Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:59:26
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность программы	**Технологии пищевых производств**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Емельянов А.М _____ доцент канд. с.-х. наук _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий

протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМ И ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы бакалавриата направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

(ОПК- 4);

Индикаторы достижения компетенции:

- Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2)

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	*Знание:* современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности *Навык: оценка* современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности *Опыт деятельности: оценивать* современные технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	**Трудоемкость З.Е. / час.**	**Контактная работа с преподавателем**			**Самостоятельная работа, час.**	**Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)**
		Лекций, час.	**Практич. занятий, час.**	**Контактная работа на промежуточную аттестацию,час.**		
очная форма обучения 2025 год набора						
4/7	2/72	16	32	0,2	23,8	зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						

4/8	2/72	6	8	0,2	53,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
4/7	2/72	16	32	0,2	23,8	зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
4/8	2/72	6	8	0,2	53,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Структура дисциплины «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции» состоит из 3-х разделов (тем):

Структура дисциплины
Тема 1 Транспортирование продукции
Тема 2 Технология транспортирования сельскохозяйственной продукции
Тема 3 Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции

3.2. Содержание занятий лекционного типа по дисциплине «Транспортирование, хранение сырья и сельскохозяйственной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов / форма обучения	
			Очная	Заочная
			2025/26	
1	**Тема** 1 Транспортирование продукции	Тема 1: . Роль транспортных перевозок и перспективы их развития Тема 2: Перевозки сельскохозяйственной продукции железнодорожным транспортом Тема 3: Перевозки сельскохозяйственной продукции автомобильным, морским, речным и воздушным транспортом	4	2
2	**Тема 2** Технология транспортирования сельскохозяйственной продукции	Тема 1. Автомобильный транспорт для перевозки скоропортящихся продуктов Тема 2. Изотермический автомобильный транспорт и его характеристика	6	2
3	**Тема** 3 Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции	Тема 1. Перевозка скоропортящихся продуктов. Тема 2. Требования к качеству продуктов, транспортной таре. Тема 3. Сопроводительные документы и их оформление. Тема 4. Сроки доставки: уставный (ответственный), предельный, технологический (транспортабельность). Тема 5. Способы перевозки (с охлаждением, отоплением, без охлаждения и отопления, с	6	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов / форма обучения	
			Очная	Заочная
			2025/26	
		вентилированием и без него), вид подвижного состава в зависимости от различных факторов.		
ИТОГО			16	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Количество часов / форма обучения	
				Очная	Заочная
				2025/26	
1	**Тема** 1 Транспортирование продукции	*Практическое занятие 1.* Роль транспортных перевозок и перспективы их развития / **Обсуждение в группах**	Устный опрос	2	1
		Практическое занятие 2. Перевозки сельскохозяйственной продукции железнодорожным транспортом / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	2	0,5
		Практическое занятие 3. Перевозки сельскохозяйственной продукции автомобильным, морским, речным и воздушным транспортом / **Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос Тестовое задание	4	0,5
2	**Тема 2** Технология транспортирования сельскохозяйственной продукции	*Практическое занятие 1.* Автомобильный транспорт для перевозки скоропортящихся продуктов / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1

		Практическое занятие 2. Изотермический автомобильный транспорт и его характеристика / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос Тестовое задание	4	0,5
3	**Тема** 3 Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции	Практическое занятие 1. Перевозка скоропортящихся продуктов. / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1
		Практическое за нятие2. Требования к качеству продуктов, транспортной таре. / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1
		Практическое занятие 3. Сопроводительные документы и их оформление. / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1
		Практическое занятие 4. Сроки доставки: уставный (ответственный), предельный, технологический (транспортабельность). / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	2	1
		Практическое занятие 5. Способы перевозки (с охлаждением, отоплением, без охлаждения и отопления, с вентилированием и без него), вид подвижного состава в зависимости от различных факторов. / **Обсуждение в группах, Публичная презентация.**	Устный опрос Тестовое задание	2	0,5
ИТОГО				**32**	**8**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов / форма обучения	
			очная	заочная
			2025/26	
1	**Тема** 1 Транспортирование продукции	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	10	20
2	**Тема 2** Технология транспорти-	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Под-	8	20

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов / форма обучения	
			очная	заочная
			2025/26	
	рования сельскохозяйственной продукции	готовка к тестированию и зачету.		
3	**Тема** 3 Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	5,8	13,8
4	**Контактные часы на промежуточную аттестацию**		0,2	0,2
ИТОГО			**24**	**54**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции» обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел1. «Транспортирование продукции»	Синяева, И. М. Маркетинг торговли : учебник / И. М. Синяева, В. В. Земляк, В. В. Синяев. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2014. — 752 с. — ISBN 978-5-394-02387-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56245. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/56245
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Раздел 2 «Технология транспортирования сельскохозяй-	Синяева, И. М. Маркетинг торговли : учебник / И. М. Синяева, В. В. Земляк, В. В. Синяев. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2014. — 752 с. — ISBN 978-5-394-02387-3. — Текст : электронный // Лань :	https://e.lanbook.com/book/56245

ственной продукции»	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56245. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Раздел 3 «Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции»	Синяева, И. М. Маркетинг торговли : учебник / И. М. Синяева, В. В. Земляк, В. В. Синяев. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2014. — 752 с. — ISBN 978-5-394-02387-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56245. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/56245
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК-	Обосновывает и	Оценивает со-	Теоретиче-	Представлять	Проведение

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
4/ОПК-4.2	реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	временные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ские и практические аспекты современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	оценки современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК- 4/ПК-4.2)	**Фрагментарные знания** современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** о современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** оценки современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания** оценки современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
II этап **Уметь** современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК- 4/ПК-4.2)	**Фрагментарное умение** оценки современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности **От-**	**В целом успешное, но не систематическое умение** оценки современные технологии и обосновывать их применение в профессио-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной	**Успешное и систематическое умение** современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
	сутствие умений	нальной деятельности	деятельности	
III этап **Владеть навыками** применять современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ((ОПК-4/ПК-4.2)	**Фрагментарное применение навыков** современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, выполнение заданий, подготовку презентаций.

5.3.1 Контрольные вопросы по практическим занятиям (тест-контроль)

ТЕСТЫ ПО КЛЮЧЕВЫМ ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ

Примерные варианты тестовых заданий

тема 1

«Транспортирование продукции»

- 1. Груз — это:

а) материальные ценности, которые перевозятся железнодорожным транспортом в специально предназначенном для этого грузовом подвижном составе;
б) имущество, кроме бортовых припасов и багажа, перевозимого на борту воздушного судна;
в) все предметы с момента их принятия для перевозки до выдачи получателю;
г) все ответы правильные.
2. На какие группы делит все грузы транспортная классификация? :
а) сухие грузы ;
б) наливные грузы, сухие грузы, живность ;
в) тарно-упаковочные ;
г) сжиженные газы, нефть и нефтепродукты .
3. В зависимости от специфических свойств груза и условий его перевозки грузы бывают:
а) скоропортящиеся ;
б) гигроскопичны ;
в) опасные грузы
г) все ответы правильные
4. Скоропортящиеся — это грузы, :
а) поглощают свободную влагу воздуха ;
б) нуждаются в защите от воздействия высоких, низких температур ;
в) имеют специфический запах;
г) способны к значительным потерям при транспортировке.
5. Гигроскопические — это грузы, :
а) нуждаются в защите от воздействия высоких, низких температур ;
б) стабильно сохраняют свои физико-химические свойства ;
в) поглощают свободную влагу воздуха;
г) теряют при транспортировке свойства сипности вследствие смерзания или спекания
6. По степени обработки грузы можно разделить на следующие подгруппы:
а) сырье, полуфабрикаты, готовая продукция ;
б) сырье, готовая продукция ;
в) готовая продукция;
г) полуфабрикаты, готовая продукция.
7. Запасы — это активы, которые:
а) сохраняются для последующей продажи в условиях обычной хозяйственной деятельности;
б) находятся в процессе производства с целью последующей продажи продукта производства;
в) сохраняются для потребления во время производства продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также для управления предприятием;
г) все ответы правильные.
8. По месту продукции в логистической цепи:

а) запасы в снабжении ;
б) транспортные запасы ;
в) запасы в пути
г) нет правильного ответа.
9. Текущие (регулярные) запасы образуются :
а) в условиях равномерного и автомобильные поставки из-за несоответствия объемов поставки и разового потребления ;
б) в условиях равномерного и регулярного снабжения из-за несоответствия объемов поставки и разового потребления ;
в) в условиях неравномерного и регулярного снабжения из-за несоответствия объемов поставки и разового потребления;
г) в условиях неравномерного и автомобильные поставки из-за несоответствия объемов поставки и разового потребления .
10. Страховые (гарантийные) запасы :
а) предназначены для непрерывного снабжения потребителя предусмотренных обстоятельств ;
б) предназначены для непрерывного снабжения потребителя непредвиденных обстоятельств ;
в) предназначены для подготовки материальных ресурсов и готовой продукции к производственному или личному потреблению;
г) нет правильного ответа .
11. Подготовительные (буферные) запасы :
а) предназначены для подготовки материальных ресурсов и готовой продукции к производственному или личному потреблению ;
б) предназначены для непрерывного снабжения потребителя предусмотренных обстоятельств ;
в) предназначены для непрерывного снабжения потребителя непредвиденных обстоятельств;
г) предназначены для быстрой реакции на проводимую фирмой маркетинговую политику продвижения товара на рынок .
12. В маркировке указываются:
а) знак получателя, номер заявки (заказа) на перевозку грузов, место назначения, масса грузовой единицы ;
б) номер заявки (заказа) на перевозку грузов, место назначения, масса грузовой единицы;
в) знак получателя, номер заявки (заказа) на перевозку грузов, масса грузовой единицы;
г) знак получателя, место назначения, масса грузовой единицы .
13. Маркировка мест груза должна быть :
а) четким ;
б) ясным и надежным ;
в) четким, ясным и надежным;
г) четким и надежным .
14.Как часто работнику предприятия, производящего и реализующего продукты питания, необходимо проходить гигиеническое обучение:
а) 1 раз в три года
б) 1 раз в два года
в) 1 раз в год
15.Какой транспорт необходимо использовать для транспортировки пищевых продуктов:
а) личный автотранспорт
б) общественный автотранспорт
в) специально оборудованное транспортное средство
16.Шофер – экспедитор, шофер – грузчик должен иметь при себе:
а) медицинскую справку
б) личную медицинскую книжку
в) профсоюзный билет
17.Шофер – экспедитор, шофер – грузчик должен работать:
а) в чистой, опрятной личной одежде
б) в спецодежде

в) в одежде на усмотрение водителя
18. Перевозка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов допускается:
а)транспортом, находящимся в личном пользовании
б)автотранспорт с охлаждаемым кузовом или изотермическим транспортом, обеспечивающим установленную температуру хранения
в) автотранспорт с открытым кузовом
19. Перевозка пищевых продуктов вместе с непродовольственными товарами:
а) допускается
б) не допускается
в) при соблюдении товарного соседства
20. Допускается ли перевозка готовых пищевых продуктов вместе с сырьем и полуфабрикатами:
а) допускается
б) не допускается
в) допускается с соблюдением температурного режима
21. Срок годности полуфабрикатов мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка) без соусов и специй составляет:
а) 36 часов
б) 48 часов
в) 52 часа
22.Укажите срок годности тортов и пирожных с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок:
а) 18 часов
б) 24 часа
в) 36 часов
23.Хранение, перевозка и реализация особо скоропортящихся продуктов осуществляется при температуре:
а) не выше +2 ^{0}C
б) не выше +6 ^{0}C
в) не выше +8 ^{0}C
24. При траспортировке и реализации особо скоропортящихся продовольственных товаров, на товаре (этикетке, ярлыке) должна быть следующая информация:
а) срок годности, температура хранения в градусах Цельсия, час, день, месяц, год выработки
б) срок годности, температура хранения в градусах Цельсия, день, месяц, год выработки
25. Хлебобулочные изделия должны перевозится:
а) навалом в спец. фургонах
б) на полках в ЛА
в) в лотках, в специальных закрытых авто, оборудованных полками
26.При перевозке автотранспортом, кремовые кондитерские изделия должны перевозится:
а) на открытых листках
б) в контейнерах или лотках с крышками
в) в бумажных или полиэтиленовых пакетах
27.Транспортная перевозка тортов должна осуществляться:
а) без упаковочных коробок
б) в лотках
в) в неиспользованных ранее картонных коробках или других разрешенных для этих целей упаковочных материалов, выстланных салфетками из пергамента или подпергамента, закрывающимися крышками
28.С какой частотой транспортное средство, перевозящее пищевые продукты и продовольственное сырье, подвергается мойке с применением моющих средств:
а) ежедневно
б) 1 раз в 3 дня
в) 1 раз в 7 дней

29.С какой частотой транспортное средство, перевозящее пищевые продукты и продовольственное сырье, подвергается мойке с применением дезинфицирующих средств:
а) еженедельно
б) ежемесячно
в) ежеквартально
30.Допускается ли больной сифилисом без изменений на коже на работу:
а) да
б) нет
31.Источником заражения человека трихинеллезом может быть:
а) больной человек
б) свиньи, кабаны
в) кошки, собаки
32.Шофер – грузчик обязан производить погрузочно-разгрузочные работы:
а) в чистой личной одежде
б) в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
в) в санитарной одежде, менять ее один раз в неделю
33.К острым кишечным заболеваниям относится:
а) ангина
б) сальмонеллез
в) ветряная оспа

тема 2
«Технология транспортирования сельскохозяйственной продукции»

1.Обмен воздуха путем его побудительной подачи через товарную массу.
а. Естественный воздухообмен
б. Принудительный воздухообмен
в. Активный воздухообмен.
2.Системы охлаждения при хранении товаров.
а. Воздушное
б. Кондиционеры
в. Батарейное
г. Панельное
3.Перид, в течении которого изготовитель обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и нести ответственность за существенные недостатки, возникшие по его вине.
а. Гарантийный срок
б. Срок службы
в. Срок хранения
4.Период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению.
а. Срок сохраняемости
б. Срок службы
в. Сроки годности
5.Потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.
а. Материальные потери
б. Количественные потери
в. Товарные потери
6.Отношение содержания паров воды в единице объема к максимально возможному при определенной температуре воздуха (в %):
а.абсолютная влажность воздуха
б.гигроскопичность

в.относительная влажность воздуха
7.Свойство материалов и изделий слабо взаимодействовать с водой (не растворяться. не смачиваться):
а.гидрофильность
б.паропроницаемость
в.гидрофобность.
8. Дефекты товаров по степени значимости.
а. Критические
б. Значительные
в. Малозначительные
г. Явные
д. Устранимые
9.Несоответствие, вызывающее снижение уровня качества для определенной градации качества или утрату безопасности товара.
а. Допустимый дефект
б. Недопустимый дефект
в. Технологический дефект.
10.Дефекты, ухудшающие качество товаров, но при этом товары не утрачивают безопасность.
а. Недопустимые дефекты
б. Допустимые дефекты
в. Предреализационные дефекты
11.Совокупность единичных экземпляров товаров и\или комплексных упаковочных единиц (одного вида и наименования), объединенных по определенному признаку.
а. Упаковочная единица комплект товаров
б. Товарная партия.
12.Специфические количественные характеристики товарных партий.
а. Масса
б. Объемная масса
в. Теплоемкость
г. Скважистость.
13.Утрата белками водоудерживающей способности.
а. Гидратация
б. Синерезис
в. Денатурация
14.Процесс свертывания белков и выпадения в осадок:
а. гидратация
б. гидролиз
в. денатурация
15.Виды товарных потерь.
а. Естественная убыль
б. Актируемые потери
в. Отходы
г. Недостача
д. Убытки
16.Товарный сортамент –
а. совокупность товарных сортов, различающихся значениями регламентированными Н.Д. показателями качества.
б. совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся анатомо- морфологическими признаками.
17.Специфические физические свойства единичных товаров
а. Прочность
б. эластичность
в. твердость

г. пластичность
д. деформация
е. вязкость
ж. упругость
18.Группы методов хранения товаров.
а. методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима
б. методы, основанные на разных способах размещения
в. методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки
г. методы, основанные на разных видах фасовки товаров
д. методы, основанные на размещении товаров на разных складах
е. методы, основанные на размещении товаров на полках и стеллажах в магазинах
19.Виды естественной убыли товаров при хранении и транспортировке
а. усушка
б. распыл
в. розлив
г. улетучивание веществ
д. впитывание жидкой фракции продукта в упаковку
е. дыхание
20.Процессы, обуславливающие качественные потери товаров при хранении.
а. микробиологические процессы
б. биологические процессы
в. биохимические процессы
г. химические процессы
д. физические процессы
е. физико-химические процессы
21.Химические процессы, приводящие к качественным изменениям товара
а. прогоркание жира
б. потемнение сушеных плодов и овощей
в. окисление ароматических веществ в парфюмерно-косметических товарах
г. самосогревание зерна
д. деформация хлебобулочных изделий
е. полная раскроша кондитерских изделий
22.Требования, предъявляемые к упаковке.
а. Безопасность
б. Надежность
в. Совместимость
г. Взаимозаменяемость
23.Товары, для хранения которых необходима умеренная влажность.
а. Мука
б. Крупа
в. Молочные товары
г. Кондитерские изделия
д. Вина
24.Количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.
а. Предреализационные товарные потери.
б. Актируемые потери
в. Естественная убыль
25.Требования к товарной информации.
а. »Д»-достоверность
б. »Д»-доступность
в. .»Д»-достаточность
26.Теплофизические свойства единичных экземпляров товаров:

а. Температура плавления
б. Скважистость
в. Деформация
г. Теплоемкость
д. Теплопроводность.

27.Состояние, когда упругие и эластичные деформации могут переходить в пластичные, называется:
а. растяжение
б. сжатие
в. разрушение
г. релаксация

28.Основное назначение упаковки:
а. носитель маркировки или красочного оформления товара
б. защита товара от неблагоприятных внешних условий
в. защита окружающей среды от воздействия товаров
г. сокращение качественных и количественных потерь товара

29. Показатели чистоты первой группы при хранении товаров:
а. загрязнения минерального происхождения - загрязнения органического происхождения
б. загрязнения микробиологического происхождения
в. показатель, характеризующий местонахождения загрязнения

тема 3
«Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции»

1.Кислотное число – показатель свежести
а. жиров .
б. хлеба
в. круп

2.Гидролитические процессы, в продуктах оказывающие благоприятные влияния на формирование их качества.
а. Созревание сыров, мяса, чая, табака
б. Созревание фруктов , овощей.

3.У пищевых продуктов, являющихся живыми объектами, мука, не пропаренная крупа, свежие плоды, овощи, яйцо и т.д. происходит комплекс окислительно– восстановительных процессов.
а. дыхание.
б. увлажнение
в. брожение

4.Бутылки с виноградными винами при длительном хранении укладывают горизонтально, чтобы избежать…….

5.В зависимости от природы изменений все процессы, происходящие при хранении сельскохозяйственной продукции, можно подразделить.
а. физические
б. Химические
в. технологические
г. физико-химические
д. физиологические
е. микробиологические
ж. биологические
з. механические

6.У многих пищевых продуктов при хранении могут проходить два взаимообратных физических процесса.
а. Испарение воды
б. Деформация
в. Растяжение

г. Увлажнение
7.При низких температурах хранения в меде, варенье и сиропах происходит.
а. увлажнение
б. Расслоение
в. Кристаллизация сахаров
г. Прогоркание.
8. При низких температурах хранения в ликероводочных изделиях может произойти А.ферментативный процесс
а. расслаивание на окрашенную и неокрашенную части
б. сорбция летучих веществ.
9.Физико-химические изменения, приводящие к расслаиванию простокваши, кефира и д.р. к\м продуктов при хранении
а. старение белков (синерезис)
б. денатурация белка
в. окисление жиров
10.Прогоркание жиров это
а. реакция окисления непредельных жирных кислот кислородом воздуха
б. процесс поглощения воды
в. синерезис белков.
11.Легкопрогоркающие жиры содержатся в продуктах
а. пшено
б. овес
в. рис
г. макаронные изделия
д. сливочное масло
12. При нарушении режимов хранения пропионовокислое брожение может вызвать порчу продуктов.
а. порча вина
б. прогоркание животных жиров
в. молочнокислых товаров
г. засахаривание
д. квашеных овощей.
13.Причиной необратимых физико-химических изменений при черствении хлеба, длительном хранении макаронных изделий и крупы увеличивается время варки, уменьшается весовой и объемный привар) является:
а. обезвоживание
б. старение крахмала
в. меланоидинообразование.
14. Физические процессы, происходящие в пищевых продуктах под воздействием внешних факторов (температурных, влажностных, механических)
а. усушка
б. деформация
в. сорбция летучих веществ
г. изменение дисперсности коллоидов
д. гидролитические процессы.
15.При перепадах температуры во время хранения мороженого, консистенция мороженого становится более плотной и грубой, «песчаной», в результате
а. Перекристаллизации, увеличения размеров кристаллов льда и лактозы
б. Прогоркание жиров
в. изменения дисперсности коллоидов.
16.Продукты, содержащие больше связанной воды, чем свободной
а. фрукты
б. овощи

в. кофе
г. бакалейные товары.
17.Методы использования высоких температур для хранения товаров (пастеризация, стерилизация), применение антибиотиков, обработка ультразвуком, методы в основу которых положен принцип
а. абиоза
б. биоза
в. анабиоза
г. ценоанабиоза
18.Физические процессы, происходящие при хранении продовольственных товарах:
а. испарение воды усушка),
б. увлажнение
в. нагревание, замерзан, охлаждение
г. деформация
д. прогоркание жиров
е. окислительно-востановительные процессы.
19.Процесс поглощения воды компонентами пищевых продуктов за счет их гигроскопичности или отмыкания, либо осмоса водяных паров внутрь.
а. охлаждение
б. нагревание
в. увлажнение
г. засахаривание
20.Процесс взаимодействия редуцирующих сахаров с аминокислотами или белками с образованием полимеров темноокрашенных соединений меланоидов(при хлебопечении, производстве пива, при хранении сушеных плодов).
а. гидролитические процессы
б. меланоидинообразование
в. автолиз
21.Биохимические процессы, вызывающие изменения химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов, при участии ферментов
а. гидролиз жира под действием липаз
б. расщепление белков
в. автолиз.
22.Интенсивность сорбционных процессов увеличивается при:
а. резких перепадах температур и относительной влажности воздуха,
б. не соблюдением товарного соседства
в. нарушение целостности упаковки.
23. Разновидности деформационных процессов:
а. раздавливание, бой,
б. приобретение не свойственной формы, раскроша,
в. нажимы, проколы, раскалывание.
24.Физико-химические изменения происходящие, при очерствении хлеба, при длительном хранении крупы и макаронных изделий.
а. старение крахмала.
б. осахаривание крахмала
в. денатурация белка
25.Факторы внешней среды, активизирующие химические процессы в продовольственных товарах при хранении.
а. Температура,
б. О.В.В.,
в. свет, и др.
26.Прогоркание жиров замедляется
а. при наличии в продукте антиоксидантов

б. при хранении в темноте
в. при хранении в прозрачной упаковке
г. при хранении при повышенной влажности
д. при хранении при пониженной температуре.
27. Положительный эффект пропионовокислого брожения
а. созревание сыров
б. формирование вкуса хлеба
в. созревание вина
28.Процессы, протекающие при созревании сыров, мяса, рыбы, при ферментации чая, табака, оказывающие благоприятное влияние на формирование их качества.
а. дыхание
б. гидролитические процессы
в. брожение.
29.Выделите аэробное дыхание
а. $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 == 6H_2O + 6CO_2 + 688$ккал
б. $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 22,5$ккал
30.Процессы новообразования сложных соединений из более простых при участии ферментов синтетаз.
а. ресинтез крахмала в клубнях картофеля при высоких температурах хранения,
б. образование фитонцидов и фитоалексинов в плодах и овощах
в. В. прорастание вегетативных плодов и овощей.
31.Выбор ОВВ для хранения товаров определяется
а. химическим составом,
б. гигроскопичностью,
в. температурой хранения
г. наличием защитных оболочек.
д. физическими свойствами товаров
32.При размещении товаров на хранение необходимо руководствоваться определенными правилами, основанными на принципах
а. совместимости
б. взаимозаменяемости
в. безопасности,
г. эффективности.
33.Площадь загрузки склада
а. полезная площадь склада, занятая товаром.
б. Вся имеющаяся площадь склада
34.Экономическая эффективность хранения товаров определяется
а. затратами на хранение (расход энергии, амортизация складов и оборудования аренда помещения, затраты труда ит.д.),
б. потери при хранении,
в. стоимостью реализованной продукции.
г. полезной площадью склада
д. видом складируемого товара.
35.Санитарно-гигиенические методы ухода за товарами при хранении.
а. Дезинфекция
б. дезинсекция
в. увлажнение
г. дератизация
д. осушение
е. дезодорация,
36..Прогнозируемые сроки хранения товаров
а. сроки, устанавливаемые для конкретных товарных партий, с учетом их характеристик, реальных условий хранения и очередности реализации

б. срок реализации товаров
в. срок хранения.
37.Внешние факторы, влияющие на хранение товаров
а. упаковка товара
б. химический состав продукта
в. товарная обработка
г. условия и сроки хранения.
38.Асептическая стерилизация применяется для консервирования
а. молока,
б. рыбы
в. соков,
г. Фруктов
д. соусов,
39. Продукты, созревающие при посоле:
а. рыба,
б. мясо,
в. овощи.
г. жиры
д. фрукты
40.Консервирующие действия антибиотиков-
а. антимикробные действия
б. антисептические действия
42.Период, в течение которого товары при соблюдении установленных условий хранения не изменяют существенно потребительские свойства и количество
а. срок реализации
б. срок хранения
в. гарантийный срок
г. срок годности
43. Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных режимов и правил хранения, краткосрочной реализации, без соблюдения которых они утрачивают свою безопасность.
а. кратковременно хранящиеся товары
б. скоропортящиеся
в. нескоропортящиеся
г. товары длительного хранения
44. Метод хранения товаров, направленный на поддержание жизненных процессов на сниженном уровне, но с сохранением естественного иммунитета.
а. принцип биоза
б. принцип абиоза
в. принцип анабиоза
г. принцип ценоанабиоза
45.Методы использования высоких температур для хранения товаров (пастеризация, стерилизация), применение антибиотиков, обработка ультразвуком, методы в основу которых положен принцип
а. абиоза
б. биоза
в. анабиоза
г. ценоанабиоза
46.Длительное хранение замороженных продуктов осуществляется при температуре
а. -8
б. 0
в. -20
47.Продолжительность замораживания продуктов зависит от

а. содержания жира
б. упаковки
в. товарного соседства
г. скорости движения воздуха
д. влажности

48.Хранение товаров в таре, на поддонах, малогабаритных контейнерах, уложенных по определенной схеме в несколько ярусов.
а. Стеллажное хранение товаров
б. Штабельное хранение
в. Хранение товаров навалом

49.Предельный размер товарных потерь, устанавливаемый нормативными документами по конкретному виду товара.
а. Издержки обращения
б. Нормы естественной убыли
в. Естественная убыль
г. Актируемые потери.

5.3.2 Типовые задания, ситуационные задачи

Ситуационная Задача 1

Покупатель в магазине купил «Сыр домашний» (ГОСТ 32260-2013). Срок хранения еще не истек. При употреблении на дне упаковки оказалось небольшое количество сырной сыворотки. Допускается ли это по требованиям стандарта? Почему на дне упаковки сыра образовалась сырная сыворотка?

Ситуационная Задача 2 При покупке йогуртов (ГОСТ Р 51331-99), обратите особое внимание на информацию на упаковке. Назовите условия и сроки хранения йогуртов в магазине.

Ситуационная Задача 3 В продаже имеются замороженные овощи и ягоды. Покупателям необходима рекламная информация об их химическом составе, способе использования, пищевой и витаминной ценности. Как вы это организуете?

Ситуационная Задача 4 В магазине в продаже имеется пшеничная мука ГОСТ Р 52189 — 2003. Определите по образцу муки: вид муки; товарный сорт. Для получения каких товаров используют этот сорт муки? Какой углевод содержит мука?

Ситуационная Задача 5 Какие минеральные соли определяют жесткость питьевой воды? Для получения каких товаров используют воду определенной жест-кости? Какое влияние оказывают минеральные соли, содержащиеся в воде, на качество выпускаемых изделий? Как определить жесткость воды?

Ситуационная Задача 6 Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушеных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125; дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Ситуационная Задача 7 В магазин с межобластной птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С-1 в количестве 30 коробок по 360 шт. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт. яиц с микротрещинами, 54 шт. массой по 52-54 г, остальные яйца имели массу по 55-57 г. В поврежденных коробках сужено 504 шт. яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой и 216 яиц с незагрязненной, поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поло-коробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия?

Ситуационная Задача 8 Дайте заключение о качестве консервов Сардины балтийские в масле, если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы - 320. г, масла – 50, масса одной банки – 195, второй – 190 г. Возможна ли использование в пищу данных консервов? Определите физико-химические показатели про-

дукта.

Задание №1.

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание №2.

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание №3.

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

Задание №4.

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание № 5На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм3, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы? П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9363–2015 "Пшеница. Технические условия"

Задание № 6 В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. 1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 34306-2017 "Лук репчатый свежий. Технические условия

Задание № 7На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм2 поверхности крахмала 89 шт. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 53876-2010 "Крахмал картофельный. Технические условия".

Задание № 8В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%. 1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца? 2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) ".

5.3.3 Темы презентаций

1. Виды потерь сельскохозяйственной продукции.
2. Причины возникновения естественной убыли?
3. Порядок расчета естественной убыли.
4. Изменение нормы естественной убыли при завозе товара в труднодоступные районы.
5. Порядок начисления норм естественной убыли на реализуемые вразвес товары в розничной торговле.
6. Районы РФ, относящиеся к первой зоне при начислении естественной убыли.
7. Окислительные и гидролитические превращения в жирах.
8. Изменения, происходящие в жирах при их хранении.
9. Сущность метода определения перекисного числа.
10. Сущность метода определения влажности сахара.
11. Сущность метода определения кислотного числа
12. Влияние продуктов окисления на пищевую ценность жиров и жиросодержащих продуктов.
13. Влияние первичных продуктов окисления на органолептические свойства пищевых продуктов.
14. Факторы, влияющие на процесс окисления- температура, парциальное давление кислорода, свет, наличие природных антиокислителей, катализаторов окислении
15. Влияние на процесс автоокисления жиров других веществ (вода, фосфолипиды, аминокислоты).
16. Гидролитические процессы в жирах.
17. Физические и физико-химические процессы, происходящие при хранении сельскохозяйственной продукции, влияние их на сохранение товаров.
18. Общие правила перевозки грузов железнодорожным транспортом: документальное оформление перевозки, виды отправок грузов, подготовка грузов к перевозке, маркировка, прием грузов к перевозке, правила погрузки, порядок выдачи грузов

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

(ОПК- 4/ПК-4.2)–оценивать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности **Знать** современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности **Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний**

1. Классификация скоропортящихся и режимных грузов.
2. Контроль температуры условий хранения для различных групп пищевых продуктов.
3. Виды складов для сельскохозяйственной продукции. Технологический контроль качества при хранении.
4. Перевозка зерна, муки, крупы. Контроль соответствия качества продукции установленным нормам.
5. Хранение замороженных пищевых продуктов. Контроль соответствия качества продукции установленным нормам.
6. Перевозка скоропортящихся продуктов. Контроль соответствия качества продукции установленным нормам.

7. Железнодорожный транспорт для перевозки товаров. Технологический контроль качества при перевозки.
8. Санитарный режим при хранении товаров. Подготовка помещений. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
9. Санитарные требования к транспорту. Технологический контроль качества услуг.
10. Автомобильный транспорт для перевозки товаров. Технологический контроль качества услуг.
11. Виды складов для хранения товаров. Условия хранения. Температура при хранении пищевых продуктов. Группы пищевых продуктов, требующие определённых температурных условий хранения.
12. Морской транспорт для перевозки товаров. Технологический контроль качества услуг.
13. Требования к относительной влажности воздуха и свету при хранении различных групп продуктов.
14. Транспортная маркировка грузов. Манипуляционные знаки. Основные, дополнительные и информационные надписи.
15. Циркуляция и вентиляция при хранении товаров. Общеобменная принудительная вентиляция и активная вентиляция.
16. Требования к таре и упаковке продуктов при их транспортировании. Технологический контроль качества услуг.
17. Размещение сельскохозяйственной продукции на складах. Соблюдение товарного соседства.
18. Правила совместной перевозки различных грузов. Правила их укладки в кузове автотранспорта.
19. Сопроводительные документы, в том числе документы, подтверждающие качественное состояние груза и возможность их транспортирования; их содержание. Особенности документооборота у различных видов транспорта.

Уметь
Оценивать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
Задания для оценивания результатов обучения в виде умений
Ситуационная Задача 1
Покупатель в магазине купил «Сыр домашний» (ГОСТ 32260-2013). Срок хранения еще не истек. При употреблении на дне упаковки оказалось небольшое количество сырной сыворотки. Допускается ли это по требованиям стандарта? Почему на дне упаковки сыра образовалась сырная сыворотка?
Ситуационная Задача 2 При покупке йогуртов (ГОСТ Р 51331-99), обратите особое внимание на информацию на упаковке. Назовите условия и сроки хранения йогуртов в магазине.
Задание 1На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм3, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы? П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9363–2015 "Пшеница. Технические условия"
Задание 2В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%. 1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца? 2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного

союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) ".

Навык / Опыт деятельности
Оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности
Ситуационная Задача 1 В магазине в продаже имеется пшеничная мука ГОСТ Р 52189 — 2003. Определите по образцу муки: вид муки; товарный сорт. Для получения каких товаров используют этот сорт муки? Какой углевод содержит мука?
Ситуационная Задача 2В магазин с межобластной птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С-1 в количестве 30 коробок по 360 шт. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт. яиц с микротрещинами, 54 шт. массой по 52—54 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. В поврежденных коробках сужено 504 шт. яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой и 216 яиц с незагрязненной, поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поло-коробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия?
Задание 1В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. 1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 34306-2017 "Лук репчатый свежий. Технические условия
Задание 2На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм2 поверхности крахмала 89 шт. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 53876-2010 "Крахмал картофельный. Технические условия".

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2 *Оценивает* современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
Задания закрытого типа:
1.Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации:
1. А) хранение;

2. Б) эксплуатация;
3. В) сбор информации.
Правильный ответ: А

2.В соответствии с чем должен находиться объём товарных запасов:
А)в соответствии с бюджетным кодексом Российской Федерации;
Б) в соответствии с объёмом и структурой покупательского спроса;
В) в соответствии со стандартами красоты;
Г) в соответствии с предложением государственного регулятора.
Правильный ответ: Б

3.К какой задаче можно отнести сохранение товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств:
А) к задаче высшей математики;
Б) к иным логическим задачам;
В) задача хранения;
Г) задача сохранения материальных средств;
Д) задача облачного хранения данных.
Правильный ответ: В

4. Что необходимо обеспечивать для бесперебойного снабжения потребителей, что предотвращает образование излишних сверхнормативных запасов:
А) планирование и нормирование товарных запасов;
Б) увеличение предложения товара;
В) использовать централизованный способ доставки;
Г) сбор информации о снабжающих компаниях на изучаемом сегменте рынка.
Правильный ответ: А

5.Какой должна быть температура для продуктов длительного хранения:
А) не превышать температуру 37,7 С*;
Б) не превышать 0 С*;
В) не превышать 10 С*;
14. Правильный ответ: В

Задания открытого типа:

1. _____ - процессы, изменяющие состояние и свойства продуктов, а также влияющие на активность других процессов.
Правильный ответ: физические
2. _____ процессы - процессы, вызывающиеся жизнедеятельностью организмов, для которых многие пищевые продукты служат питательной средой.
Правильный ответ: микробиологические
3. _____ -разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами.
Правильный ответ: брожение
4. _____ - процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноимёнными микроорганизмами.
Правильный ответ: гниение
5. При влажности _____ % влажности воздуха следует хранить товары с невысокой влажностью (сахар, мука, соль, крахмал, крупа и т.д.).
Правильный ответ: 65-75
6. _____ защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов и т.д.
Правильный ответ: упаковка

7. _____ - этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.
Правильный ответ: хранение
8. При влажности _____ % следует хранить товары с высоким содержанием влаги.
Правильный ответ: 80-95
9. _____ называют процессы, вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями).
Правильный ответ: биологические
10. _____ - обеспечение количественной и качественной сохранности товара с минимальными потерями.
Правильный ответ: хранение
11. Показателями _____ является выход стандартной продукции, размер потерь, сроки хранения.
Правильный ответ: сохраняемости
12. _____ склад – организация, осуществляющая хранение товаров в качестве предпринимательской деятельности.
Правильный ответ: Товарный
13. Обеспечивают _____ качества и количества товара: исходное качество сырья, упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия хранения, условия реализации и эксплуатации.
Правильный ответ: сохранение
14. _____ - любые слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, различный иллюстрированный материал, относящиеся к товару и размещённые на упаковке, документах, уведомлениях, этикетках.
Правильный ответ: Маркировка
15. _____ - средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукцию от повреждений и потерь и облегчающих торгово-технологический процесс обращения.
Правильный ответ: упаковка

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.
Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.
К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:
- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине «Транспортирование и хранение сельскохозяйственной продукции»

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Тема 1 Транспортирование продукции	ОПК- 4	ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Тема 2 Технология транспортирования сельскохозяйственной продукции	ОПК- 4	ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 2-е занятие
Тема 3 Хранение сырья и сельскохозяйственной продукции	ОПК- 4	ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой па-

узы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.
Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.
Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.
В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.
Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие	Проблема не	Проблема рас-	Проблема рас-	Проблема раскрыта

проблемы	раскрыта. Отсутствуют выводы.	крыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	крыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Атте-

стационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6.ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:		К-во в библиотеке/ЭБС
1.	Синяева, И. М. Маркетинг торговли : учебник / И. М. Синяева, В. В. Земляк, В. В. Синяев. — 4-е, изд. —	https://e.lanbook.com/book/56245

	Москва : Дашков и К, 2014. — 752 c. — ISBN 978-5-394-02387-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56245. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
2.	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
Дополнительная литература:		К-во в библиотеке/ЭБС
3.	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке (презентации) доклада.

При подготовке (презентации)доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.
В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.
Рекомендации по работе с научной и учебной литературой
Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.
В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:
- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствияРостовскойобласти	http://don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	www.dslib.net/
ЭБС «Лань»	www.e.lanbook.com
Университетскаябиблиотека ONLINE	http://biblioclub.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru
Международнаяинформационнаясистема AGRIS	http://agris.fao.org/agris-search/index.do

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;

-Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;

- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL;

-Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;

-Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;

- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;

- 7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License;

-YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;

- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;

-MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания;

-Unrealcommander Свободно распро-страняемоеПО, лицензия freeware;

-GoogleChromeСвободнораспро-страняемоеПО, лицензия freeware.

Перечень профессиональных баз данных

1.Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» - http://www.consultant.ru

2.СПС ГАРАНТ http://www.garant.ru

3.Каталог российских СМИ http://www.smi.ru

4.Экономический портал http:// economicus.ru

5. Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации». http://www.e-disclosure.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений	
Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 6 (1 этаж)
Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 15 (2 этаж)
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOf-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27	Помещение 18 (2 этаж)

fice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License		