


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»  
Кафедра «Товароведение, туризм и право»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
доцент Тлупов Т.Х.

  
«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки – **38.03.07** - Товароведение

Направленность (профиль) – **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация (степень) выпускника - **бакалавр**

Курс обучения           **3 (4)**

Семестр                   **6 (8)**

Форма обучения **очная (очно-заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 г. № 985 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы  
к.б.н., доцент




Т.Х. Тлупов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой  
к. э. н., доцент



Е. А. Яицкая

Одобрено методической комиссией торгово-технологического факультета  
Протокол от «23» мая 2025 г. № 9

Председатель МК торгово-  
технологического факультета  
к.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам хранения и транспортирования непродовольственных товаров.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение основ хранения: типов и видов складов, методов, способов и режимов хранения, классификация товаров в зависимости от условий хранения, правила размещения товаров на хранение;
- изучение технологии и организации транспортирования потребительских товаров.
- умение поддержания и регулирования режимов хранения для сведения к минимуму потерь непродовольственных товаров, возникающих при их хранении;
- знакомство с подвижным составом для перевозки непродовольственных товаров;
- изучение технологии и организации транспортирования непродовольственных товаров.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> – Знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	<b>Знать:</b> факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров. <b>Уметь:</b> правильно размещать продовольственные товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей. <b>Владеть:</b> навыками управления торговым ассортиментом, организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров
ПК-3	Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	<b>Знать:</b> основы естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров; <b>Уметь:</b> выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; <b>Владеть:</b> методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.
		ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и дру-	<b>Знать:</b> - основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; <b>Уметь:</b> осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь <b>Владеть:</b> нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности

		гим документам	
--	--	----------------	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений, включенную в учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения	
	семестр		семестр	
	6		8	
	З.е.	часов	З.е.	часов
<b>1. Контактная работа, в том числе</b>	<b>1,64</b>	<b>59</b>	<b>1,5</b>	<b>27</b>
лекции	0,5	18(4)*	0,5	18(4)*
лабораторные работы	0,5	18(4)*	0,5	18(4)*
практические занятия	0,5	18(4)*	0,5	18(4)*
групповые консультации	0,03	1	0,03	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	0,08	3		
Промежуточная аттестация: экзамен	0,03	1	0,03	1
<b>2. Самостоятельная работа в том числе:</b>	<b>2,36</b>	<b>85</b>	<b>2,44</b>	<b>88</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п.	2,22	80	2,34	83
подготовка к промежуточной аттестации	0,14	5	0,14	5
Общая трудоемкость	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>144</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лабор. работы	Практич. занятия	Сам. изуч. отд. тем
РАЗДЕЛ 1. Цель, задачи, структура курса. Научные основы хранения промышленных товаров					
1.	Введение. Основы хранения непродовольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами	2(1) *	2	2	9
2.	Складское хранение промышленных товаров.	2(1) *	2	2	8
РАЗДЕЛ 2. Особенности хранения и транспортирования различных групп непродовольственных товаров					
3.	Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	2(1) *	4(2) *	2	9
4.	Особенности транспортирования не-	2	4(1) *	2	9

	продовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения.				
5.	Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	2(1) *	2	2	9
<b>РАЗДЕЛ 3. Виды транспорта. Транспортная документация</b>					
6.	Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров	2	-	2	9
7.	Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом	2	-	2(1)*	9
8.	Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров	2	2	2	9
9.	Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	2	2(1) *	2(1)*	9
<b>Итого:</b>		18(4) *	18(4) *	18(4) *	80

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия			Самост. работы
		Лекции	Лабор. работы	Практич. занятия	Сам. изуч. отд. тем
РАЗДЕЛ 1. Цель, задачи, структура курса. Научные основы хранения промышленных товаров					
1.	Введение. Основы хранения непродовольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами	2(1) *	2	2	9
2.	Складское хранение промышленных товаров.	2(1) *	2	2	8
РАЗДЕЛ 2. Особенности хранения и транспортирования различных групп непродовольственных товаров					
3.	Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	2(1) *	4(2) *	2	10
4.	Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения.	2	4(1) *	2	10
5.	Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	2(1) *	2	2	9
РАЗДЕЛ 3. Виды транспорта. Транспортная документация					
7.	Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров	2	-	2	9
8.	Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом	2	-	2(1)*	10
9.	Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров	2	2	2	9
10.	Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	2	2(1) *	2(1)*	9
Итого:		18(4) *	18(4) *	18(4) *	83

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

##### 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раз-дела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
РАЗДЕЛ 1. Цель, задачи, структура курса. Научные основы хранения промышленных това-ров				
1.	Введение. Основы хранения непродо-	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Основы хра-нения непродовольственных товаров»	2(1)*	2(1)*

	вольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами	Организация хранения непродовольственных товаров. Тара и упаковка промышленных товаров в системе товародвижения. Факторы, влияющие на сохраняемость непродовольственных товаров. Режимы хранения непродовольственных товаров различных групп. Специальные виды хранения. Климатические режимы хранения.		
2	Складское хранение промышленных товаров.	<b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Складское хранение промышленных товаров».</b> Режимы хранения и их регулирование. Складирование товаров в оптовой торговле. Оборудование складских помещений для хранения непродовольственных товаров. Основные параметры складских помещений. Принципы размещения товаров при хранении.	2(1)*	2(1)*
<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности хранения и транспортирования различных групп непродовольственных товаров</b>				
3.	Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп»</b> Правила хранения товаров различных групп. Влияние упаковочных материалов на качество хранения. Гигиеническое обоснование сроков хранения. Процессы, происходящие в товарах при хранении. Виды обработки товаров при хранении.	2(1)*	2(1)*
4	Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения.	<b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп».</b> Транспортировка строительных материалов, наливных грузов, парфюмерно-косметических товаров, стекла, бытовых химических товаров	2	2
5	Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	<b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.</b> Потери товаров при хранении. Материальный ущерб от неправильного хранения товаров. Способы увеличения сроков хранения. Нормы убыли при транспортировке. Технико-экологические показатели работы транспортных средств и пути их повышения. Техника безопасности при перевозке грузов	2 (1)*	2 (1)*
<b>РАЗДЕЛ 3. Виды транспорта. Транспортная документация</b>				
7	Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров	<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров»</b> Организация перевозок непродовольственных товаров железнодорожным транспортом. Условия перевозки. Виды грузов.	2	2
8	Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом	<b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом»</b> Организация перевозок непродовольственных товаров автомобильным транспортом. Международные перевозки. Убытки при транспортировке.	2	2
9	Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров	<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров»</b> Перевозка товаров водным и воздушным транспортом. Основные транспортные документы.	2	2

		Маркировка грузов.		
10	Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	<b>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров».</b> Перевозка непродовольственных товаров в контейнерах. Специализированный подвижной состав. Механизация погрузочно-разгрузочных работ	2	2
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>18(4)*</b>	<b>18(4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
РАЗДЕЛ 1. Цель, задачи, структура курса. Научные основы хранения промышленных товаров				
1.	Введение. Основы хранения непродовольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами	Лаб. работа №1. Организация хранения товаров. Расчет режимов хранения товаров при хранении бытовых товаров.	2	2
2	Складское хранение промышленных товаров.	Лаб. работа №2. Составление технологической карты на хранение товара определенной группы.	2	2
РАЗДЕЛ 2. Особенности хранения и транспортирования различных групп непродовольственных товаров				
3.	Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	Лаб. работа №3. Изучение планировок и оборудования складских помещений. Хранение обуви, кожи и меха.	2(1)*	2(1)*
		Лаб. работа №4. Изучение нормативных материалов и стандартов по хранению непродовольственных товаров	2(1)*	2(1)*
4	Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения.	Лаб. работа №5. Условия и особенности транспортирования и хранения различных групп товаров различных групп».	2(1)*	2(1)*
		Транспортировка строительных материалов, наливных грузов, парфюмерно-косметических товаров, стекла, бытовых химических товаров Лаб. работа №6. Изучение погрузки и разгрузки товаров на автотранспортном предприятии	2	2
5	Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	Лаб. работа №7. Нормы естественной убыли при транспортировании	2	2
РАЗДЕЛ 3. Виды транспорта. Транспортная документация				
7	Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров		-	-
8	Перевозка непродовольственных товаров автомо-	Лаб. работа №8. Изучение нормативных документов на оказание транспортных услуг.	2	2

	бильным транспортом	Изучение маркировки грузов		
9	Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров		-	-
10	Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	Лаб. работа №9. Поверочные расчеты в грузоведении	2(1) *	2(1) *
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>18(4)*</b>	<b>8(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
РАЗДЕЛ 1. Цель, задачи, структура курса. Научные основы хранения промышленных товаров				
1.	Введение. Основы хранения непродовольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами	Практич. занятие №1. Роль хранения в цепи товародвижения.	2(1)*	2(1)*
2	Складское хранение промышленных товаров.	Практич. занятие №2. Изучение планировок и оборудования складских помещений.	2	2
РАЗДЕЛ 2.Особенности хранения и транспортирования различных групп непродовольственных товаров				
3.	Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	Практич. занятие №3. Изучение планировок и оборудования складских помещений. Хранение обуви, кожи и меха.	2	2
4	Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения.	Практич. занятие №4. Изучение особенностей транспортирования непродовольственных товаров различных групп.	2(1)*	2(1)*
5	Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	Практич. занятие №5. Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению.	2	2
РАЗДЕЛ 3. Виды транспорта. Транспортная документация				
7	Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров	Практич. занятие №8. Технология перевозки грузов железнодорожными видами транспорта	2	2
8	Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом	Практич. занятие №9. Технология перевозки грузов автомобильными видами транспорта	2	2
9	Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров	Практич. занятие №9. Технология перевозки грузов водным и воздушным видами транспорта	2	2
10	Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	Практич. занятие №9. Условия и особенности транспортирования и хранения различных групп товаров.	2(1) *	2(1) *
Итого по дисциплине			18(4)*	18(4)*

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся



**по дисциплине (модулю)**

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (очно-заочной) формам обучения соответственно 85 (88) часа, из них 80 (83) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На очно-заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раздела	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
<b>Раздел 1. Хранение продовольственных товаров</b>				
1.	1.Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия. 2. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов. 3.Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия. 4. Правила товарного соседства. 5.Формы связи влаги в пищевых продуктах (свободная, химически связанная, физико-химически связанная и физико-механически связанная) и их характеристика. 6.Понятие активности воды. Влияние на активность воды влагосодержания, химического состава и структуры продуктов. 7.Активность воды у различных групп пищевых продуктов, характеристика их сохраняемости. 8.Особо гигроскопичные пищевые продукты. Метод получения изотерм сорбции для каждого пищевого продукта при определенной температуре. 9.Характеристика основных форм связи влаги с компонентами продукта при анализе изотерм сорбции. 10. Коллоидные химические изменения в пищевых продуктах. 11.Гидролиз жира. Кислотное число жира. Влияние свободных жирных кислот на потребительские свойства жиров и жиросодержащих продуктов. 12.Окисление жиров. Влияние продуктов окисления жира на потребительские свойства пищевых продуктов. Механизм процесса окисления жира. Первичные и вторичные продукты окисления. Показатели свежести жиров. 13.Неферментативное потемнение пищевых продуктов при их хранении. Виды неферментативного потемнения. Сущность сахаро-аминной реакции. Промежуточные и конечные продукты сахаро-аминной реакции. Влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.	10(9)	[1,3,5, 12] Конспект лекций	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2.	1.Консервирование как метод хранения продовольственных			Подготовка к

	<p>товаров.</p> <p>2.Принципы консервирования.</p> <p>3.Использование сорбиновой, бензойной кислот и их солей и других консервантов.</p> <p>4.Новейшие методы консервирования.</p>	8(8)	[3, 6, 12] Конспект лекций	балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3.	<p>1.Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.</p> <p>2.Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.</p> <p>3.Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.</p> <p>4.Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.</p> <p>5. Какие методы используют для предотвращения усушки при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса и др.).</p> <p>6. Санитарный режим при хранении пищевых продуктов. Подготовка помещений. Санитарные правила для предприятий розничной и оптовой торговли.</p>	8(10)	[8, 9, 11, 12] Конспект лекций	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4.	<p>1.Виды потерь продовольственных товаров, возникающих при хранении продовольственных товаров.</p> <p>2.Качественные потери. Порядок списания.</p> <p>3.Количественные потери. Порядок списания.</p> <p>4.Способы снижения естественной убыли при хранении продовольственных товаров.</p> <p>5.Как изменяются нормы естественной убыли по климатическим зонам?</p> <p>6.Как начисляются нормы естественной убыли при наличии на торговом предприятии учеников?</p> <p>7. Нормируемые предреализационные потери</p>	8(10)	[1, 2, 5, 11] Конспект лекций и выполненные лабораторные и практические работы	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5.	<p>1.Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.</p> <p>2.Функции товарных складов и их классификация.</p> <p>3.Накопительные склады.</p> <p>4.Подсортировочно-перевалочные склады.</p> <p>5.Транзитно-перевалочные склады.</p> <p>6.Склады сезонного хранения.</p> <p>7.Склады досрочного завоза.</p> <p>8.Технология хранения товаров на складе.</p> <p>9.Организация и технология отпуска товаров со склада.</p> <p>10.Методы и средства поддержания и регулирования режимов хранения.</p> <p>11.Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях</p>	8(10)	[1, 2, 11] Конспект лекций и выполненные лабораторные и практические работы	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	<p>1.Технология складирования продовольственных товаров.</p> <p>2.Способы и требования, предъявляемые к складированию товаров</p> <p>3.Размещение продовольственных товаров на складах. Соблюдение товарного соседства.</p> <p>4. Условия и методы хранения продовольственных товаров.</p>	6 (9)	[2, 3, 7, 8] Конспект лекций	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
<b>РАЗДЕЛ 2. Технология транспортирования продовольственных товаров</b>				
7.	<p>1.Ответственность перевозчика за сохранность груза.</p> <p>2.Опасные грузы: классификация, маркировка, способы транспортирования.</p> <p>3.Транспортная маркировка грузов. Требования ГОСТ 14192-77. Манипуляционные знаки. Основные, дополнительные и информационные надписи.</p> <p>4.Особенности классификации грузов при различных способах транспортирования.</p> <p>5.Сопроводительные документы, в том числе документы, подтверждающие качественное состояние груза и возможность их транспортирования; их содержание. Особенности документооборота у различных видов транспорта.</p>	8(9)	[1, 7, 8, 13]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	<p>6.Требования к качеству скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугороднем сообщении.</p> <p>7.Классификация режимных грузов при морских перевозках (классы, подклассы, категории, группы).</p> <p>8.Номенклатура режимных грузов при морских перевозках по общности происхождения.</p> <p>9.Требования к таре и упаковке скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугороднем сообщении.</p>			
8.	<p>1.Правила совместной перевозки различных скоропортящихся продуктов. Правила их укладки в кузове автотранспорта.</p> <p>2.Городские и пригородные перевозки продовольственных товаров автотранспортом, в том числе особо скоропортящихся товаров.</p> <p>3.Условия перевозки свежих фруктов и овощей, в том числе свежей зелени, автомобильным транспортом при междугороднем сообщении на неспециализированном подвижном составе.</p> <p>4. Требования к качеству, укладке, таре фруктов и овощей, предъявляемых к перевозке в междугороднем сообщении автотранспортом.</p> <p>5.Требования к качеству мяса, предъявляемого к перевозке в междугороднем сообщении автотранспортом.</p> <p>6.Перечислите 11 групп скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугороднем сообщении, которые не допускаются к совместной перевозке в одном автомобиле с другими продуктами.</p> <p>7.Возможна ли совместная перевозка в одном автомобиле скоропортящихся грузов, входящих в разные группы? Перечислите эти группы.</p> <p>8.Кем проводится санитарная обработка кузовов автомобилей после разгрузки его грузополучателем?</p>	8 (10)	[1, 8, 9, 11]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9.	<p>1. Выбор подвижного железнодорожного состава для перевозки различных групп пищевых продуктов в зависимости от времени года, устойчивости в хранении и других факторов. Подготовка вагонов под загрузку.</p> <p>2. Технология перевозки скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом. Температурный режим для разных групп пищевых продуктов. Режим циркуляции и вентилирования.</p> <p>3. До какой температуры охлаждают грузовые вагоны и секции в летней период перед загрузкой низкотемпературных грузов, мороженных грузов, охлаждённых грузов?</p> <p>4.Указать температурный режим перевозки железнодорожным транспортом картофеля, ягод, плодов и овощей (кроме помидоров розовой, бурой и молочной спелости; огурцов, арбузов, дынь, ананасов). Какой температурный режим перевозки приведённых в скобках плодов и овощей?</p> <p>5.Какие скоропортящиеся продукты можно перевозить железнодорожным транспортом в крытых вагонах в летний и переходный период; в течение всего года? Особенности перевозки.</p> <p>6.Какие скоропортящиеся продукты можно перевозить в переходный и зимний период в изотермических вагонах без отопления?</p> <p>7.Какие скоропортящиеся грузы нельзя грузить в один рефрижераторный вагон (товарное соседство).</p> <p>8.Способы размещения в вагоне скоропортящихся грузов, требующих циркуляции воздуха.</p>	8 (9)	[1, 4, 8, 11]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
10	<p>1. Перевозка морским транспортом зерновых, муки, крупы. Требования к влажности различных видов зерна, предъявляемого к перевозке, и влажности риса-крупы.</p> <p>2.Характеристика зерномучных продуктов по способности адсорбировать посторонние запахи, влагу. Особенности риса-крупы, кукурузы-зерна</p> <p>3.Особенности перевозки морским транспортом какао-бобов, кофе и других культур тропического происхождения.</p> <p>4.Перевозка поваренной соли, сахара, крахмала морским</p>	8 (9)	[1, 4, 9, 11]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	транспортом. 5.Особенности перевозки чая и пряностей морским транспортом.			
13.	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	[1-11]	Ответ на зачете
14.	Итого:	85(88)		

\* - формой отчетности студентов ОФО является ответы на рейтинг-контрольных мероприятиях.

\* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Введение. Основы хранения непродовольственных товаров. Общие принципы ухода за товарами Складское хранение промышленных товаров. Особенности хранения непродовольственных товаров различных групп. Процессы, протекающие при хранении и транспортировании непродовольственных товаров.	ПК-1; ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и практических занятий и их защита)
2.	Особенности транспортирования непродовольственных товаров различных групп. Защита продукции от повреждения. Товарные потери. Меры по их снижению и предупреждению. Железнодорожные перевозки непродовольственных товаров	ПК-1; ПК-3	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и практических занятий и их защита)
3.	Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом Морские, речные и воздушные перевозки потребительских товаров Особенности перевозки отдельных видов промышленных товаров.	ПК-1; ПК-3	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и практических занятий и их защита)

### 6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце нее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащий оценке качества усвоения в

рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом в освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному уровню, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Рабочей программой дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 - способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги);

ПК-3 - Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов;

В процессе освоения образовательной программы 38.03.07 Товароведение компетенции ПК-1, ПК-3 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

#### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья Б2.О.02 (У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.05 Экология	3
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.Б.13 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров <b>Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров</b> Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	6

	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-3	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания Б1.В.10 Оборудование торговых предприятий	4
	Б1.В.11 Конкурентоспособность товаров и организаций Б1.В.12 Сенсорный анализ продовольственных товаров	5
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров <b>Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров</b> Б1.В.19 Мерчандайзинг Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения Б1.В.23 Товарная информация Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	7
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

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

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация** - зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового зачета (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

### Индикаторы достижения компетенций\*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> – Знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (6-этап)	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров	Не знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров	Частично знаком с факторами, формирующими и сохраняющими качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатурой потребительских свойств и показателями качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров	Достаточно владеет знаниями о факторах, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатуре потребительских свойств и показателях качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров	В полной мере владеет знаниями о факторах, формирующих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатуре потребительских свойств и показателях качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров
	Уметь: правильно размещать продовольственные товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями правильно размещать продовольственные товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей	Умеет хорошо осуществлять правильно размещать продовольственные товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей	В полной мере может правильно размещать продовольственные товары на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей
	Владеть: навыками управления торговым ассортиментом, организации торговых-технологических процессов и обеспечения	Не владеет навыками управления торговым ассортиментом, организации торговых-технологических процессов и обеспечения	Не в полной мере владеет навыками управления торговым ассортиментом, организации торговых-технологических процессов и обеспечения	Пользуется на достаточном уровне навыками управления торговым ассортиментом, организации торговых-технологических процессов и обеспечения	Владеет на высоком уровне навыками управления торговым ассортиментом, организации торговых-технологических процессов и обеспечения

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	качества и безопасности продовольственных товаров	чения качества и безопасности продовольственных товаров	качества и безопасности продовольственных товаров	обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	качества и безопасности продовольственных товаров
ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	Знать: основы естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	Не знает о основы естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	Частично знает основы естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	Достаточно владеет знаниями об основах естественно-научных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	Отлично знает об основах естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров
	Уметь: выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;	Не умеет - выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;	Частично умеет выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;	Хорошо умеет выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;	В полной мере может выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
	Владеть: методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	Не владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	Частично владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	Хорошо владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	Отлично владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Проводит приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и	Знать: основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования	Не знает основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования	Частично знает основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования	Достаточно владеет знаниями об основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования	Отлично знает об основные требования к количеству, качеству и комплектности, упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования



Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (6-этап).	Уметь: осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	Не умеет осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	Частично умеет осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	Хорошо умеет осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь	В полной мере может осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
	Владеть: нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности	Не владеет нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности	Частично владеет нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности	Хорошо владеет нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности	Отлично владеет нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «зачтено»	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «зачтено»	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «не зачтено»	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

**7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-2<sub>ПК-1</sub>, ИД-1<sub>ПК-3</sub>, ИД-2<sub>ПК-3</sub> в процессе освоения дисциплины**

**7.4.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся**

**Тестовые задания**

**Тема 1. Введение**

**1. Хранение это...**

1. услуга, обеспечивающая количественную и качественную сохранность товара с минимальными потерями
2. процесс временного сохранения качества товара в процессе товародвижения
3. срок, в течение которого товары находятся на складах с сохранением их качества

**2. Хранение не осуществляют следующие организации:**

1. предприятия общественного питания
2. таможни
- В. консорциум

**3. Товарный склад это организация, осуществляющая хранение товаров в качестве \_\_\_\_\_ :**

1. временного обеспечения качества товаров
2. предпринимательской деятельности
3. некоммерческой структуры

**4. В хранении товаров не участвуют представители сторон:**

1. хранителя
2. комитента
3. коммивояжера

**5. Хранение подразделяется на категории:**

1. ответственное хранение
2. хранение опасных грузов
3. долгосрочное и краткосрочное хранение

**6. Документ-обязательство с правом распоряжения товаром это \_\_\_\_\_ :**

1. договор хранения
2. варрант
3. консигнация

**7. Залоговое свидетельство называется \_\_\_\_\_**

1. варрант
2. консигнация
3. аллонж

**8. Договор хранения может быть:**

1. прямым
2. консенсуальным
3. индивидуальным

**9. Регистрация стоимости и количества хранимого товара осуществляется в таких документах как:**

1. договоры хранения и ведомости
2. ведомости и реестры
3. субсчета и реестры

**10. Если грузополучатель отказался от товара, то железная дорога вправе:**

1. реализовать или утилизировать груз сразу после получения официального отказа
2. реализовать груз спустя 4 суток после уведомления
3. подать в суд на владельца груза для компенсации всех понесенных затрат на хранение

**11. В случае недостачи хранимого имущества получатель должен сделать заявление и составить акт недостачи:**

1. в течение 14 дней
2. в течение 3 суток
3. в день приемки имущества

**12. В регламенте склада оговаривается:**

1. График работы склада
2. Правила работы на складе
3. Порядок хранения товаров

**13. Списание естественной убыли производится:**

1. при необходимости
2. один раз в квартал
3. после инвентаризации товаров

**14. Товарные складские помещения обычно состоят из 3х зон:**

1. разгрузки, распределения, учета
2. основной, вспомогательной, подсобной
3. контроля, распределения, хранения

**Тема 2.****1. Хранение товаров на складе — одна из важнейших операций технологического процесса, заключающаяся:**

1. в обеспечении условий для сохранности потребительских свойств товаров.
2. в обеспечении розничной торговли необходимым запасом товаров

**2. Процесс хранения начинается:**

1. после приемки и перемещения товаров на склад
2. после обеспечения условий для сохранности потребительских свойств товаров
3. при возможности использования подъемно-транспортного оборудования

**3. Целесообразность хранения товаров на складе определяется:**

1. потребительским спросом на этот товар
2. конъюнктурой рынка
3. возможностями поставщиков обеспечить ритмичную поставку товаров

**4. Количество находящихся на складе товаров определяется:**

1. конъюнктурой рынка
2. возможностями поставщиков обеспечить ритмичную поставку товаров
3. потребительским спросом на этот товар

**5. Планировка складских помещений должна обеспечивать:**

1. применения наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров,
2. использования складского оборудования
3. обеспечения условий для полной сохранности товаров
4. индексации мест хранения товаров

**6. На составление схемы размещения и выбор оборудования для хранения превалирующее влияние оказывает:**

1. подбор квалифицированного персонала
2. специфика хранимых товаров
3. количество хранимых товаров

**7. На практике хранение товаров разделяется на несколько типов (выбрать неправильный вариант ответа):**

1. хранение товаров по принципу однородности;
2. хранение товаров по сорту
3. хранение товаров в зависимости от их размера и веса;
4. раздельное хранение товаров повышенного и пониженного потребительского спроса;
5. отдельное хранение специфических товаров

**8. Оптимальный выбор способа укладки (выбрать неправильный вариант):**

1. является одним из условий рациональной организации хранения товаров
2. необходим для более длительного сохранения товаров

**9. Оптимальный выбор способа укладки определяется:**

1. свойствами, формой и массой товара
2. особенностями упаковки
3. другими факторами
4. размерами складского помещения

**10. Стеллажную укладку используют для товаров:**

1. хранящихся в распакованном виде
2. товаров во внешней таре.
3. затаренных в мешки, кули, ящики, бочки

**11. Штабельную укладку используют для товаров:**

1. хранящихся в распакованном виде
2. товаров во внешней таре.
3. затаренных в мешки, кули, ящики, бочки

**12. Какие факторы вызывают ухудшение внешнего вида непродовольственных товаров:**

1. исходное качество товаров;
1. упаковка;
2. маркировка;
3. условия транспортирования;
4. условия хранения;
5. условия реализации и эксплуатации.

**13. Под исходным качеством понимают:**

1. качество товара, поступающего на хранение, согласно сопроводительным документам
2. качество применяемого для производства товара сырья.

**14. Для правильной организации технологии хранения и сокращения потерь важное значение имеют:**

1. вид и качество упаковки и упаковочных средств
2. вид и способ нанесения маркировки
3. важны оба фактора

**15. Тара должна соответствовать ряду требований:**

1. сохранять физико-химические свойства продукции;
2. предохранять товар от вредных компонентов из внешней среды;
3. должна быть безопасной для продукции и окружающей среды;
4. должна быть прочной и чистой, способствовать защите товара от механических повреждений;
5. должна быть экономически целесообразной.
6. ни один из ответов выше не сформулирован правильно и полностью

**16. Выбор тары определяется:**

1. физико-химическими свойствами товаров
2. физико-химическими свойствами самой упаковки
3. эстетическими свойствами упаковочного материала

**17. Для непродовольственных товаров важная для сохранения часть маркировки представляет собой**

1. памятку по уходу, которая прилагается к изделиям, требующим дополнительного ухода, с символами по уходу, не предусмотренными стандартами
2. обозначение условий и сроков хранения реализуемой продукции
3. правильны оба варианта ответов

**18. Условия реализации и эксплуатации товаров:**

1. являются самостоятельным элементом хранения и эксплуатации товаров
2. являются составным элементом хранения и эксплуатации товаров
3. должны устанавливаться в зависимости от сезона хранения

**19. К самым важным условиям хранения следует отнести:**

1. режим хранения
2. правила размещения в хранилище
3. санитарное состояние помещений для хранения.
4. подъездные пути к складу

**20. Для упаковки непродовольственных товаров используются:**

- |                          |            |                          |
|--------------------------|------------|--------------------------|
| 1. полимерные материалы  | 3. бумага  | 5. стекло                |
| 2. текстильные материалы | 4. металлы | 6. термоусадочные пленки |

### Тема 3.

**1. Под режимом хранения подразумевают:**

1. совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров.
2. только температурно-влажностные данные режима хранения товаров
3. только санитарно-гигиенические условия складских помещений

**2. Условия и сроки хранения товаров регламентируются документами:**

- а) ГОСТ и ТУ;
- б) САНПИН;
- в) паспортами качества.

**3. Методы бестарного размещения в зависимости от применяемых средств....**

- |                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| а) контейнерный; | в) на товарных поддонах;   |
| б) закрывной;    | г) стеллажный; д) навалый. |

**4. Понятие «дезинсекция» представляет собой деятельность по .....**

- а) устранению посторонних запахов в хранилище;

- б) истреблению грызунов в хранилище;
- в) уничтожению насекомых в хранилище;
- г) уничтожению сорняков.

**5. Понятие «дератизация» представляет собой деятельность по .....**

- а) устранению посторонних запахов в хранилище;
- б) истреблению грызунов в хранилище;
- в) уничтожению насекомых в хранилище;
- г) уничтожению сорняков.

**6. Понятие «дезодорация» представляет собой деятельность по .....**

- а) устранению посторонних запахов в хранилище;
- б) истреблению грызунов в хранилище;
- в) уничтожению насекомых в хранилище;
- г) уничтожению сорняков.

**7. Климатический режим хранения включает:**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. температуру на складе | 4. относительную влажность воздуха      |
| 2. освещенность          | 5. воздухообмен                         |
| 3. влажность товаров     | 6. все перечисленные варианты правильны |

**8. Санитарно-гигиенический режим хранения включает:**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. воздухообмен          | 4. местонахождение загрязнений          |
| 2. чистоту               | 5. освещенность                         |
| 3. природные загрязнения | 6. все перечисленные варианты правильны |

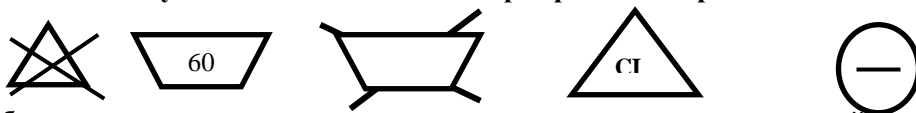
**9. Основными условиями, соблюдение которых обеспечивает надлежащее хранение товаров, является (вставить слово):**

1. Относительная влажность \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_ температура
3. Соответствующее \_\_\_\_\_
4. Соблюдение товарного \_\_\_\_\_
5. Закрепление постоянных \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_

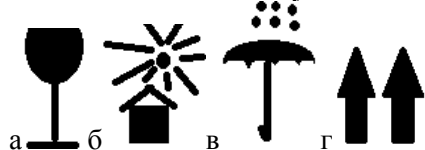
**10. Правила товарного соседства основано на принципе:**

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| а) безопасности;  | в) надежности;    |
| б) эффективности; | г) совместимости. |

**Объясните эксплуатационные знаки на маркировке товара:**



**11. Объясните манипуляционные знаки на маркировке транспортной тары:**



**12. Впишите пропущенные слова:**

«Ткани хранят в складских помещениях при температуре \_\_\_\_\_ °C и относительной влажности \_\_\_\_\_ %»

**13. При какой температуре и относительной влажности хранят швейные изделия: \_\_\_\_\_ °C, \_\_\_\_\_ %.**

**14. Трикотажные изделия хранят в сухих чистых помещениях при относительной влажности \_\_\_\_\_ %.**

**15. Впишите пропущенные слова:** «Меховые изделия лучше всего хранить в каменных складах, сухих, чистых, проветриваемых при t \_\_\_\_\_ °C относительной влажности \_\_\_\_\_ %»

**16. Назовите оптимальные условия хранения кожаной обуви:** температура воздуха \_\_\_\_\_, относительная влажность воздуха \_\_\_\_\_.

**17. Назовите условия хранения парфюмерных товаров:** температура от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ °C, относительная влажность \_\_\_\_\_ %

**18. Укажите срок годности парфюмерных товаров:** духи, одеколоны, душистые воды, - \_\_\_\_\_ месяцев, духи, одеколоны группы «Экстра» \_\_\_\_\_ месяцев, французская парфюмерия до \_\_\_\_\_.

**19. Впишите пропущенные слова:** «При хранении металлохозяйственных товаров не допускаются \_\_\_\_\_ температур во избежание конденсации влаги. Относительная влажность \_\_\_\_\_»

20. \_\_\_\_\_ %»

**Для предотвращения порчи шерстяных тканей при длительном хранении:**

1. их нужно помещать в полотняные или полимерные чехлы
2. их нужно обрабатывать антимолевыми средствами

**21. Электробытовые товары хранятся (выбрать правильные ответы):**

1. в помещениях, изолированных от мест хранения кислот и щелочей, при температуре воздуха не ниже 5 °С и относительной влажности не более 65-70% в заводской упаковке
2. в сухих помещениях при любой положительной температуре воздуха

**22. Распакованную обувь всех видов при хранении нужно:**

1. беречь от воздействия солнечных лучей
2. обрабатывать антимолевыми средствами
3. проводить периодический осмотр обуви
4. прокладывать полупары картонкой

**23. Во избежание потерь при хранении непродовольственных товаров:**

1. условия хранения не являются одинаковыми, а определяются спецификой отдельных товарных групп.
2. условия хранения являются одинаковыми для всех товарных групп

**24. При хранении большинства непродовольственных товаров оптимальными:** 1. считаются температура +12 ... +18 °С и относительная влажность 60—70%.

2. считаются температура +5 ... +20 °С и относительная влажность 70—75%

3. считаются температура 0 ... +15 °С и относительная влажность 65—75%

**25. При какой температуре и влажности должны храниться швейные и трикотажные товары:**

- а). 16-19 °С; 70 %      б). 10-30 °С; 60-70 %      в). 12-18 °С; 55-70 %

**26. Повышенная или пониженная температура и особенно ее колебание:**

1. могут вызвать порчу обуви, кожаных изделий, музыкальных инструментов, фото- и радиоэлектронной аппаратуры.
2. не оказывают никакого влияния на качество непродовольственных товаров

**27. Понижение влажности при хранении непродовольственных товаров может вызвать:**

1. потерю эластичности, растрескивание отдельных групп товаров
2. заплесневение, деформацию, ржавчину некоторых промышленных товаров
3. не окажет никакого влияния на качество промышленных товаров

**28. К нормируемым потерям парфюмерно-косметических товаров при хранении и транспортировании относятся:**

1. потери, возникшие в результате боя и повреждения потребительской тары, вытекания, испарения и потери товарного вида
2. образовавшиеся при перевозке со склада или подсобного помещения в магазин;
3. являющиеся результатом производственного брака (посечки, свищи, поверхностные пузыри, тонкостенность и другие дефекты стеклотары)

#### Тема 4.

**1. Грузовые вагоны подразделяются на:**

1. крытые вагоны, платформы и цистерны;
2. универсальные и специализированные;
3. пассажирские и специализированные.

**2. Транспортирование грузов считается начатым:**

1. с момента отправки транспорта до прибытия в пункт назначения;
2. с момента окончания погрузки и до начала разгрузки;
3. с момента окончания погрузки до окончания разгрузки;
4. с момента окончания погрузки до прибытия в пункт назначения.

**3. Сохранность качества товаров при транспортировании зависит от:**

1. влажности воздуха;
2. плотности укладки товара;
3. надежности товара;
4. степени защиты товаров от механических и атмосферных воздействий;
5. рациональности выбора упаковки, ее прочности;
6. химического состава товаров.

**4. Рынок транспортных услуг не включает:**

1. экспедиционные
2. лизинговые

3. сопроводительные

**2. Продукт производства, принятый транспортом к перевозке, называется \_\_\_\_:**

1. груз

2. лот

3. товар

**3. Конечным продуктом упаковки товара в резервуар, контейнер, тару является:**

1. транспортная тара

2. партия груза

3. грузовое место

**4. Грузы, перевозимые без тары, подразделяются на:**

1. крупные

2. безтарные

3. насыпные

**5. К негабаритным грузам не относятся:**

1. нефтепродукты

2. пиломатериалы

3. трубы

**6. К ценным грузам не относятся:**

1. медицинское оборудование

2. оружие

3. хрусталь

**7. Мука, сахар, цемент относятся к товарам:**

1. гигроскопичным

2. гидрогенизированным

3. гидратным

**8. Какие товары нельзя перевозить совместно (по правилам товарного соседства):**

1. цемент - керамическая плитка

2. сахар - табак

3. мука – макароны

**10. Повреждение, порча, недостача груза удостоверяется**

1. коммерческим актом ответственности перевозчика

2. договором перевозки

3. браковочным актом

**11. Транспортирование:**

1. является разновидностью хранения товаров

2. влияет на сохранение качества товаров при последующем хранении

3. нет правильного варианта ответа

## Тема 5.

**1. Меры по предупреждению и сокращению товарных потерь классифицируются следующими группами:**

1) организационные; 3) информационные;

2) технологические; 4) аналитические

**2. Потери, связанные с нарушением условий хранения и небрежного обращения с товаром это:**

а) активируемые потери

б) естественная убыль

в) искусственная убыль

**3. Потери, связанные с естественной убылью могут быть уменьшены за счет:**

а) контроля качества на стадии закладки товаров на хранение

б) использования предварительной фасовки товаров

в) морального и материального стимулирования работников, следящих за сокращением потерь

**4. Предварительное списание товаров по нормам естественной убыли**

а) допускается

б) не допускается

в) зависит от климатических зон, сроков хранения, времени года и прочих условий.

**5. Для штучных товаров, а также товаров, поступающих на торговые предприятия в фасованном виде, нормы естественной убыли**

а) не применяются

- б) применяются
- в) применяются в зависимости от сроков хранения

**6. На розничном торговом предприятии нормы естественной убыли применяются лишь к товарам, проданным за отчетный период**

- а) независимо от срока их хранения на предприятии
- б) в зависимости от срока их хранения на предприятии
- в) в фасованном виде

**7. Количественные потери (естественная убыль) возникают:**

- а) по объективным причинам
- б) по субъективным причинам
- в) по объективным и субъективным причинам

**8. Целью организационных мер является:**

1. установление причин появления потерь и разработка мероприятий по их предупреждению или снижению.
2. обеспечения рабочего персонала необходимой информацией о правилах, нормах и требованиях, устанавливаемых нормативными и технологическими документами, которые позволяют предупредить или снизить товарные потери.
3. учет влияния факторов внутренней и внешней среды, их регулирование с целью своевременного предупреждения и сокращения товарных потерь

**9. Целью технологических мер является:**

1. учет влияния факторов внутренней и внешней среды, их регулирование с целью своевременного предупреждения и сокращения товарных потерь
2. обеспечение рабочего персонала необходимой информацией о правилах, нормах и требованиях, устанавливаемых нормативными и технологическими документами, которые позволяют предупредить или снизить товарные потери
3. установление причин появления потерь и разработка мероприятий по их предупреждению или снижению

**10. Информационные меры предназначены для:**

1. обеспечения рабочего персонала необходимой информацией о правилах, нормах и требованиях, устанавливаемых нормативными и технологическими документами, которые позволяют предупредить или снизить товарные потери.
2. учета влияния факторов внутренней и внешней среды, их регулирования с целью своевременного предупреждения и сокращения товарных потерь
3. установления причин появления потерь и разработки мероприятий по их предупреждению или снижению.

**1. Для предотвращения порчи шерстяных тканей при длительном хранении:**

1. их необходимо оборачивать в бумагу
2. их нужно: обрабатывать антимолевыми средствами
3. их нужно периодически разворачивать и сворачивать опять в рулон
4. Упакованные (в ящиках, кипах, коробках) и не-упакованные (в кусках) товары размещают отдельно, при этом должны храниться на полках стеллажей

**2. Для защиты тканей и штучных текстильных изделий от пыли и выцветания:**

1. применяют покровные материалы (плотные ткани, бумага, синтетические пленки)
2. осуществляют заключение изделий в картонные ящики, коробки, пакеты из пленки или бумаги
3. применяют обработку специальными препаратами

**3. Валяную и утепленную обувь при длительном хранении нужно:**

1. обрабатывать антимолевыми средствами.
2. защищать от воздействия солнечных лучей
3. оборачивать в полиэтиленовую пленку

**4. При транспортировке на значительные расстояния металлические изделия:** 1. заворачивают в вошеную бумагу

2. упаковывают под вакуумом в термоусадочную пленку
3. применяют гофрированный картон
4. нет правильного варианта ответа

**5. К шкурам и козам при перевозке воздушным транспортом применяют правила перевозки:**

1. «мокрых грузов»
2. скоропортящихся товаров
3. ценных товаров

**6. При транспортировании меховых и овчинно-шубных изделий (выбрать правильные отве-**



ты):

1. рекомендуется пересыпать нафталином и препаратом «Антимоль».
2. не рекомендуется пересыпать нафталином и препаратом «Антимоль».

**7. При перевозке мебели ее:**

1. предварительно закрепляют и закрывают брезентом, в местах соприкосновения изделий друг с другом, с кузовом помещают мягкие прокладки.
2. не упаковывают, а покрывают брезентом и увязывают мягкими лентами.

**8. При перевозке крупных партий керамических товаров:**

1. пол вагона выстилают равномерным плотным слоем стружки;
2. ряды пакетов прокладывают стружкой в горизонтальном и вертикальном направлениях
3. каждую единицу изделия упаковывают отдельно в бумагу или термоусадочную пленку

**9. Обувь с верхом из лаковой кожи, велюра, нубука, замши, белого цвета, светлых тонов должна:**

1. быть упакована попарно в коробки, картонные пачки
2. полупары должны перестилаться бумагой или быть уложены в пакеты из полимерных материалов
3. быть обработаны специальным аэрозольным средством для защиты от влаги и пыли

**10. Для предохранения обуви с закрытой носочной частью от деформации при транспортировании и хранении:**

1. в носочную часть и голенище каждой полупары вставляется вкладыш из коробочного картона
2. полупары должны перестилаться бумагой или быть уложены в пакеты из полимерных материалов

## Тема 6.

**1. Для перевозки грузов применяется много вариантов транспортных систем:**

1. контейнерная система
2. трейлерные перевозки
3. фрейджерная система
4. лихтеровозные перевозки
5. фидерная система
6. ни одна из перечисленных систем не может быть использована для перевозки грузов

**2. В транспортную систему России входят (вставить слова) \_\_\_\_\_ транспорт, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.**

**3. В транспортную характеристику груза входят:**

1. физико-химические свойства, объемно-массовые показатели, тара, упаковка, режимы хранения, перегрузки и перевозки.
2. химический состав, физико-химические свойства, объемно-массовые показатели
3. упаковка, режимы хранения, перегрузки и перевозки

**4. Транспортным состоянием груза называется:**

1. совокупность конкретных качественных и количественных показателей транспортной характеристики груза
2. потребительские свойства, характеризующие продукцию как товар
3. габариты грузов

**5. К автомобильному транспорту для перевозки грузов относят:**

1. грузовые автомобили и автомобильные прицепы различной грузоподъемности (бортовые, самосвалы, фургон, в том числе изотермические, цистерны и др.),
2. автомобили повышенной проходимости, автомобили-тягачи с полуприцепами
3. любой вид автомобильного транспорта

**6. К недостаткам железнодорожного транспорта относятся:**

1. большие массы и объемы грузов могут перевозиться на значительные расстояния,
2. подвижной состав характеризуется высокой долговечностью и низкой аварийностью. 3. высокую стоимость погрузочно-разгрузочных работ,
4. отдаленность от пунктов назначения товаров (торговых точек),
5. высокие затраты на спецсвязь.

**7. К достоинствам железнодорожного транспорта относятся:**

1. большие массы и объемы грузов могут перевозиться на значительные расстояния,
2. подвижной состав характеризуется высокой долговечностью и низкой аварийностью. 3. высокую стоимость погрузочно-разгрузочных работ,
4. отдаленность от пунктов назначения товаров (торговых точек),
5. высокие затраты на спецсвязь.

**8. Коммерческий осмотр на железной дороге предусматривает:**

1. проверку состояния транспортного средства, т.е. его исправность, качество крепления груза, состояние запоров и пломб на дверях, люках, контейнерах.
2. упаковку, маркировку, взвешивание, погрузку, крепление груза
3. определение степени ответственности перевозчика за сохранность
4. начисление объема погрузочных работ, эффективности использования вместимости

**9. В качестве транспортных средств на железнодорожном транспорте применяются:**

1. товарные вагоны, платформы,
2. хопперы,
3. рефрижераторы
4. цистерны,
5. нет правильного варианта ответа

**10. Эффективность использования подвижного железнодорожного состава характеризуется следующими численными характеристиками:**

1. эксплуатационным коэффициентом,
2. теплопроводностью
3. вместимостью,
4. удельной грузоподъемностью
5. коэффициентом использования грузоподъемности

**11. Универсальным железнодорожным оборудованием, которое может перевозиться сразу несколькими видами транспорта являются:**

1. думпкары
2. хопперы,
3. рефрижераторы
4. грузовые контейнеры

**12. Правовыми документами, регламентирующими правила перевозок и деятельность железнодорожных транспортных организаций, являются:**

1. уставы железных дорог
2. кодексы железных дорог
3. своды железных дорог

**13. На каждый загруженный вагон составляется:**

1. вагонный лист
2. накладная
3. договор перевозки

**14. Основным перевозочным документом на железной дороге является:**

1. вагонный лист
2. накладная
3. договор перевозки

**15. Грузовая скорость на железной дороге для непродтоваров составляет:**

1. 380 км/сут.
2. 660 км/сут.
3. 180 км/сут.
4. 500 км/сут.
5. нет определенной скорости перевозки

## Тема 7.

**1. К достоинствам автомобильного транспорта относятся:**

1. большая маневренность, подвижность
2. высокая скорость доставки грузов
3. низкие значения показателей производительности труда, эксплуатационных показателей и состояния дорожной сети
4. небольшие капитальные вложения в освоение малого грузооборота на короткие расстояния.
5. доставка продукции без промежуточных перегрузок и непосредственно со склада отправителя до склада получателя

**2. К недостаткам следует отнести автомобильного транспорта относятся**

1. большая маневренность, подвижность
2. высокая скорость доставки грузов
3. доставка продукции без промежуточных перегрузок и непосредственно со склада отправителя до склада получателя
4. небольшие капитальные вложения в освоение малого грузооборота на короткие расстояния.

5. низкие значения показателей производительности труда, эксплуатационных показателей и состояния дорожной сети

**3. Для перевозок грузов автомобильными предприятиями используется:**

1. грузовые и пассажирские виды автомобильного транспорта
2. грузовые автомобили и автомобильные прицепы различной грузоподъемности
3. автомобили повышенной проходимости
4. автомобили-тягачи с полуприцепами.

**4. По степени сохранности при их транспортировании автомобильным видом транспорта грузы делятся на категории:**

1. требующие особых условий сохранности (взрывоопасные и огнеопасные грузы, стекло, электронные приборы);
2. требующие условий сохранности (изделия машиностроения, мебель, строительные конструкции);
3. не требующие условий сохранности

**5. Для перевозок грузов автомобильными предприятиями используются:**

1. бортовые, самосвалы, фуры, в том числе изотермические, цистерны и др.
2. автомобили повышенной проходимости
3. автомобили-тягачи с полуприцепами
4. любые автомобильные виды транспорта

**6. Взрывоопасные и огнеопасные грузы, стекло, электронные приборы относятся к категории грузов:**

1. требующие особых условий сохранности
2. требующие условий
3. не требующие условий сохранности

**7. В зависимости от условий перевозки и хранения грузы делятся на:**

1. обычные
2. опасные
3. специфические

**8. Грузы, требующие особых мер сохранности и безопасности при перевозке, погрузке-выгрузке и хранении относятся к:**

1. обычным
2. скоропортящимся
3. специфическим

**9. При транспортировании автомобильным транспортом учитываются:**

1. классификация грузов;
2. способ погрузки и выгрузки;
3. условия перевозки и хранения;
4. возможность использования грузоподъемности подвижного состава;
5. сохранность при перевозке;
6. степень опасности при погрузке, выгрузке и транспортировке
7. сезон перевозки

**10. В зависимости от объемной массы (от максимально возможного использования грузоподъемности подвижного состава, определяемого коэффициентом использования грузоподъемности ус) все грузы подразделяют на четыре класса:**

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. малый (до 0,5 тонн)          | 1. малый (до 0,1 тонн)          |
| 2. средний (от 0,1 до 1,0 тонн) | 2. средний (от 0,5 до 1,5 тонн) |
| 3. большой (от 1,5 до 16 тонн)  | 3. большой (от 1,0 до 5 тонн)   |
| 4. более 16 тонн                | 4. более 5 тонн                 |

**Тема 8.**

**1. Морской транспорт является:**

1. наиболее экономичным по сравнению с другими видами транспорта
2. наиболее дорогим по сравнению с другими видами транспорта
3. средним по экономичности по сравнению с другими видами транспорта

**2. Рост перевозок морским видом транспорта осуществляется очень медленными темпами, вследствие:**

1. низкой конкурентоспособности
2. высокой конкурентоспособности
3. недостатком тоннажа отечественного морского флота.
4. недостатком тоннажа отечественных грузов.

### **3. Морской транспорт представлен:**

1. грузовыми, сухогрузными, рефрижераторными судами, пакетовозами, контейнеровозами и др.
2. грузовыми и пассажирскими судами
3. различными видами пассажирских судов

Грузы перевозят контейнерным способом в контейнерах емкостью от 20 до 40 тонн. Данные показатели лежат в основе транспортной классификации морских перевозок.

#### **4. При перевозке морскими видами транспорта учитываются:**

1. вид и состояние груза, его упаковка и возможности погрузки и выгрузки, способы сохранности груза.
2. сохранность при перевозке, степень опасности при погрузке, выгрузке и транспортировке, сезон перевозки

### **5. Классификация грузов при перевозке воздушным видом транспорта:**

1. легковесные; требующие соблюдения определенных санитарных условий;
2. скоропортящиеся; большой массы; длинномерные; негабаритные; опасные

### **6. Технология транспортировки грузов морскими видами транспорта:**

1. наливом, навалом, насыпью
2. с укладкой в грузовых помещениях и на палубе
3. контейнерные и пакетные, паромные и трейлерные
4. все варианты правильные

### **7. К основным характеристикам свойств грузов при водном способе транспортирования относятся:**

1. объемно-массовые характеристики
2. гигроскопические, теплофизические и опасные свойства грузов.
3. удельный объем грузового места

### **8. Водный транспортный флот представлен следующими транспортными средствами:**

1. наливные (нефтевозы, масловозы, спиртовозы и др.);
2. комбинированные (рудонефтевозы) и сухогрузные;
3. узкой специализации (углевозы, рудовозы, зерновозы, лесовозы);
4. совмещенной специализации
5. нет правильного варианта ответа

### **9. По размеру перевозимой по одному документу партии груза (вид отправки) водным видом транспорта различают:**

1. судовую – полную загрузку судна по грузоподъемности или вместимости грузом, следующим в один пункт назначения;
2. сборную – массой более 20 тонн, но не менее грузоподъемности или вместимости судна, или полная его загрузка разными грузами, следующими в разные пункты
3. сборно-судовую загрузку

### **10. К недостаткам воздушного вида транспорта относят:**

1. высокую скорость доставки груза
2. большую дальность беспосадочного полета
3. более короткие по сравнению с другими видами транспорта маршруты следования
4. высокая себестоимость

## **Тема 9.**

### **1. К категории «мокрых» относятся грузы:**

1. содержащие жидкость, или такие, которые по своей природе могут выделять жидкость, но не относятся к категории опасных грузов.
2. только те, которые относятся к категории опасных грузов
3. любые жидкие грузы в стеклянной и пластиковой упаковке

### **2. Виды перевозок «мокрого» груза:**

1. перевозка жидкостей в специальных контейнерах
2. перевозка сырых материалов, не упакованных в специальные контейнеры
3. оба варианта ответа не правильны

### **3. меховые, овчинно-шубные изделия, шкурки, части шкурок, лоскуты транспортируют:**

1. всеми видами транспорта
2. только автомобильным и железнодорожным видами транспорта
3. только морским и автомобильным видами транспорта

### **4. При транспортировании меховых, овчинно-шубных изделий (выбрать правильные ответы):**

1. тара должна быть заполнена до полной вместимости.
2. тара не должна быть заполнена до полной вместимости (с запасом воздуха)
3. изделия и шкурки в таре должны быть размещены так, чтобы исключалась возможность их перемещения
4. изделия и шкурки в таре должны быть размещены свободно

**5. Требования к транспортированию и хранению отечественных парфюмерно-косметических товаров устанавливаются в зависимости от:**

1. их вида, консистенции и других особенностей
2. упаковки и сроков хранения
3. концентрации ароматических веществ

**6. Мебель перевозят:**

1. всеми видами крытых транспортных средств: автофургонами, вагонами в контейнерах
2. открытым транспортом

**7. При перевозке мебели ее:**

1. предварительно закрепляют и закрывают брезентом, в местах соприкосновения изделий друг с другом, с кузовом помещают мягкие прокладки.
2. не упаковывают, а покрывают брезентом и увязывают.

**8. Стеклоизделия транспортируют:**

1. по железной дороге в крытых чистых вагонах или контейнерах с маркировкой "Верх не кантовать!", "Осторожно, хрупкое!", перекладывая упаковочными материалами через два ряда плотно, без зазоров.
2. автомобильным транспортом в коробках с маркировкой "Верх не кантовать!", "Осторожно, хрупкое!", перекладывая упаковочными материалами через два ряда плотно, без зазоров.

**9. На транспортной таре каких товаров наносится манипуляционный знак — "Бойтся сырости":**

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. туалетное мыло       | 2. валяная обувь        |
| 2. керамические изделия | 3. металлические товары |

**10. При внутригородских перевозках обувь доставляют:**

1. в автомашинах фургонах в потребительской таре
2. в транспортной таре и специально оборудованных контейнерах или без контейнеров

**7.4.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

**1- ый рейтинг контроль**

1. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров
2. Роль хранения товаров в цепи товарооборота.
3. Хранение запасов Госрезерва
4. Организация хранения непродовольственных товаров.
5. Специальные виды хранения
6. Факторы, влияющие на сохранность товаров.
7. Факторы, вызывающие изменения потребительских свойств товаров.
8. Процессы старения, протекающие при хранении промышленных товаров
9. Общие методы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов.
10. Способы хранения товаров.
11. Потери товаров при хранении
12. Нормы естественной убыли при хранении
13. Общие принципы ухода за товарами.
14. Климатические режимы хранения
15. Методы хранения товаров
16. Влияния условий хранения на качество товаров.
17. Виды обработки товаров при хранении
18. Процессы, происходящие при хранении товаров в складском помещении.
19. Складирование товара в оптовой торговле
20. Типы складских емкостей
21. Оборудование складских помещений для хранения непродовольственных товаров.

**2 - ой рейтинг контроль**

1. Правила хранения товаров различных групп
2. Особенности хранения парфюмерно-косметических товаров

3. Особенности хранения бытовых химических товаров
4. Условия и особенности хранения текстильных материалов, волокон, швейных и трикотажных изделий
5. Условия и особенности хранения кожи, кожгалантереи и обуви
6. Условия и особенности хранения меховых и овчинно-шубных изделий
7. Влияние упаковочных материалов на качество хранения
8. Материальный ущерб от неправильного хранения товаров.
9. Экологические проблемы, связанные с утилизацией исчерпавших срок службы непродовольственных товаров.
10. Организация хранения товаров за рубежом.
11. Показатели сохраняемости изделий. Способы увеличения сроков хранения

### **3 - ий рейтинг контроль**

1. Организация перевозок непродовольственных товаров.
2. Ответственность перевозчика и порядок предъявления претензий
3. Перевозка непродовольственных товаров железнодорожным транспортом.
4. Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом.
5. Перевозка товаров в контейнерах.
6. Влияние условий транспортирования на качество товара
7. Нормы естественной убыли при транспортировании товаров
8. Изменение потребительских свойств товаров при транспортировании.
9. Показатели эффективности работы транспорта на перевозках товаров.
10. Транспортная маркировка грузов.
11. Способы погрузки и разгрузки товаров на транспортные средства
12. Транспортирование стеклянных изделий
13. Виды транспортных средств, их основные характеристики.
14. Классификация грузов
15. Способы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов при транспортировании
16. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов.
17. Нормативные документы на оказание транспортных услуг
18. Организация международных перевозок непродовольственных товаров.
19. Пути совершенствования перевозок непродовольственных товаров.
20. Оценки ущерба от нарушения правил транспортировки товаров.
21. Новое в транспортировании непродовольственных товаров.
22. Основные принципы организации грузопотоков при транспортировке товаров.
23. Особенности перевозки грузом морским и воздушным транспортом
24. Техника безопасности при перевозке грузов

#### **7.4.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров
2. Роль хранения товаров в цепи товарооборота.
3. Организация хранения непродовольственных товаров.
4. Специальные виды хранения
5. Факторы, влияющие на сохранность товаров.
6. Факторы, вызывающие изменения потребительских свойств товаров.
7. Процессы старения, протекающие при хранении промышленных товаров
8. Общие методы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов.
9. Способы хранения товаров.
10. Потери товаров при хранении
11. Нормы естественной убыли при хранении
12. Общие принципы ухода за товарами.
13. Климатические режимы хранения
14. Методы хранения товаров
15. Влияния условий хранения на качество товаров.
16. Виды обработки товаров при хранении
17. Процессы, происходящие при хранении товаров в складском помещении.
18. Складирование товара в оптовой торговле
19. Типы складских емкостей
20. Оборудование складских помещений для хранения непродовольственных товаров.

21. Правила хранения товаров различных групп
22. Особенности хранения парфюмерно-косметических товаров
23. Особенности хранения бытовых химических товаров
24. Условия и особенности хранения текстильных материалов, волокон, швейных и трикотажных изделий
25. Условия и особенности хранения кожи, кожгалантереи и обуви
26. Условия и особенности хранения меховых и овчинно-шубных изделий
27. Влияние упаковочных материалов на качество хранения
28. Материальный ущерб от неправильного хранения товаров.
29. Экологические проблемы, связанные с утилизацией истекших срок службы непродовольственных товаров.
30. Организация хранения товаров за рубежом.
31. Показатели сохраняемости изделий. Способы увеличения сроков хранения
32. Организация перевозок непродовольственных товаров.
33. Ответственность перевозчика и порядок предъявления претензий
34. Перевозка непродовольственных товаров железнодорожным транспортом.
35. Перевозка непродовольственных товаров автомобильным транспортом.
36. Перевозка товаров в контейнерах.
37. Влияние условий транспортирования на качество товара
38. Нормы естественной убыли при транспортировании товаров
39. Изменение потребительских свойств товаров при транспортировании.
40. Показатели эффективности работы транспорта на перевозках товаров.
41. Транспортная маркировка грузов.
42. Способы погрузки и разгрузки товаров на транспортные средства
43. Транспортирование стеклянных изделий
44. Виды транспортных средств, их основные характеристики.
45. Классификация грузов
46. Способы защиты товаров от воздействия разрушающих факторов при транспортировании
47. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов.
48. Нормативные документы на оказание транспортных услуг
49. Организация международных перевозок непродовольственных товаров.
50. Пути совершенствования перевозок непродовольственных товаров.
51. Оценка ущерба от нарушения правил транспортировки товаров.
52. Новое в транспортировании непродовольственных товаров.
53. Основные принципы организации грузопотоков при транспортировке товаров.
54. Особенности перевозки грузом водным и воздушным транспортом

## **7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах институтов (факультетов) и на сайте университета в установленные сроки.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная литература:**

1. Богатырев, С. А. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие для студ. экономич. факульт. / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 144 с.
2. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами [Текст] : учебник для студ. учреждений выс. проф. образования / А. Н. Неверов [и др.] ; ред.: А. Н. Неверов, Т. И. Чалых. - 12-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2015. - 560 с.
3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с.- [Электронный ресурс]. -

URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791>

#### **Дополнительная литература**

4. Бенсон Р. Транспорт и доставка грузов.- М.: Транспорт, 1990.
5. Вельможин А.В. Технология, организация и управление грузовыми автомобильными перевозками.- М.: Транспорт, 1999.
6. Ганцовский М.К. Деревянная тара.- М.: Легкая промышленность, 1990. – 226 с.
7. Горемыкин, В. А. Планирование на предприятии [Текст] : учебник для вузов / В. А. Горемыкин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Высш. образование, 2009. - 634 с.
8. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник /Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц, - 12-е изд., перераб. и доп. - М. :Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 456 с. -[Электронный ресурс]. –URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375810>
9. Климанов В.С. Основы технологии коммерческой работы на железнодорожном транспорте. – М.: ВЗИИТ, 1995.
10. Коган Л.А. Контейнерная транспортная система.- М.: Транспорт, 1991.- 254с.
11. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы [Текст] : учебник для студ. вузов / М.А. Николаева. - М. : Норма, 2003. - 288 с.
12. Пехташева, Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Е.Л. Пехташева ; под ред. А.Н. Неверова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 332 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=113348> (13.02.2017).
13. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / В. В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 752 с.
14. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Текст] : учебник (+CD) обуч. по спец. «Таможенное дело». В 4 т. Т. 2. Непродовольственные товары / С. Н. Гамидуллаев [и др.]. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 400 с.
15. Шепелев А.Ф. Транспортное обеспечение коммерческой деятельности.-Ростов н/Д, Март, 2001. – 424 с.

#### **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

- **ЭБС «Издательства Лань»**

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

**ООО «Директ-Медиа»**

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

**ООО Научная электронная библиотека.**

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

**ООО «Эй Ви Ди - Систем»**

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **Гарант**

**ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год**



## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной (практической) работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным (практическим) работам (см. методические указания к лабораторным и практическим занятиям по курсу «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10 баллов** (за три точки - **30 баллов**).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к лабораторным (практическим) занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

### Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом в 6 семестре.

## 11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

### 11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### Интернет-ресурсы свободного доступа Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Российская торговля	<a href="http://www.rtpress.ru">http://www.rtpress.ru</a>
Торговое оборудование	<a href="http://www.modul-ek.ru">http://www.modul-ek.ru</a>
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	<a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	<a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека	<a href="http://www.rosпотребнадзор.ru/">http://www.rosпотребнадзор.ru/</a>
Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	<a href="http://www.spros.ru/">http://www.spros.ru/</a>
Общественный контроль - защита прав потребителей	<a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/</a>
Центр независимой потребительской экспертизы	<a href="http://www.cnpe.spb.ru">www.cnpe.spb.ru</a>
Международная конфедерация обществ потребителей	<a href="http://www.konfop.ru">www.konfop.ru</a>
Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза	<a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>
Национальное агентство по борьбе с распространением фальсификаций	<a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a>
Информационный портал легкой промышленности	<a href="http://www.legprominfo.ru/">http://www.legprominfo.ru/</a>
Сайт Российского объединения переработчиков пластмасс.	<a href="http://partniorstvo.narod.ru/">http://partniorstvo.narod.ru/</a>
Сайт производителей пластмасс и журнала «Пластические массы».	<a href="http://www.plastmassy.webzone.ru/">http://www.plastmassy.webzone.ru/</a>
Информационный портал производителей лакокрасочной продукции.	<a href="http://www/LKMinfo.ru/">http://www/LKMinfo.ru/</a>
«Металлургическая отрасль России».	<a href="http://www.rusmet.ru/">http://www.rusmet.ru/</a>
Аналитический портал. Информационно-аналитические обзоры рынка металлов и сплавов, а также изделий из них.	<a href="http://www.ugmk.info/">http://www.ugmk.info/</a>
Портал компании «Русский алюминий». Производство алюминия и сплавов на его основе, переработка алюминия, производство полуфабрикатов и готовой продукции.	<a href="http://www.rusal.ru/">http://www.rusal.ru/</a>
Перечень металлургической продукции предприятий и компаний России и СНГ.	<a href="http://www.infogeo.ru/">http://www.infogeo.ru/</a>
Справочник по металлам и сплавам.	<a href="http://www.promprokat.ru/info/">http://www.promprokat.ru/info/</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№	Вид учебной	Наименование оборудованных	Перечень оборудования и технических
---	-------------	----------------------------	-------------------------------------

п./п.	работы	учебных кабинетов, лабораторий	средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер), стенды, плакаты
3.	Лабораторный практикум	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: весы аналитические, КФК-2, pH-метр-милливольтметр «Эксперт-pH», спектрофотометр «ЭКРОС» ПЭ-5300В, водяная баня VL-32 «Avalier», холодильник, водяная баня, шкаф сушильный ШСУ-М, набор реактивов, лабораторная посуда, микроскопы УМ-40.1П, атласы, таблицы, справочники, вытяжной шкаф, рефрактометр
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет