

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

**«ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРИ ХРАНЕНИИ И
ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ТОВАРОВ»**

для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» заочной формы
обучения

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу «Обеспечение качества при хранении и транспортировании товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» заочной форм обучения выполняется в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком по основным темам изучаемой дисциплины.

Вариант контрольного задания соответствует порядковому номеру в групповом журнале или экзаменационной ведомости. На титульном листе выполненной работы должны быть указаны: Фамилия И.О. студента, факультет, курс, номер группы, Ф.И.О. ведущего преподавателя дисциплины, тема контрольной работы и подпись студента.

Контрольная работа содержит 25 вариантов по два вопроса – один теоретический, второй в виде задачи, требующей решения.

Перед тем как приступить к выполнению контрольной работы, необходимо ознакомиться с общими указаниями по выполнению контрольной работы.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: Word, формат страницы - А4 (210*297), поля- 20мм сверху, снизу, справа-10мм., слева-30мм; шрифт- 14; тип -Times New Roman, выполненная на отдельных листах или в тетради. Она должна быть написана грамотно и разборчиво.

Перед началом каждого вопроса выделяется общий заголовок и подзаголовки.

В конце работы приводится список использованной литературы. В заключение работы ставится подпись и дата ее выполнения.

ВЫПОЛНЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа состоит из двух вопросов. Ответ на первый вопрос можно найти в учебниках по соответствующим разделам и специальной литературе. Второй вопрос контрольного задания содержит задачу проблемного характера с использованием практических ситуаций, которые возникают в торговых предприятиях, а также задачи поискового характера, для решения которых необходимо поставить и решить ряд частных проблем на основе изучения и применения теоретического материала. Для решения задач потребуются "Нормы естественной убыли", «Общие требования к информации для потребителя», справочник товароведов, нормативные документы (ГОСТ, ТУ и т.д.) и др. специальная литература.

Все задачи, приведенные в контрольных заданиях, можно объединить в несколько видов.

Вид 1. *Определение вида потерь, их расчет и списание*

Необходимая информация:

1. Первоначальная (А) и конечная (Б) масса партий;
2. Нормы естественной убыли.

Алгоритм решения:

1. Расчет убыли массы продукции в натуральном выражении по формуле (А-Б),
2. Расчет процента убыли продукции по формуле: $(А-Б):А*100\%$,
3. Сравнение с нормой естественной убыли для данной продукции.

Пример 1. На складе говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой после 3 суток хранения составляет 0,08%. За каждые последующие сутки хранения (до 10 суток) она увеличивается на 0,01%. После 10 суток хранения за каждые сутки (2 суток) норма увеличивается на 0,005%.

За весь срок хранения говядины, т. е. за 12 суток, норма естественной убыли составила 0,16%. Складывается из следующих величин (в %):

норма при сроке хранения 3 суток —0,08,

10 суток — $0,08+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01+0,01=0,15$,

12 суток — $0,15+0,005+0,005=0,16$.

В тех случаях, когда товары хранятся свыше месяца, нормы за весь срок хранения складываются из нормы, установленной для первого месяца хранения, и норм за последующие месяцы хранения. За время неполного последующего месяца хранения потери исчисляются в размере 1/30 месячной нормы за каждые сутки хранения.

Пример 2. На складе крупа хранилась 3 месяца и 15 суток. Норма естественной убыли при месячном сроке хранения установлена в размере 0,01%. За каждый последующий месяц хранения норма

увеличивается на 0,01%. В этом случае за весь срок хранения крупы, т. е. за 3 месяца и 15 суток, норма естественной убыли составляет 0,035% и складывается из следующих величин (в %):

норма при сроке хранения 1 месяц—0,01.

2 месяца— $0,01+0,01=0,02$, 3 месяца и 15 суток — $0,01+0,01+0,01+0,005=0,035$.

Для раскрытия темы студент должен в первую очередь изучить специальную и периодическую литературу. Для расширения вопроса допустимо пользоваться дополнительными источниками информации.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

1. Основополагающие принципы хранения. Непрерывность соблюдения условий хранения, защита от неблагоприятных внешних воздействий, информационное обеспечение, систематичность контроля, экономическая эффективность.
2. На базе объединения общественного питания области хранилось 300 кг минтая потрошеного мороженого крупного в течение 12 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном и денежном выражении.

ВАРИАНТ 2

1. Понятия: хранение, условия хранения. Режим хранения. Принципы хранения.
2. На складе хранилось 250 кг халвы в течение 19 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 3

1. Виды транспортных средств и их влияние на качество и сохраняемость пищевых продуктов при транспортировании.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 320 кг вареной колбасы в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 4

1. Способы и оборудование для загрузки, выгрузки и транспортирования продовольственных товаров.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 80 кг сметаны в бидонах 2 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 5

1. Характеристика, типы и классификация складских помещений.
2. На складе ресторана «Горизонт» хранилось 840 кг муки в течение 16 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 6

1. Состав и планировка складов, общие требования к помещениям и оборудованию.
2. Рассчитать возможную естественную убыль в натуральном выражении при хранении на складе 800 кг филе скумбрии атлантической в течение 20 суток.

ВАРИАНТ 7

1. Правила размещения продовольственных товаров на хранение.
2. На базе общественного питания хранилось 350 кг колбасы Краковской в течение 15 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 8

1. Достоинства и недостатки тарного и бестарного способов размещения товаров, разновидности тарного и бестарного размещения товаров.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 150 кг настилы в течение 21 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 9

1. Методы ухода за товарами в зависимости от способа их обработки: санитарно-гигиеническая, защитная, специальная.
2. На складе студенческой столовой хранилось 320 кг свинины мороженой в течение 10 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 10

1. Принципы размещения товаров: совместимость, безопасность, эффективность.
2. Определить размер естественной убыли при хранении 120 кг вареной колбасы в течение 3 суток.

ВАРИАНТ 11

1. Правила размещения товаров: правила товарного соседства, рациональная эксплуатация хранилищ, обеспечение механизации работ.
2. На базе объединения общественного питания области хранилось 300 кг минтая потрошеного мороженого крупного в течение 12 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном и денежном выражении.

ВАРИАНТ 12

1. Способы и режимы хранения продовольственных товаров.
2. На складе хранилось 250 кг халвы в течение 19 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 13

1. Методы хранения товаров, основанные на регулировании показателей климатического режима хранения (температуры, относительной влажности воздуха, газовой среды, воздухообмена).
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 320 кг вареной колбасы в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 14

1. Методы хранения товаров, основанные на способах размещения товаров (тарный, бестарный).
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 80 кг сметаны в бидонах 2 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 15

1. Нормируемые потери товаров при хранении. Разновидности, причины возникновения, меры по предупреждению, порядок списания потерь.
2. На складе ресторана «Горизонт» хранилось 840 кг муки в течение 16 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 16

1. Активируемые потери товаров при хранении. Разновидности, причины возникновения, меры по предупреждению, порядок списания потерь.
2. Рассчитать возможную естественную убыль в натуральном выражении при хранении на складе 800 кг филе скумбрии атлантической в течение 20 суток.

ВАРИАНТ 17

1. Факторы, влияющие на потери массы и качества продовольственных товаров.
2. На базе общественного питания хранилось 350 кг колбасы Краковской в течение 15 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 18

1. Понятия – груз, грузовое место, партия груза, технология транспортирования, экспедиторское обслуживание.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 150 кг настилы в течение 21 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 19

1. Понятие – груз. Классификация грузов.
2. На складе студенческой столовой хранилось 320 кг свинины мороженой в течение 10 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 20

1. Свойства грузов, учитываемые при автомобильных и железнодорожных перевозках.

2. На базе объединения общественного питания области хранилось 300 кг минтая потрошеного мороженого крупного в течение 12 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном и денежном выражении.

ВАРИАНТ 21

1. Свойства грузов, учитываемые при морских и воздушных перевозках.
2. Определить размер естественной убыли при хранении 120 кг вареной колбасы в течение 3 суток.

ВАРИАНТ 22

1. Убытки при транспортировании грузов (количественные, качественные). Действия по устранению убытков, возникших при транспортировании грузов.
2. На складе хранилось 250 кг халвы в течение 19 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 23

1. Режимы и сроки транспортирования грузов продовольственного назначения.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 320 кг вареной колбасы в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 24

1. Контроль состояния груза во время перевозки.
2. На складе предприятия общественного питания хранилось 80 кг сметаны в бидонах 2 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

ВАРИАНТ 25

1. Ответственность перевозчика за сохранность груза. Порядок предъявления претензий перевозчику.
2. На складе ресторана «Горизонт» хранилось 840 кг муки в течение 16 суток. Рассчитать естественную убыль в натуральном выражении.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Волгин В.В. Кладовщик: Устройство складов. Складские операции. Управление складом. Нормативные документы. – М.: Ось – 89, 2012.– 272с.
2. Коник, Нина Владимировна. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] / Н. В. Коник.- Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 415 с.
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения [Текст] : учеб. для вузов / М. А. Николаева.- Москва : Норма, 2014. - 448 с.
4. Николаева, Мария Андреевна. Товарная политика [Текст] : учебник для бакалавриата / М. А. Николаева.- Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
5. Николаева, Мария Андреевна. Хранение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг / М. А. Николаева, Г. Я. Резго.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 304 с.
6. Нормы естественной убыли продовольственных товаров. – М.: «Экзамен», 2000. – 192 с.
7. Организация торговли продовольственными товарами / Учебник. – М Экономика, 2014. – 335с.
8. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиль 38.03.07 (100800.62.01) «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко, Г. С. Гуленкова. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 2,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2015. - 177 с.
9. Товароведение и технология переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: В. М. Леонтьев, О. Ю. Веретнова, Г. С. Гуленкова.- Красноярск : СФУ, 2015.
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров / В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 588 с. Режим доступа:
11. Транспортная логистика: Учебник / Под общей ред. Л.Б. Миротина. – М.; Издательство «Экзамен», 2002. – 512с.
12. Хранение продовольственных товаров в торговле / В.П. Ванькевич, Л.М. Малютина, Г.Я. Резго и др. – М.: Экономика, 2013.– 216 с.

13. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Текст] : учебник [для вузов по направлениям 38.03.07 "Товароведение", 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" (квалификация (степень) "бакалавр")] / Т. В. Рензяева [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 274 с.

14. Статьи из периодической литературы:

«Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»,
«Молочная промышленность»,
«Пищевая промышленность»,
«Хлебопродукты» и др.