Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:18:01
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3693d57b7e

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, хранение сырья и продовольственных товаров

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность программы **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Форма обучения **очная, очно – заочная**

Программа разработана:
Игнатьева Т.С. _____ доцент канд. эк. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03..2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

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

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.1- Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	ПК-1.1- Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	*Знание:* требований безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции *Умение:* Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий *Навык и (или) опыт деятельности:* приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех

			этапах ее производства и обращения на рынке

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

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.		
очно-заочная форма обучения 2022 год набора						
2/3	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
очно-заочная форма обучения2022;2023,2024,2025 год набора						
2/3	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
2/Л	3/108	10	12	0,2	85,8	зачет
очная форма обучения2026 год набора						
2/3	3/108	36	36	0,2	35,8	зачет

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

Структура дисциплины «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров» состоит из 3-х разделов (тем):

Дисциплина «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров»		
Раздел 1 Транспортирование продукции	Раздел 2 Технология транспортирования продовольственных товаров	Раздел 3 Хранение сырья и продовольственных товаров

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров», 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		
			Очно-заочная	заочная	очная
			2022/23/ 24/25	2026	

1	**Раздел 1** «Транспор-тирование продукции»	Тема 1: . Роль транспортных перевозок и перспективы ихразвития Тема 2: Перевозки продовольственных товаров железнодорожным транспортом Тема 3: Перевозки продовольственных товаров автомобильным, морским, речными воздушным транспортом	6	3	12
2	**Раздел 2** «Технология транспорти-рования про-довольствен-ных товаров»	Тема 1. Автомобильныйтранспорт для перевозки скоропортящихся продуктов Тема 2. Изотермический автомобильный транспорт и его характеристика	6	3	12
3	**Раздел 3.** «Хранение сырья и про-довольствен-ных товаров»	Тема 1. Перевозка скоропортящихся продуктов. Тема 2. Требования к качеству продуктов, транспортнойтаре. 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 вентилированием и без него), вид подвижного состава в зависимости от различных факторов.	6	4	12
Итого			**18**	**10**	**36**

Содержание практических занятий по дисциплине «Транспортирование, хранение сырьяи продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семина-ров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов / форма обучения		
				Очно-заочная	заочная	очная
				2022/23/24/25	2026	
		Практическое занятие1. Роль транспортных перевозок и перспективыих развития / **Обсуждение в группах**	Устный опрос	2	1	2

1	**Раздел 1.** «Транспортирование продукции»	*Практическое занятие2.* Перевозки продоволь- ственных товаров же- лезнодорожным транспортом / **Обсуждение в группах, Творческое задание***Элементы практической подготовки: отработка применения железнодорожного транспорта для перевозки продовольственных товаров*	Устный опрос	2	1	2
		Практическое занятие3. Перевозки продовольственных товаров автомобильным, морским, речным и воздушным транспортом / **Обсуждение в группах, Публичная презентация задание** *Элементы практической подготовки: отработка применения автомобильного транспорта для перевозки продовольственных товаров*	Устный опрос Тестовое задание	4	1	4
2	**Раздел 2** «Технология транспортирования продовольственных товаров»	*Практическое занятие 1.* Автомобильный транспорт для перевозкискоропортящихся продуктов / **Обсуждение в группах, Творческое задание задание***Элементы практической подготовки: отработка применения транспорта для перевозки скоропортящихся продовольственных товаров*	Устный опрос	4	2	4
		Практическое занятие 2. Изотермический автомобильный транспорт и его характеристика / **Обсуждение в группах, Творческое задание задание***Элементы практической подготовки: отработка применения изотермического транспорта для перевозки продовольственных товаров*	Устный опрос Тестовое задание	4	2	4
3	**Раздел 3.** «Хранение сырья и продовольственных товаров»	Практическое занятие 1. Перевозка скоропортящихся продуктов. / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1	4
		Практическое за нятие2. Требования к качеству	Устный опрос	4	1	4
		продуктов, транспортной таре. / **Обсуждениев группах, Творческое задание**				

		Практическое занятие 3. Сопроводительные документы и их оформле- ние. / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	1	4
		Практическое занятие 4. Сроки доставки: уставный (ответственный), предельный, технологический (транспортабель- ность). / **Обсуждение в группах, Творческое задание задание***Элементы практической подготовки: отработка навыков расчета сроков доставки продовольственных товаров*	Устный опрос	4	1	4
		Практическое занятие 5. Способы перевозки (с охлаждением, отоплением, без охлаждения и отопления, с вентилированием и без него), вид подвижного состава в зависимости от различ- ных факторов. / **Обсуждение в группах, Публичная презентация.**	Устный опрос Тестовое задание	4	1	4
Итого				**36**	**12**	**36**

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельнойработы	Количество часов / форма обучения		
			Очно-заочная	заочная	очная
			2022/23/24/25	2026	
1	Раздел 1 «Транспортирование продукции»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	18	28,6	11,9
2	Раздел 2 «Технология транспортирования продовольственных товаров»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию изачету.	18	28,6	11,9

3	Раздел 3 «Хранение сырья и продовольственных товаров»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	17,8	28,6	11,9
5	Контактные часы на промежуточную аттестацию		0,2	0,2	0,2
Итого			**53,8**	**85,8**	**35,8**

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров» обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел1. «Транспортирование продукции»	Гаджинский, А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики : учебник / А. М. Гаджинский. — Москва : Дашков и К, 2021. — 324 с. — ISBN 978-5-394-04232-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229664 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229664
	Волгин, В. В. Логистика приемки и отгрузки товаров / В. В. Волгин. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 460 с. — ISBN 978-5-394-02673-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/77278. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/77278
	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315989. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315989

Раздел 2 «Технология транспортирования продовольственных товаров»	Гаджинский, А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики : учебник / А. М. Гаджинский. — Москва : Дашков и К, 2021. — 324 с. — ISBN 978-5-394-04232-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229664. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229664
	Волгин, В. В. Логистика приемки и отгрузки товаров / В. В. Волгин. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 460 с. — ISBN 978-5-394-02673-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/77278. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/77278
	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315989.— Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/315989

Раздел 3 «Хранение сырья и продовольственных товаров»	Гаджинский, А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики : учебник / А. М. Гаджинский. — Москва : Дашков и К, 2021. — 324 с. — ISBN 978-5-394-04232-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229664. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229664
	Волгин, В. В. Логистика приемки и отгрузки товаров / В. В. Волгин. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 460 с. — ISBN 978-5-394-02673-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/77278. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/77278
	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315989. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/315989

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Номер/	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

индекс ком-петен-ции	(или ее части)	I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
ПК-1/1.1	Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ПК-1/1.1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «Зачтено», «Не зачтено»

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	**«Зачтено»**		
I этап Знать Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Фрагментарные знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Неполные знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства	**Сформированные и систематические знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения,

(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции (УК-1/1.1)	(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **Отсутствие знаний.**	(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	(изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
II этап Уметь Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий ы (ПК-1/1.1)	**Фрагментарное умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Успешное и систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
III этап Навык и (или) опыт деятельности: приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1/1.1)	**Фрагментарное применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Успешное и систематическое применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-1.1 Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Задания закрытого типа

1.Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации?
А.) Хранение.
Б.) Эксплуатация
В.) Сбор информации
Правильный ответ: А

2.В соответствии с чем должен находится объем товарных запасов?
А.)В соответствии с бюджетным кодексом Российской Федерации
Б) В соответствии с объемом 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 математике
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. **Установите соответствие между определениями.**

1. прямое смешанное сообщение	А) в пределах речного пароходства. Прямое внутреннее сообщение осуществляется по одному перевозному документу между портами двух и более пароходст неделя, секунды, год

2. внутреннее сообщение	Б) доставка грузов с участием других видов транспорта по единому перевозному документу
3. смешанное сообщение	В) с участием других видов транспорта с раздельным оформлением документов на каждом из них

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в

Задания открытого типа:

1. Как называется процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноименными микроорганизмами
Правильный ответ: Гниение

2. _____представляет собой средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь и облегчающих торгово-технологический процесс обращения.
Правильный ответ: Упаковка

3. _____– материал, из которого изготавливают упаковку.
Правильный ответ: Упаковочный материал

4. _____– это испарение влаги и улетучивание из товаров спирта, ароматических и других веществ.
Правильный ответ: Усушка

5. Все меры по предупреждению и сокращению товарных потерь классифицируются следующими группами: организационные; технологические и_____.
Правильный ответ: информационные

6. Наиболее распространенными физико-химическими процессами являются сорбция и _____паров воды и газов.
Правильный ответ: десорбция

*7.*_____ – совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров.
Правильный ответ: Режим хранения

*8.*_____– конечный продукт упаковочной операции в том виде, в каком он подготовлен для транспортировки, он состоит из собственно упаковки (резервуар, контейнер) и находящегося в ней груза.
Правильный ответ: Грузовое место

9. _____способ доставки продуктов — вывоз осуществляется с помощью поставщиков.
Правильный ответ: Централизованный

*10.*_____ — продукты хранят на подтоварниках в таре, которую можно укладывать в устойчивый штабель (не более 2 м). Мешки с мукой, сахаром укладывают плашмя, высотой не более 6 м.
Правильный ответ: Штабельный способ хранения

11. _____способ хранения — продукция хранится на полках в шкафах или стеллажах в ящиках: масло, сыр, хлеб.
Правильный ответ: Стеллажный

12. _____приемка товара — производится по накладным, счетам-фактурам, определяется вес брутто (пересчет тарных мест, взвешивание).
Правильный ответ: Предварительная

Формы контроля позволяющие оценить сформированность компетенций по дисциплине «Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров»

№	Контролируемые разделы дисциплины	Компетенции/ индикатор достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1 Транспортирование продукции	ПК-1.1	Контрольный опрос
2.	Раздел 2 Технология транспортирования продовольственных товаров	ПК-1.1	
3.	Раздел 3 Хранение сырья и продовольственных товаров	ПК-1.1	

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

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 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 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 4 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 полокоробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия?
Ситуационная Задача 5 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 продукта.

Задание №1. 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 № 2. На 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 № 3 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 № 4 На 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 № 5 В 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 регла- мент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) ".

Темы презентаций

1. Виды потерь продовольственных товаров.
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 продовольственных товаров, 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

ПК-1/1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Знать

- требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.

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 продовольственных товаров.
4. Перевозка зерна, муки, крупы.
5. Хранение замороженных пищевых продуктов.
6. Перевозка скоропортящихся продуктов.
7. Железнодорожный транспорт для перевозки товаров.
8. Санитарный режим при хранении товаров. Подготовка помещений. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
9. Санитарные требования к транспорту.
10. Автомобильный транспорт для перевозки товаров.
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.
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.
17. Размещение продовольственных товаров 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.
2. В течении какого времени прибывшие грузы, контейнеры, подлежащие выгрузке и выдаче, хранятся на Ж\Д станции бесплатно? В каких продуктах содержатся легкопрогоркающие жиры?
3. Биохимические процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров, сущность процессов. Положительное и отрицательное влияние этих процессов при хранении.
4. Правила составления актов при приемке грузов ж\д транспортом
5. Значение микроорганизмов при хранении пищевых продуктов. Микробиологические процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Характеристика и влияние их на изменения потребительских свойств товаров.
6. Физические методы консервирования. Пастеризация, стерилизация, асептическое консервирование. Практическое применение этих методов при хранении товаров.
7. Транспортно-экспедиторская деятельность, правовая основа, регулирующая деятельность экспедиторской службы
8. Основные задачи хранения продовольственных товаров.
9. Факторы, влияющие на процесс дыхания в пищевых продуктах.
10. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Краткосрочное и длительное хранение. Потери при хранении.
11. Утилизация продуктов, исчерпавших срок хранения
12. Изменение качества товаров при хранении.
13. Прогнозирование сроков хранения товаров.
14. Способы складирования и рациональное размещение продукции на складах.
15. Подъемно-транспортное складское оборудование.
16. Контейнерные перевозки продовольственных товаров.
17. Режимы хранения и требования к температурно-влажностным условиям хранения.
18. Способы и технические средства поддержания и регулирования режимов хранения.
19. Роль тары и упаковки в сохранении качества и снижении потерь продукции при транспортировке.
20. Способы увеличения сроков хранения.
21. Основные виды упаковочных материалов, применяемых при транспортировке, их свойства.
22. Условия и особенности хранения мяса и мясных продуктов
23. Транспортная тара. Виды и назначение.
24. Роль транспортных перевозок и виды транспорта.
25. Условия и особенности хранения алкогольных и безалкогольных напитков
26. Особенности перевозки продовольственных товаров железнодорожным транспортом.
27. Условия и особенности хранения фруктов и овощей.
28. Классификация грузов и характеристика грузовых перевозок.

Уметь

- Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

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.

Ситуационная Задача 3 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?

Задание 1 На 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 2 В 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 регла- мент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции "(ТР ТС 033/2013) ".

Навык / Опыт деятельности

- приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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 2 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 полокоробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия?

Ситуационная Задача 2. 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 продукта.

Задание 1 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 2 На 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".

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, хранение сырья и продовольственных товаров»

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия

Раздел 1 Транспортирование продукции	ПК-1.1	**I этап** **II этап**	Тестирование, устный опрос	февраль / 1-е занятие
Раздел 2 Технология транспортирования продовольственных товаров	ПК-1.1	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование, устный опрос	март / 2 - е занятие апрель/ 2 - е занятие
Раздел 3 Хранение сырья и продовольственных товаров	ПК-1.1	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование, устный опрос	май/ 3 – е занятие июль / 2 – 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 паузы, 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 правиль-	«удовлетворительно»
ность ответов – 40-59 %	
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 проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта 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. Аттестационные 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

7 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:	**Количество в библиотеке/ЭБС**

Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315989. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315989
Гаджинский, А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики : учебник / А. М. Гаджинский. — Москва : Дашков и К, 2021. — 324 с. — ISBN 978-5-394-04232-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229664. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229664
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Волгин, В. В. Логистика приемки и отгрузки товаров / В. В. Волгин. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 460 с. — ISBN 978-5-394-02673-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/77278. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/77278

8. 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 закрепле- ния 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).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
Office Standard 2016
OpenOffice Свободно распространяемое ПО
Google Chrome Свободно распространяемое ПО
Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
Unreal Commander Свободно распространяемое ПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное ПО
7-zip Свободно распространяемое ПО
Dr.Web
Лаборатория ММИС«Планы»

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2. БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и	http://www.don-agro.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
продовольствия Ростовской области	
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10. 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.
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

Аудитория No 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Лаборатория № 16э Технические средства: центрифуга «Ока»; вытяжной шкаф; сыроварня Bergman 12л; гастроемкость; водонагреватель; шкаф напольный «Тортора» (мойка); шкаф лабораторный – 3 шт.; реактивы; лабораторная посуда; стол.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Лаборатория № 19э Технические средства: микроскоп «Биомед-2»; люминоскоп	346493, Ростовская область,

настольный ЛН-3У «Сова»; термостат ТС; кастрюля нержавеющая 20 л; холодильник «Атлант»; электрическая печь; стол – 3 шт.; шкаф книжный – 1 шт.; тумба – 1 шт.	Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 21 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 (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; 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 №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 21 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 (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; 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 №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э 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 (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA 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 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; 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 4 (1 этаж)

Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	

Аудитория № 15э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивиду- альных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); проекторBENG,; экран; шкаф для документов; стол переговоров,-1 шт, стол руководителя-1 шт.; трибуна, стол компьютерный – 7 шт.; стул офисный – 24 шт., компьютер- 8 шт.; МФУ CANON; веб-камера Logitech; колонки 2,0 Sven MC-20 RMS 90W; сплит-система Бирюса. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA 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 Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э 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, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA 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;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 17 (1 этаж)

Аудитория № 3э Учебная аудитория для проведения 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 (переносной);; специализированное учебное оборудование - (мойка, шкаф сушильный, печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные,	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 28 (1 этаж)

калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, центрифуга, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, ЛАКТАН 1-4М МИНИ (анализатор молока), устройство для определения влажности пищевых продуктов ЭЛЕКС-7 МТ, TESTO 206-pH1 pH-метр пищевой проникающий, люминоскоп ЛН-3У «Сова», телевизор Toshiba, лабораторная посуда, весы аналитические, химические реактивы, эксикатор, штатив с пробиркодержателем, термостат, прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA 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; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 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; 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»	
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; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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 № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 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 № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 Помещение 18 (2 этаж)