневение;
б) брожение;
в) гниение;
г) окисление.
7.Какой фактор замедляет скорость химических процессов при хранении продуктов?
а) повышение температуры;
б) снижение температуры;
в) увеличение влажности;
г) воздействие света.
8.Какие вредители могут загрязнять продукты своими выделениями и переносить возбудителей заразных болезней?
а) жуки и клещи;
б) птицы;
в) грызуны (крысы, мыши);
г) всё вышеперечисленное.
9.Какой газ губительно действует на микроорганизмы и не поддерживает процессы окисления?
а) кислород;
б) азот;
в) углекислый газ;
г) водород.

10.Как называется уменьшение массы товара по естественным причинам (усушка, распыл и т. д.)?
а) искусственная убыль;
б) естественная убыль;
в) технологическая убыль;
г) санитарная убыль.

Практическая работа по теме:
Задание 1: Изучение физических и химических процессов в продуктах.
Биохимические изменения при созревании и старении.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1.Какой процесс вызывает бомбаж консервов из за взаимодействия металла банки с кислотой продукта?
а) физический;
б) биохимический;
в) химический;
г) механический.
2.Какие продукты наиболее подвержены гниению из за высокого содержания белка и воды?
а) сахар и мука;
б) мясо, яйца, рыба;
в) сухофрукты;
г) крупы.

3.Что происходит с биохимическими и химическими процессами при понижении температуры хранения?
а) ускоряются;
б) замедляются;
в) не изменяются;
г) прекращаются полностью.
4.Какой показатель характеризует отношение фактического количества водяных паров в воздухе к тому количеству, которое необходимо для его насыщения при данной температуре?
а) абсолютная влажность;
б) относительная влажность;
в) точка росы;
г) влагоёмкость.
5.Какой вид порчи вызывается уксуснокислыми бактериями, превращающими спирт в уксусную кислоту?
а) спиртовое брожение;
б) молочнокислое брожение;
в) уксуснокислое брожение;
г) плесневение.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие химические изменения происходят с витаминами в продуктах при длительном хранении?
2. Приведите пример химического процесса, который ухудшает цвет продукта. Как можно предотвратить это изменение?
3. Какое влияние оказывает свет на химические процессы в продуктах? Приведите конкретные примеры.
4. Что такое биохимические процессы? Какие ферменты участвуют в этих изменениях?
5. Опишите процесс дыхания у продуктов растительного происхождения (зерно, плоды, овощи). Чем отличается аэробное дыхание от анаэробного?
6. Как гидролитические процессы влияют на созревание плодов? Приведите конкретные превращения веществ (например, крахмала и протопектина).
7. Что такое автолиз? В каких продуктах он происходит и как влияет на их качество?
8. Почему гидролиз жиров в муке и крупе приводит к увеличению кислотности?
9. Какие факторы (температура, влажность, газовый состав) влияют на интенсивность биохимических процессов?
10. Чем отличаются брожение, гниение и плесневение? Приведите примеры продуктов, подверженных каждому типу порчи.
11. Опишите виды брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое). Какие микроорганизмы их вызывают?
12. Почему гниение особенно опасно для продуктов с высоким содержанием белка (мясо, рыба, яйца)? Какие вещества образуются в результате?
13. Какие насекомые и грызуны чаще всего поражают пищевые продукты? Какие товары наиболее уязвимы?
14. Какие санитарно-гигиенические и температурно-влажностные меры помогают предотвратить развитие микроорганизмов и вредителей?
15. Как упаковка и товарное соседство влияют на защиту продуктов от порчи микроорганизмами?

Тема 2 Режимы и способы хранения.
Вопросы к устному опросу:
1. Какие последствия для товаров возникают при несоблюдении норм температуры и влажности на складе? Приведите 2–3 примера для продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Какой диапазон оптимальной влажности установлен для большинства складских помещений согласно нормативам? В каких случаях допускается отклонение от этого диапазона?
3. Почему резкие перепады температуры и влажности опаснее для продукции, чем небольшое отклонение от нормы при стабильном микроклимате?
4. Какие технические средства используются для регулирования температуры и влажности на современных складах? Кратко опишите принцип работы одного из них.
5. Как влияют повышенные температуры на скорость химических и биохимических процессов в товарах? Приведите количественную оценку согласно правилу Вант Гоффа.
6. Какие нормативные документы регламентируют требования к температурно влажностному режиму на складах (приведите минимум 3 примера с кратким описанием сферы их действия)?
7. Как регулируется влажность воздуха при её избытке или недостатке в складских помещениях для непродовольственных товаров?
8. В чём разница между пассивной и активной вентиляцией склада? Приведите пример ситуации, когда предпочтительнее использовать каждый тип.
9. Для каких категорий товаров применяется модифицированная газовая среда? Как она влияет на сохранность продукции?
10. Какие параметры воздушной среды регулирует система вентиляции склада? Почему важен воздухообмен между штабелями товаров?

Тесты для контроля знаний по теме 2:
1. Что такое относительная влажность воздуха (ОВВ)?
а) Показатель, характеризующий газовый состав воздуха.
б) Показатель, характеризующий степень насыщенности воздуха водяными парами.
в) Показатель интенсивности и кратности обмена воздуха.

г) Кислород — 10%, азот — 85%, CO2 — 5%.
5. Что регулирует воздухообмен на складе?
а) Температуру воздуха.
б) Интенсивность и кратность обмена воздуха вокруг товаров.
в) Относительную влажность воздуха.
г) Газовый состав среды.
6. Какой коэффициент загрузки склада считается оптимальным для большинства продовольственных товаров?
а) 30–40%.
б) 50–60%.
в) 70–80%.
г) 90–100%.
7. Какое влияние оказывает кислород на сохраняемость пищевых продуктов?
а) Улучшает сохраняемость за счёт подавления микробиологических процессов.
б) Усиливает окислительные процессы, способствуя прогорканию жиров и разрушению витаминов.
в) Не оказывает никакого влияния.
г) Способствует образованию защитной плёнки на поверхности продуктов.
8. Какие приборы используются для контроля относительной влажности воздуха?
а) Термометры, термографы.
б) Психрометры, гидрометры.
в) Анемометры.
г) Газоанализаторы.
9. Что означает правило товарного соседства?
а) Размещение товаров в порядке их поступления на склад.
б) Размещение товаров с одинаковыми режимами хранения, не оказывающих вредного влияния друг на друга.
в) Размещение товаров по принципу «чем ближе к выходу, тем быстрее продаваемый».
г) Размещение товаров без учёта их свойств.
10. При какой температуре обычно хранят охлаждённые молочные продукты?
а) От +10 до +15∘C.
б) От 0 до +4∘C.
в) От −5 до 0∘C.
г) От −10 до −5∘C.

Практическая работа по теме:
Задание 1: Изучение регулирования температуры и влажности воздуха.
Газовые среды и вентиляция складов.
Задание 2: Изучение хранения охлажденных и замороженных товаров.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какие товары можно хранить при очень низких температурах без порчи?
а) Свежие овощи и фрукты.
б) Товары, не содержащие свободной воды (ткани, кожа, бакалейные товары).
в) Молочные продукты.
г) Торты с кремом.
2. Что происходит при повышенной влажности воздуха на складе?
а) Усушка товаров.
б) Увлажнение товаров, развитие плесени и гниения.
в) Улучшение сохраняемости товаров.
г) Уменьшение интенсивности окислительных процессов.

3. Какой метод используется для снижения влажности воздуха при её избытке?
а) Проветривание, отопление, использование влагопоглощающих средств.
б) Разбрызгивание воды пульверизатором.
в) Установка увлажнителей.
г) Снижение температуры до отрицательных значений.

4. Какие потери возникают при хранении замороженных продуктов из за интенсивной сублимации льда?
а) Увеличение массы продукта.
б) Обезвоживание и усушка продукта.
в) Образование плесени.
г) Прогоркание жиров.
5. Какой принцип лежит в основе размещения товаров на складе с учётом механизации погрузочно разгрузочных работ?
а) Принцип совместимости.
б) Принцип безопасности.
в) Принцип эффективности.
г) Принцип равномерного распределения.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как влияет наличие кислорода в воздухе на сохранность лакокрасочных материалов, металлов и пищевых продуктов? Приведите по одному примеру для каждой категории.
2. Какие меры предпринимаются для поддержания санитарного состояния вентиляционных систем на складах? С какой периодичностью они выполняются?

3. Почему важно учитывать газовый состав среды при хранении плодов и овощей? Какие газы обычно регулируют в модифицированных средах?
4. Какие проблемы могут возникнуть на складе из за недостаточной вентиляции? Укажите минимум три последствия с кратким пояснением.
5. Каковы оптимальные температурные и влажностные условия для хранения охлаждённого мяса? Сколько времени оно может храниться в таких условиях?
6. Сравните режимы хранения охлаждённой и замороженной рыбы: укажите температуры, влажность и максимальные сроки хранения для каждого варианта.
7. Какой температурный диапазон используется для длительного хранения замороженного мяса? Как долго продукт сохраняет качество при соблюдении этих условий?
8. Почему нельзя хранить замороженные и охлаждённые продукты в одной камере? Объясните с точки зрения правил товарного соседства.
9. Каков рекомендуемый коэффициент загрузки холодильной камеры? Как перегрузка влияет на эффективность охлаждения и равномерность распределения температуры?
10. Какие требования предъявляются к размещению товаров внутри холодильных камер (расстояния от стен, пола, проходы между штабелями)? Обоснуйте эти нормы.
11. Как сезонные изменения внешней температуры и влажности влияют на работу климатического оборудования склада? Какие корректировки настроек необходимы в летний и зимний периоды?
12. Какие признаки указывают на нарушение температурного режима при хранении замороженных продуктов? Перечислите минимум три визуальных или органолептических признака.

Тема 3 Складские технологии.
Вопросы к устному опросу:
1. Что представляет собой современный склад с технической точки зрения? Перечислите основные составляющие складского хозяйства.
2. Какие функции выполняют товарные склады в логистической цепочке?
3. По каким критериям классифицируют склады по размерам площади? Приведите примеры категорий (с указанием диапазонов площадей).
4. Какие типы складов в зависимости от условий хранения товаров вы знаете?
5. Как различаются склады по особенностям технического устройства? Опишите особенности открытых, полузакрытых и закрытых складов.
6. Перечислите виды складов в зависимости от транспортных условий (расположение относительно транспортных путей). В чём их ключевые отличия?
7. Какие типы складов выделяют по характеру выполняемых функций? Кратко опишите назначение накопительных, подсортировочно распределительных и транзитно перевалочных складов.
8. Как классифицируют склады по уровню механизации складских операций? Приведите 3–4 примера с кратким пояснением.
9. Какие факторы учитывают при выборе места расположения склада?
10. Из каких помещений основного производственного назначения состоят склады предприятий оптовой торговли? Как они должны быть расположены относительно друг друга?

Тесты для контроля знаний по теме 3:
1. Основное назначение складов:
а) концентрация запасов, их хранение и обеспечение бесперебойного снабжения потребителей;
б) эффективное использование средств труда и полная сохранность свойств товаров;
в) механизация и автоматизация складских операций;
г) оптимизация транспортных расходов.

2. Какие склады предназначены для размещения и обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции узкой номенклатуры?
а) универсальные;
б) специализированные;
в) распределительные;
г) транзитные.

3. Какой способ хранения товаров подходит для овощей и сыпучих грузов?
а) стеллажный;
б) навалом;
в) подвесной;
г) контейнерный.

4. Что относится к принципам рациональной организации складского технологического процесса?
а) минимизация складских площадей;
б) полная сохранность свойств товаров и механизация операций;
в) сокращение числа сотрудников;
г) использование только ручного труда.

5. Какое правило товарного соседства необходимо соблюдать при хранении продуктов питания?

8. Какой показатель характеризует эффективность использования складского пространства?
а) грузооборот склада;
б) коэффициент использования площади;
в) количество сотрудников;
г) стоимость оборудования.

9. Что входит в операции по поступлению товаров на склад?
а) разгрузка, приёмка по количеству и качеству, перемещение в зону хранения;
б) только разгрузка транспортных средств;
в) только оформление сопроводительных документов;
г) только проверка целостности упаковки.

10. Какой тип стеллажей используется для хранения длинномерных грузов (труб, профилей и т.д.)?
а) полочные;
б) консольные;
в) паллетные;
г) гравитационные.

Лабораторная работа по теме:
Задание 1: Исследование устройства товарных складов. Исследование условий и правил товарного соседства.
Задание 2: Исследование процессов механизации и автоматизации складских работ.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1. Склады — это здания, сооружения и устройства, предназначенные для:
а) приёмки и хранения различных материальных ценностей;
б) подготовки материальных ценностей к производственному потреблению;
в) обеспечения бесперебойного и ритмичного снабжения потребителей;
г) всё вышеперечисленное.
2. По конструкции склады классифицируют на:
а) универсальные и специализированные;
б) закрытые, крытые и открытые;
в) механизированные и автоматизированные;
г) оптовые и розничные.
3. Какое размещение товаров на складе предполагает укладку товаров в несколько рядов без использования стеллажей?
а) стеллажное;
б) штабельное;
в) подвесное;
г) контейнерное.
4. Какой принцип организации складского процесса предполагает повторяемость всего цикла и отдельных операций в равные отрезки времени?
а) планомерность;
б) ритмичность;
в) эффективность;
г) автоматизация.
5. Какие товары нельзя хранить рядом с продуктами питания из за риска загрязнения?
а) бытовая химия;
б) текстильные изделия;
в) электротовары;
г) канцелярские принадлежности.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие основные способы хранения товаров применяются на общетоварных складах? В чём преимущества и недостатки каждого?
2. От каких факторов зависит выбор способа хранения товаров (стеллажный, штабельный и т.д.)? Приведите 2–3 примера.
3. Что подразумевается под «активной» и «резервной» зонами хранения? Как распределяют товары между ними?
4. Какие условия необходимо создать для обеспечения сохранности товаров при хранении?
5. Что такое «товарное соседство»? Почему его соблюдение критично для некоторых категорий товаров?
6. Какие физико химические свойства товаров нужно учитывать при их размещении на складе?
7. Опишите особенности хранения наливных товаров (например, масла, бензина). Какое оборудование для этого используют?
8. Как организуют хранение овощей и картофеля на специализированных складах?
9. Какие показатели используют для оценки эффективности использования складских помещений? Приведите формулу одного из них и поясните её компоненты.
10. В чём разница между механизированными, комплексно механизированными и автоматизированными складами?
11. Какие виды подъёмно транспортного оборудования применяют на складах? Кратко охарактеризуйте 3–4 типа.
12. Как механизация влияет на производительность труда и использование складской площади?
13. Какие преимущества даёт автоматизация погрузочно разгрузочных работ?
14. Что входит в системы переработки грузов на современном складе? Назовите 2–3 элемента и их назначение.
15. Как автоматизированные системы учёта помогают управлять запасами? Приведите 2 примера задач, решаемых с

Тема 4 Технологии транспортирования.
Вопросы к устному опросу:
1. Перечислите, какие основные виды транспорта, используют для перевозки пищевых продуктов? Кратко охарактеризуйте каждый (1–2 предложения).
2. В чём заключаются ключевые преимущества и недостатки автомобильного транспорта для доставки продуктов по сравнению с железнодорожным?
3. Для каких типов продуктов наиболее целесообразно использовать морской/речной транспорт? Приведите 2–3 примера и обоснуйте выбор.
4. В каких случаях оправдано применение авиационного транспорта для перевозки продуктов? Укажите 2–3 критерия выбора этого вида транспорта.
5. Что такое смешанные (мультимодальные) перевозки? Приведите пример логистической схемы доставки скоропортящегося продукта с использованием двух и более видов транспорта.
6. Какие факторы влияют на выбор вида транспорта для перевозки продуктов (укажите не менее 4 факторов с кратким пояснением)?
7. Что такое рефрижераторный транспорт? Назовите его основные типы по конструкции и способу поддержания температуры.
8. Опишите классификацию рефрижераторов по температурным режимам (классы A–F). Для каких продуктов предназначен каждый класс?
9. Какие температурные режимы требуются для перевозки следующих продуктов:
10. мороженое; свежая рыба; замороженная рыба; сыры и масло; колбасные изделия.

Тесты для контроля знаний по теме 4:
1. Какой вид транспорта чаще всего используют для перевозки скоропортящихся продуктов на дальние расстояния?
а) автомобильный;
б) железнодорожный;
в) водный;
г) воздушный.

2. Что такое рефрижератор?
а) транспортное средство с теплоизоляцией без охлаждающих устройств;
б) транспортное средство, охлаждаемое при помощи паровых компрессорных холодильных установок;
в) транспортное средство с ёмкостями для льда или смеси льда и соли;
г) вид прицепа для перевозки сыпучих грузов.

3. Какие требования предъявляются к внутренней поверхности кузова транспортного средства для перевозки пищевых продуктов?
а) наличие антикоррозийного покрытия;
б) покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции;
в) деревянное покрытие;
г) окрашенная поверхность без требований к очистке.

4. Какой документ подтверждает санитарную пригодность транспортного средства для перевозки продуктов?
а) водительское удостоверение;
б) путевой лист;
в) санитарный паспорт;
г) страховой полис.

5. Какие продукты допускается перевозить в открытых кузовах, прикрытых брезентом?
а) мясо и рыба;
б) молочные продукты;
в) картофель и капуста;
г) кондитерские изделия.

6. К какому типу изотермического подвижного состава относятся рефрижераторы?
а) термосы;
б) ледники;
в) охлаждаемые паровыми компрессорными холодильными установками;
г) универсальные контейнеры без охлаждения.

7. Какое требование обязательно для шофёра-экспедитора, перевозящего пищевые продукты?
а) наличие высшего образования;
б) наличие личной медицинской книжки;
в) опыт работы не менее 5 лет;
г) знание иностранных языков.

8. В каких условиях должны перевозиться скоропортящиеся продукты?
а) без контроля температуры;
б) в охлаждаемом или изотермическом транспорте;

г) по мере загрязнения.
10. Что означает принцип «товарного соседства» при перевозке продуктов?
а) перевозка любых продуктов вместе для экономии места;
б) исключение контакта сырой и готовой продукции;
в) размещение продуктов по весу;
г) перевозка продуктов только в оригинальной упаковке.

Лабораторная работа по теме:
Задание 1: Исследование видов транспорта для перевозки продуктов. Исследование процессов работы хладотранспорта (рефрижераторов).
Задание 2: Исследование нормативных документов по требованию к процессам перевозки и санитарному состоянию кузовов и контейнеров.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1. Какие виды транспорта используются для перевозки скоропортящихся грузов?
а) только автомобильный;
б) только железнодорожный;
в) автомобильный, железнодорожный, водный, воздушный;
г) только водный.

2. Какой температурный режим должен поддерживаться при перевозке охлаждённого мяса?
а) не выше +10∘C;
б) не выше +2∘C;
в) не выше −18∘C;
г) не выше 0∘C.

3. Какая тара используется для перевозки кремовых кондитерских изделий?
а) открытые лотки;
б) контейнеры или лотки с крышками;
в) бумажные пакеты;
г) полиэтиленовые мешки.

4. Что должно быть указано на маркировке тары при перевозке пищевых продуктов?
а) только название продукта;
б) название продукта, дата изготовления, срок годности;
в) цвет и размер упаковки;
г) номер партии без дополнительных данных.
5. Какой транспорт используется для перевозки живой рыбы?
а) обычный грузовик;
б) рефрижератор с морозильной камерой;
в) автомобиль цистерна с термоизоляцией и оборудованием для насыщения воды воздухом;
г) открытый прицеп.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие технические системы обеспечивают поддержание температурного режима в рефрижераторе (перечислите и кратко опишите их функции)?
2. Какие требования предъявляются к техническому состоянию рефрижераторного транспорта перед рейсом? Перечислите 3–4 ключевых пункта.
3. Что такое мультитемпературный фургон? В чём его преимущество перед обычным рефрижератором? Приведите пример груза, для которого он необходим.
4. Какие документы подтверждают соответствие рефрижератора требованиям для перевозки скоропортящихся грузов? Кратко опишите назначение каждого.
5. Какие общие санитарные требования предъявляются к транспортным средствам для перевозки пищевых продуктов? Перечислите 4–5 основных пунктов.
6. Что включает в себя процедура санобработки кузова/контейнера перед погрузкой продуктов? Опишите этапы (3–4 этапа).
7. Почему важно контролировать отсутствие посторонних запахов в кузове перед погрузкой пищевых продуктов? Приведите 2 примера несовместимых грузов, которые нельзя перевозить в одном отсеке.
8. Какие правила размещения продукции в кузове/контейнере помогают обеспечить санитарную безопасность груза? Укажите 3 правила.
9. Каким образом фиксируется соблюдение температурного режима и санитарных норм в процессе перевозки? Какие документы оформляются и что в них отражается?
10. Кто несёт ответственность за соблюдение санитарных требований при транспортировке продуктов (отправитель, перевозчик, получатель)? Кратко раскройте зону ответственности каждой стороны.
11. Каковы последствия нарушения санитарных требований при перевозке продуктов (с точки зрения качества груза, юридических последствий, репутации компании)? Приведите 2–3 примера.

Тема 5 Упаковка и тара.

Тесты для контроля знаний по теме 5:
1. Какая функция упаковки обеспечивает защиту товара от влияния внешней среды и других товаров?
а) маркетинговая;
б) защитная;
в) информационная;
г) экологическая.

2. Что такое тара согласно ГОСТ 17527 2014?
а) дополнительный элемент упаковки для защиты от механических воздействий;
б) основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции;
в) средство товарной информации (этикетки, вкладыши);
г) комплекс средств для транспортировки и хранения.

3. Какое свойство упаковки важно для продуктов с сильным запахом (например, сыра или специй)?
а) жиростойкость;
б) ароматонепроницаемость;
в) прозрачность;
г) гибкость.

4. Какой материал упаковки имеет длительный период ассимиляции в природе (до 80 лет)?
а) картон;
б) стекло;
в) полимерные материалы;
г) металл.

5. Какой символ на упаковке указывает на возможность её утилизации и переработки?
а) знак обращения на рынке;
б) петля Мёбиуса;
в) знак безопасности для окружающей среды;
г) знак соответствия.

6. Какое требование к упаковке гарантирует, что содержащиеся в ней вредные вещества не перейдут в продукт?
а) надёжность;
б) взаимозаменяемость;
в) безопасность;
г) совместимость.

7. Какая упаковка предназначена для защиты внутренней тары и стимулирования сбыта?
а) транспортная;
б) первичная;
в) вторичная;
г) производственная.

8. Что означает термин «рециклинг» в контексте утилизации упаковки?
а) сжигание отходов;
б) захоронение на полигонах;
в) переработка с целью повторного использования материалов;
г) естественное разложение в почве.

9. Какая функция упаковки помогает покупателю найти и выбрать товар, отождествить его с производителем?
а) эксплуатационная;
б) информационная;
в) экологическая;
г) защитная.

10. Какое требование к упаковке подразумевает её способность не изменять потребительские свойства упакованного товара?
а) безопасность;
б) экологичность;
в) надёжность;
г) совместимость.

Лабораторная работа по теме:
Задание 1: Исследование функций современной упаковки продовольствия. Взаимодействие материала упаковки с продуктом.
Задание 2: Исследование экологических требований к утилизации тары.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1. Какая функция упаковки используется для продвижения товара на потребительский рынок?
а) защитная;

б) маркетинговая;
в) информационная;
г) эксплуатационная.

2. Какой элемент упаковки представляет собой изделие для размещения товара?
а) маркировка;
б) дополнительные упаковочные средства;
в) тара;
г) этикетка.

3. Какое свойство упаковки критично для газированных напитков?
а) устойчивость к температурным перепадам;
б) давление выпучивания дна;
в) жиростойкость;
г) прозрачность.

4. Какой вид упаковки используется для перевозки, складирования и оптовой продажи товаров?
а) потребительская;
б) производственная;
в) групповая/транспортная;
г) индивидуальная.

5. Какое экологическое требование к упаковке подразумевает возможность её естественного разложения?
а) возможность повторной переработки;
б) степень биоразложения;
в) состав продуктов горения;
г) устойчивость к ультрафиолету.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие физико химические свойства упаковочных материалов особенно важны для сохранности продовольственных товаров (например, жиростойкость, газопроницаемость)? Раскройте на 2–3 примерах.
2. Какие виды упаковочных материалов (полимерные, стеклянные, бумажные, металлические и т.д.) лучше всего подходят для разных категорий продуктов (молочные, мясные, кондитерские изделия)? Обоснуйте выбор.
3. Какие процессы могут происходить при контакте продукта с упаковкой, ухудшающие качество пищи? Приведите 2–3 конкретных примера.
4. Почему важно учитывать срок годности продукта при выборе материала и конструкции упаковки? Как это связано с сохраняемостью самой упаковки?
5. Какие современные технологии позволяют улучшить барьерные свойства упаковки и продлить срок хранения продуктов? Кратко опишите одну из них.
6. Как материал упаковки влияет на сохранение органолептических свойств продукта (вкус, запах, цвет, текстуру)? Приведите пример.
7. В чём состоит экологическая функция упаковки? Почему она приобретает всё большее значение?
8. Какие проблемы связаны с утилизацией полимерной тары? Укажите сроки естественного разложения разных видов пластика.
9. Какие основные способы утилизации упаковки Вы знаете?
10. Что такое рециклинг (вторичная переработка) упаковки? Какие материалы легче всего поддаются рециклингу? Приведите 2–3 примера.
11. Как концепция «зелёной упаковки» меняет подходы к выбору материалов и дизайну тары? Назовите 2–3 тренда в этой области.
12. Какие законодательные нормы и стандарты (в т.ч. международные) регулируют экологические требования к упаковке и утилизации? Кратко охарактеризуйте один из них.
13. В чём разница между биоразлагаемой и компостируемой упаковкой? Каковы плюсы и минусы этих решений?
14. Какие меры могут снизить экологическую нагрузку от упаковки продовольствия на уровне производителя, ритейлера и потребителя? Предложите по одной мере для каждой стороны.

Тема 6 Потери товаров и их минимизация.
Вопросы к устному опросу:
1. Что понимается под естественной убылью товаров? Приведите 3–4 примера ситуаций, когда она возникает.
2. Какие процессы приводят к естественной убыли товаров? Перечислите не менее пяти таких процессов.
3. Чем отличаются нормируемые потери от ненормируемых? Приведите примеры для каждой категории.
4. Что такое нормы естественной убыли? Как они устанавливаются и где фиксируются на законодательном уровне (укажите 1–2 нормативных документа)?
5. Как рассчитывается сумма естественной убыли для конкретного вида товара? Опишите алгоритм расчёта.
6. В каких случаях потери при транспортировке можно отнести на затраты компании, а в каких — необходимо взыскивать с транспортной организации?
7. Почему некоторые виды продукции не могут быть списаны на затраты по причине естественной убыли? Приведите пример.
8. Как оформляется списание естественной убыли? Какие документы необходимо составить?

б) жидких продуктов (мёда, напитков);
в) сыпучих товаров (муки, сахара, соли);
г) замороженных полуфабрикатов.

3. Нормы естественной убыли применяются к:
а) штучным и фасованным товарам;
б) товарам, потерявшим качество;
в) количественным потерям в пределах установленных норм;
г) актируемым потерям.

4. Актируемые потери — это:
а) усушка и испарение влаги;
б) распыл при фасовке;
в) порча, лом, бой, истечение срока годности;
г) впитывание жидкой фракции в упаковку.

5. Порча товара из за плесени относится к:
а) микробиологическим процессам;
б) биологическим процессам;
в) биохимическим процессам;
г) физическим процессам.

6. Для предупреждения распыла рекомендуется:
а) увеличить сроки хранения сыпучих продуктов;
б) использовать герметичную упаковку;
в) хранить товары при повышенной влажности;
г) чаще перетаривать сыпучие продукты.

7. При выявлении потерь сверх нормы на этапе приёмки:
а) потери списываются за счёт чистой прибыли;
б) потери относят на затраты организации;
в) транспортная компания должна возместить убытки;
г) потери игнорируются.

8. К методам борьбы с товарными потерями не относится:
а) чёткое планирование закупок;
б) оптимизация складского хранения;
в) увеличение количества перетариваний товара;
г) контроль сотрудников и покупателей.

9. Ликвидация неликвидных остатков (хвостиков колбас, раскрошки) относится к:
а) ликвидным отходам;
б) неликвидным отходам;
в) естественной убыли;
г) нормируемым количественным потерям.

10. Для снижения усушки свежих овощей и фруктов важно:
а) хранить их при высокой температуре;
б) обеспечить надёжную упаковку и оптимальные условия влажности;
в) чаще перекладывать товар с места на место;
г) выставлять весь запас товара на прилавки сразу.

Практическая работа по теме:
Задание 1: Изучение Естественная убыль (усушка, распыл) и нормы списания. Актируемые потери (порча, лом) и их предупреждение.
Задание 2: Изучение с методами борьбы с товарными потерями.
Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. К актируемым потерям относится:
а) небольшое уменьшение массы сыра из за усушки;
б) плесень на сыре из за нарушения условий хранения;
в) распыл сахарного песка при взвешивании;
г) испарение влаги из консервов (в закрытой банке).

2. Розлив (размазывание) характерен для:
а) сыпучих продуктов;
б) свежих фруктов;
в) жидких и вязких продуктов (мёд, соусы);
г) сухих макаронных изделий.

3. Списание потерь в пределах норм естественной убыли относят на:

а) виновных лиц;
б) чистую прибыль организации;
в) затраты организации (себестоимость);
г) кредиторскую задолженность.
4. При обнаружении порчи товара оформляется:
а) накладная;
б) акт о выявленных потерях;
в) договор с поставщиком;
г) чек.
5. Оптимизация складского хранения включает:
а) размещение товаров с короткими сроками годности ближе к зоне отгрузки;
б) хранение всех товаров в одном месте без учёта сроков годности;
в) редкое проведение инвентаризации;
г) отсутствие маркировки стеллажей.
Вопросы к самоподготовке:
1. Какие виды порчи товаров чаще всего встречаются в розничной торговле? Кратко опишите каждый.
2. Как проводится выявление актируемых потерь? На каком этапе товародвижения они обычно обнаруживаются?
3. Каков порядок оформления акта на списание актируемых потерь? Какие данные должны быть в нём указаны?
4. Кто может быть признан виновным в возникновении актируемых потерь сверх нормы? Какие меры ответственности предусмотрены?
5. Как составляется претензия поставщику или транспортной организации при выявлении актируемых потерь по их вине?
6. Какие меры профилактики помогут снизить риск актируемых потерь на складе и в торговом зале?
7. Как автоматизация учёта и инвентаризации помогает снизить товарные потери? Приведите 2–3 примера конкретных инструментов.
8. Какую роль играет правильная организация хранения товаров в минимизации потерь? Опишите 2–3 ключевых правила.
9. Какие меры контроля за персоналом могут снизить риск хищений и халатности, приводящих к потерям?
10. Как акции и скидки помогают минимизировать потери? В каких случаях их целесообразно применять?
11. Почему важно отслеживать сроки годности товаров? Какие инструменты (программные или организационные)

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену:

ЗНАТЬ:
Задание 1. Этапы холодильной цепи
Установите правильную последовательность этапов непрерывной холодильной цепи для скоропортящихся продуктов от производителя до потребителя.
А) Транспортирование в розничные магазины рефрижераторным транспортом
Б) Охлаждение или замораживание сырья на предприятии-изготовителе
В) Хранение в домашнем холодильнике потребителя
Г) Размещение товара в охлаждаемых витринах торгового зала
Д) Хранение на распределительном хладокомбинате

Задание 2. Подготовка склада к приемке товаров
Установите технологическую последовательность операций при подготовке складских помещений к приемке новой партии продовольственных товаров.
А) Проведение дезинфекции и дератизации помещений
Б) Удаление тары и остатков предыдущих партий груза
В) Проверка исправности вентиляционного и холодильного оборудования
Г) Санитарно-гигиеническая мойка и просушка стеллажей
Д) Установка оптимальных параметров температуры и влажности

Задание 3. Процесс приемки по качеству
Установите правильный порядок действий эксперта при приемке партии продовольственных товаров по качеству на складе.
А) Отбор средних проб (образцов) для анализа
Б) Внешний осмотр состояния транспортного средства и тары
В) Выдача заключения о соответствии товара требованиям нормативных документов
Г) Проверка сопроводительных документов (сертификатов, деклараций)
Д) Проведение органолептической оценки и лабораторных испытаний

Задание 4. Подготовка овощей к хранению
Установите правильную последовательность технологических операций при подготовке сочных овощей (например, моркови или свеклы) к длительному хранению.
А) Сортировка по размеру и удаление поврежденных экземпляров
Б) Охлаждение до температуры хранения (лечебный период)
В) Сбор урожая и очистка от остатков земли
Г) Закладка в стационарное хранилище на стеллажи или в контейнеры
Д) Обрезка ботвы

Задание 5. Организация перевозок

А) Погрузка сформированных паллет и фиксация груза в кузове
Б) Выбор типа транспортного средства (рефрижератора) и планирование маршрута
В) Санитарная обработка и предварительное охлаждение кузова машины
Г) Пломбирование кузова и оформление товарно-транспортных накладных
Д) Проверка температуры внутри грузового отсека перед отправкой

Задание 6: Режимы хранения товаров
Установите соответствие между группой продовольственных товаров и оптимальными условиями их хранения.
Группы товаров:
1. Охлажденное мясо и рыба
2. Замороженные продукты (ягоды, полуфабрикаты)
3. Сухие сыпучие товары (мука, крупы, сахар)
Условия хранения:
А) Температура от 0 °С до +2 °С, относительная влажность воздуха 80–85%
Б) Температура не выше -18 °С, относительная влажность воздуха 90–95%
В) Температура не выше +20 °С, относительная влажность воздуха не более 70–75%
Задание 7: Виды транспорта
Установите соответствие между видом транспорта и его главным технологическим преимуществом при перевозке продуктов.
Виды транспорта:
1. Железнодорожный (вагоны-рефрижераторы)
2. Автомобильный (изотермические фургоны)
3. Воздушный (самолеты)
Преимущества:
А) Максимальная скорость доставки особо скоропортящихся и дорогих товаров
Б) Высокая маневренность и доставка товаров напрямую «от двери до двери»
В) Высокая грузоподъемность и экономичность на дальних наземных дистанциях

Задание 8: Процессы при хранении
Установите соответствие между типом процесса, происходящего в продуктах при хранении, и конкретным примером его проявления.
Типы процессов:
1. Физический процесс
2. Биохимический процесс
3. Микробиологический процесс
Примеры проявления:
А) Дыхание свежих плодов и овощей с выделением тепла и углекислого газа
Б) Усушка (потеря влаги) и естественная убыль массы свежего мяса
В) Плесневение хлеба или скисание молока под действием ферментов бактерий
Задание 9: Складское оборудование
Установите соответствие между наименованием складского оборудования и его основным назначением.
Оборудование:
1. Подтоварники и поддоны (паллеты)
2. Стеллажи многоярусные
3. Психрометры и термометры
Назначение:
А) Максимально эффективное использование высоты складского помещения
Б) Контроль температурно-влажностного режима в камере хранения
В) Предохранение товаров от соприкосновения с полом и порчи влагой

Задание 10: Товарное соседство
Установите соответствие между продуктом-донором (активно выделяющим сильный запах) и продуктом-сорбентом (легко впитывающим чужие запахи), которые категорически запрещено хранить вместе.
Продукты-доноры (выделяют запах):
1. Свежая и копченая рыба
2. Техническое масло и бензопродукты
3. Свежий репчатый лук и чеснок
Продукты-сорбенты (впитывают запах):
А) Сливочное масло, сыр и пищевое куриное яйцо
Б) Пшеничная мука и рассыпной чай в тканевых мешках
В) Свежее молоко и открытый творог

УМЕТЬ:
Задание 11. Принцип товарного соседства
Формулировка задания:
Выберите продукты, которые категорически запрещено хранить в одной холодильной камере с охлажденным сливочным маслом, и обоснуйте свой выбор.
• А) Пастеризованное молоко в тетрапаках
• Б) Охлажденная потрошеная рыба
• В) Сыры твердые сычужные
• Г) Свежий репчатый лук

Формулировка задания:
При перевозке замороженных мясных полуфабрикатов на дальние расстояния авторефрижератором произошло кратковременное отключение холодильной установки, из-за чего температура в кузове поднялась.
. Выберите верные утверждения относительно последствий данного инцидента и необходимых действий технолога. Обоснуйте свой выбор.
А) Продукцию можно беспрепятственно отправлять в розничную торговую сеть, так как температура осталась отрицательной.
Б) Произошло нарушение температурного режима перевозки, повышающее риск кристаллизации и ухудшения текстуры продукта.
В) Продукцию необходимо подвергнуть повторной экспертизе и, при необходимости, направить на промышленную переработку.
Г) Груз подлежит немедленной утилизации без проведения дополнительных анализов.

Задание 13. Газовые среды при хранении плодоовощной продукции
Формулировка задания:
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какая технология создания регулируемой газовой среды (РГС) является наиболее эффективной для замедления процессов старения, дыхания и созревания свежих яблок при длительном хранении? Обоснуйте биологический механизм.
А) Повышение концентрации кислорода и снижение углекислого газа
Б) Снижение концентрации кислорода и повышение углекислого газа
В) Полное удаление азота
Г) Создание глубокого вакуума в камере

Задание 14. Условия хранения «сухих» продовольственных товаров
Формулировка задания:
Выберите дефекты, которые наиболее вероятно возникнут в пшеничной муке и крупах при нарушении режима хранения в части превышения относительной влажности воздуха. Обоснуйте свой выбор.
А) Самонагревание и слеживание
Б) Развитие плесневых грибов и появление затхлого запаха
В) Кристаллизация сахаров
Г) Прогоркание жиров из-за гидролитических процессов

Задание 15. Санитарные требования к транспорту
Формулировка задания:
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какие требования предъявляются к транспортным средствам, осуществляющим регулярную перевозку скоропортящихся пищевых продуктов в сфере обращения?
А) Наличие оформленного санитарного паспорта (или действующего акта санобработки) на кузов
Б) Возможность поддержания заданного температурного режима на протяжении всего пути
В) Внутреннее покрытие кузова должно быть выполнено из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции
Г) Допускается одновременный вывоз мусора или оборотной непищевой тары в том же отсеке для оптимизации логистики

Задание 16. Явление «сахарного поседения» шоколада
Формулировка задания:
В процессе транспортирования плиточного шоколада в летний период температура внутри фургона резко колебалась, а относительная влажность воздуха на складе приема превысила норму
На поверхности шоколада образовался устойчивый белый налет, не исчезающий при легком нагревании. Определите вид порчи и ее причину. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор.
А) Жировое поседение из-за плавления какао-масла
Б) Сахарное поседение из-за конденсации влаги и растворения сахарозы
В) Микробиологическая порча (налет плесени)
Г) Окислительная порча (прогоркание)

Задание 17. Особенности замораживания и хранения рыбы
Формулировка задания:
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Для предотвращения усушки (потери влаги за счет испарения льда) и окисления жиров при длительном низкотемпературном хранении мороженой рыбы применяют специальный технологический прием. Выберите его из списка.
А) Пастеризация
Б) Глазирование
В) Вакуумирование в термоусадочную пленку
Г) Сульфитация плодов

Задание 18. Физические процессы при хранении: усушка и термоосадка
Формулировка задания:
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. При хранении охлажденного мяса в холодильных камерах наблюдается естественная убыль массы. Выберите процессы, которые напрямую обуславливают этот физический феномен, и укажите пути его снижения.
А) Испарение влаги с поверхности продукта (усушка)
Б) Деструкция белковых молекул микроорганизмами
В) Выделение мясного сока (вытекание)
Г) Возгонка сухих веществ

А) Повышение температуры воды для ускорения метаболизма
Б) Снижение температуры воды
(в зависимости от вида рыбы)
В) Постоянная принудительная аэрация (насыщение воды кислородом)
Г) Добавление хлорированной водопроводной воды без предварительного отстаивания
Кейс 21: Нарушение условий при перевозке охлажденного мяса
Условие:
Авторефрижератор перевозил партию охлажденной говядины в полутушах на расстояние 500 км. Из-за поломки холодильного оборудования температура в кузове в течение 6 часов составляла +12 °С вместо положенных 0...+2 °С. По прибытии на склад на поверхности мяса обнаружился липкий налет, но глубокие слои мышечной ткани не изменились.
Задание: Определите вид порчи. Объясните, какие процессы произошли. Дайте заключение о возможности дальнейшего использования сырья.

Кейс 22: Проблема «загара» яблок при хранении
Условие:
Крупная партия яблок сорта «Антоновка» заложена на длительное хранение в обычную холодильную камеру при температуре +1 °С. Через три месяца на кожице плодов появились бурые пятна, хотя мякоть осталась плотной и здоровой. Коммерческий вид товара испорчен.
Задание: Назовите это заболевание. Какова физиологическая причина его возникновения? Предложите два технологических способа предотвращения этой проблемы в будущем.

Кейс 23: Конденсат в упаковке с зеленью
Условие:
Свежая петрушка и укроп были упакованы в герметичные полиэтиленовые пакеты на теплом фасовочном участке (+18 °С) и сразу перемещены в холодильную камеру (+4 °С) для транспортировки. Через несколько часов внутри пакетов образовались крупные капли воды. Еще через два дня зелень в пакетах начала гнить и желтеть.
Задание: Объясните физическую и физиологическую причину появления влаги. Как изменить технологический процесс, чтобы избежать брака?

Кейс 24: Сахарное поседение шоколада на складе
Условие:
Партия шоколадных конфет хранилась на неотапливаемом складе зимой. При подготовке к отгрузке паллеты перевезли в теплый торговый зал. Через сутки на поверхности шоколада появился стойкий белый налет, который не исчезал при прикосновении и портил внешний вид.
Задание: Определите тип «поседения» шоколада. Объясните механизм его возникновения. Сформулируйте правила температурно-влажностного режима для предотвращения дефекта.

Кейс 25: Товарное соседство при перевозке
Условие:
Логистическая компания приняла заказ на совместную доставку в одном изотермическом фургоне сборного груза: партии зрелых бананов и партии свежих огурцов. Срок транспортировки — 48 часов.
Задание: Допустима ли такая совместная перевозка? Обоснуйте ответ с точки зрения биохимии и физиологии сырья. Каковы будут последствия для каждого вида товара?

Кейс 26: Кристаллизация замороженной рыбы
Условие:
На низкотемпературном складе (-18 °С) хранилась мороженая рыба блоками. Из-за частых погрузочно-разгрузочных работ и открытия ворот температура в камере периодически колебалась от -12 °С до -18 °С. Через 4 месяца на поверхности рыбы образовались крупные кристаллы льда, а ткани стали сухими, пористыми и потеряли естественный цвет (произошло «вымерзание»).
Задание: Какое физическое явление вызвало этот дефект? Как колебания температуры влияют на структуру продукта? Каковы меры профилактики?

Кейс 27: Проблема «прогоркания» сливочного масла
Условие:
Партия сливочного масла весом в 10 тонн была уложена в картонные ящики и оставлена на хранение в камере с доступом дневного света при температуре +5 °С на длительный срок. Через месяц масло приобрело неприятный, едкий вкус и запахло прогорклым жиром.
Задание: Какие химические процессы привели к порче масла? Назовите три ключевых фактора среды, которые катализировали этот процесс в данном кейсе.

Кейс 28: Деформация консервных банок при стерилизации/транспортировке
Условие:
При приемке партии рыбных консервов в жестяной таре на распределительном центре ритейлера было обнаружено, что 15% банок имеют вогнутые внутрь донышки и крышки («хлопуши»), а часть банок имеет выпуклые концы, которые не исчезают при нажатии.
• Задание: Как называются эти дефекты тары? В чем разница между биологическим и физическим (техническим) браком консервов в данном контексте? Можно ли допускать такие банки в продажу?

Кейс 29: Особенности перевозки живой рыбы
Условие:

3.Какой вид брожения может привести к порче овощных и плодовых соков с содержанием сахаров менее 65 %?
а) молочнокислое;
б) маслянокислое;
в) уксуснокислое;
г) спиртовое.

4. Что такое относительная влажность воздуха (ОВВ)?
а) Показатель, характеризующий газовый состав воздуха.
б) Показатель, характеризующий степень насыщенности воздуха водяными парами.
в) Показатель интенсивности и кратности обмена воздуха.
г) Показатель температуры воздуха в хранилище.

5. Как влияет повышение температуры на скорость химических процессов в товарах?
а) Скорость процессов уменьшается.
б) Скорость процессов увеличивается в 2–3 раза при повышении температуры на каждые 10∘С (по правилу Вант Гоффа).
в) Температура не влияет на скорость процессов.
г) Скорость процессов сначала увеличивается, затем уменьшается.

6. При какой температуре рекомендуется хранить замороженные плоды и овощи?
а) 0∘С.
б) −2∘С.
в) Не выше −8...−10∘С.
г) −15∘С.

7. Основное назначение складов:
а) концентрация запасов, их хранение и обеспечение бесперебойного снабжения потребителей;
б) эффективное использование средств труда и полная сохранность свойств товаров;
в) механизация и автоматизация складских операций;
г) оптимизация транспортных расходов.

8. Какие склады предназначены для размещения и обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции узкой номенклатуры?
а) универсальные;
б) специализированные;
в) распределительные;
г) транзитные.

9. Какой способ хранения товаров подходит для овощей и сыпучих грузов?
а) стеллажный;
б) навалом;
в) подвесной;
г) контейнерный.

10. Что относится к принципам рациональной организации складского технологического процесса?
а) минимизация складских площадей;
б) полная сохранность свойств товаров и механизация операций;
в) сокращение числа сотрудников;
г) использование только ручного труда.

11. Какое правило товарного соседства необходимо соблюдать при хранении продуктов питания?
а) размещать товары с сильным запахом рядом с остальными;
б) разделять продукты с разными требованиями к температуре и влажности;
в) хранить все продукты в одном помещении без учёта их свойств;
г) размещать скоропортящиеся товары вдали от зоны отгрузки.

12. Какой вид транспорта чаще всего используют для перевозки скоропортящихся продуктов на дальние расстояния?
а) автомобильный;
б) железнодорожный;
в) водный;
г) воздушный.

13. Что такое рефрижератор?
а) транспортное средство с теплоизоляцией без охлаждающих устройств;
б) транспортное средство, охлаждаемое при помощи паровых компрессорных холодильных установок;
в) транспортное средство с ёмкостями для льда или смеси льда и соли;
г) вид прицепа для перевозки сыпучих грузов.

14. Какие требования предъявляются к внутренней поверхности кузова транспортного средства для перевозки пищевых продуктов?

а) наличие антикоррозийного покрытия;
б) покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции;
в) деревянное покрытие;
г) окрашенная поверхность без требований к очистке.

15. Какой документ подтверждает санитарную пригодность транспортного средства для перевозки продуктов?
а) водительское удостоверение;
б) путевой лист;
в) санитарный паспорт;
г) страховой полис.

16. Какие продукты допускается перевозить в открытых кузовах, прикрытых брезентом?
а) мясо и рыба;
б) молочные продукты;
в) картофель и капуста;
г) кондитерские изделия.

17. Какая функция упаковки обеспечивает защиту товара от влияния внешней среды и других товаров?
а) маркетинговая;
б) защитная;
в) информационная;
г) экологическая.

18. Что такое тара согласно ГОСТ 17527 2014?
а) дополнительный элемент упаковки для защиты от механических воздействий;
б) основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции;
в) средство товарной информации (этикетки, вкладыши);
г) комплекс средств для транспортировки и хранения.

19. Какое свойство упаковки важно для продуктов с сильным запахом (например, сыра или специй)?
а) жиростойкость;
б) ароматонепроницаемость;
в) прозрачность;
г) гибкость.

20. Какой материал упаковки имеет длительный период ассимиляции в природе (до 80 лет)?
а) картон;
б) стекло;
в) полимерные материалы;
г) металл.

21. Какой символ на упаковке указывает на возможность её утилизации и переработки?
а) знак обращения на рынке;
б) петля Мёбиуса;
в) знак безопасности для окружающей среды;
г) знак соответствия.

22. Естественная убыль товаров включает:
а) порчу продуктов из за нарушения условий хранения;
б) усушку и распыл;
в) бой стеклянной тары по вине работника;
г) хищение товара покупателями.

23. Распыл характерен для:
а) свежих овощей и фруктов;
б) жидких продуктов (мёда, напитков);
в) сыпучих товаров (муки, сахара, соли);
г) замороженных полуфабрикатов.

24. Нормы естественной убыли применяются к:
а) штучным и фасованным товарам;
б) товарам, потерявшим качество;
в) количественным потерям в пределах установленных норм;
г) актируемым потерям.

25. Актируемые потери — это:
а) усушка и испарение влаги;
б) распыл при фасовке;

в) порча, лом, бой, истечение срока годности;
г) впитывание жидкой фракции в упаковку.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной

работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;
- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить

степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Щербаков В. Г., Лобанов В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 392 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/478235
Л.1.2	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/486866
Л.1.3	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/463439

Л.1.4	Праздничкова Н. В., Блинова О. А., Троц А. П. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]:методические указания. - Самара: СамГАУ, 2025. - 27 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/488921
Л.1.5	Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 289 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950192
Л.1.6	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952928
Л.1.7	Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 305 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950677
Л.1.8	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Положишникова М. А., Елисеева Л. Г. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2024. - 886 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=709796
Л.1.9	Мирзоев А.М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 375 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/954395
Л.1.10	Агапкин А.М., Бобожонова Г.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 175 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952928
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
7.2.5	1С: Предприятие 8.3
7.2.6	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Государственная информационная система "Современная цифровая образовательная среда". Режим доступа: https://online.edu.ru/
7.3.5	Библиотека цифрового образовательного контента. Режим доступа: https://urok.apkpro.ru/
7.3.6	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.7	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.8	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.9	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.10	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.11	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.12	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-10 - Учебная аудитория : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты, учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, комплект учебно- методических пособий, комплектом учебно-наглядных пособий и стендами по химии и биологии, методической литературой. расходными материалами, коллекционными материалами для лабораторных практикумов, интерактивное оснащение. Стендами с муляжами продовольственных товаров, Контрольно-кассовой техникой, весами электронными и рычажными, Химической посудой (цилиндры, колбы мерные, пипетки, бюретки, пробирки, стаканы, стеклянные палочки, часовые стекла, тигли, эксикаторы, ступки), химическими реактивами. Весы аналитические ВЛКТ-500м, Набор №14 «ВС», Турка электронная лабораторная , Электроплитка ПЭ, Фотоэлектроколориметр КФ-77. pH-метр ЭВ-74. Баня водяная лабораторная 6 местная БВ-6УХЛ4, Термометры, Термостат ТС-80М, Рефрактометр ИРФ 22, Стенды с муляжами продовольственных товаров, муляжи фруктов, ягод и овощей, рыб, хлеба, прибор овоскоп, прибор по исследованию пористости хлеба, таблица рельефная «Внутреннее строение рыбы».

8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-11 - Учебная аудтория : Оснащен: 10 персональными компьютерами и проектором для демонстрации различного рода графического материала, настенными таблицами по математике, статистике, информатике, наглядными пособиями (математические формулы, теории), макетами геометрических тел. IBM G41MT-D3/160 Gb/300 WT/Celeron/ 512 MB ПО ОС Windows XP professional, MS Office 2003, Интернет-камера D-link, Интерактивная доска JL-9000-101 95" SCREENMEDIA, Opera, Mozilla Firefox, MATLAB, Adobe Acrobat Reader 3.01, QBacic, Pascal, Delphi, 1С: Предприятие (сетевая версия 7.7)
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.4	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____