

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.07.01 Обеспечение качества при хранении и  
транспортировании товаров

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

заочная

Год набора

2018

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.биол. наук, доцент, Г.Р. Рыбакова

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины является: приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении основополагающих принципов и методов хранения, условий и требований к транспортированию потребительских товаров, а также формирование способностей профессиональной оценки условий и режимов хранения и транспортирования.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

усвоить основные понятия и закономерности дисциплины;  
иметь представление о причинах и мерах предупреждения товарных потерь, возникающих при хранении на складах и в розничной торговле, на этапе доставки товаров от поставщика или со склада до конечного потребителя;

знать проблемы складского учета потерь, размещения товаров на хранение;

знать требования к грузам при перевозках разными видами транспорта;  
ознакомиться с новыми направлениями в хранении и транспортировании товаров.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</b>	
ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	знать: научные основы естественных процессов физического, химического, физико-химического, биохимического, микробиологического характера, обуславливающих процессы, протекающие при хранении и транспортировании продовольственных товаров;  уметь: прогнозировать возможные изменения качества с учетом присущих продуктам естественных процессов различной природы; владеть: навыками выявления физическими, химическими, физико-химическими методами процессов изменения качества при хранении
<b>ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно</b>	

<b>стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</b>	
ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p>знать: общие требования к режимам хранения и транспортирования, их влияние на сохраняемость товаров;</p> <p>уметь: разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>
<b>ПК-16: знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль</b>	
ПК-16: знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	<p>знать: функциональные свойства торгово-технологического оборудования для хранения</p> <p>владеть: навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования для хранения.</p>
<b>ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b>	
ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</p> <p>уметь: определять показатели качества товаров;</p> <p>владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.</p>

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Теоретические основы хранения сырья и товаров</b>									
	1. Теоретические основы хранения сырья и товаров	0,5							
	2. Теоретические основы хранения сырья и товаров							12	
<b>2. Характеристика, типы и классификация складских помещений</b>									
	1. Характеристика, типы и классификация складских помещений	0,5							
	2. Характеристика, типы и классификация складских помещений							10	
<b>3. Правила размещения товаров на хранение</b>									
	1. Правила размещения товаров на хранение	0,5							
	2. Правила размещения товаров на хранение							10	
<b>4. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров</b>									
	1. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров	0,5							

2. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров					4			
3. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров							10	
<b>5. Способы и режимы хранения товаров.</b>								
1. Способы и режимы хранения товаров.	1							
2. Способы и режимы хранения товаров.					2			
3. Способы и режимы хранения товаров.							12	
<b>6. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров</b>								
1. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров	1							
2. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров					4			
3. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров							12	
<b>7. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения</b>								
1. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения	1							
2. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения							10	
<b>8. Контроль состояния груза во время перевозки</b>								
1. Контроль состояния груза во время перевозки	1							
2. Контроль состояния груза во время перевозки							6	
<b>9. Транспорт и транспортное оборудование.</b>								
1. Транспорт и транспортное оборудование.							6	
2.								
Всего	6				10		88	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В., Гуленкова Г. С. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: 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)»] (Красноярск: СФУ).
2. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр")(Москва: "Дашков и К").
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов (Москва: Норма).
4. Лифиц И.М., Жукова Ф. А., Николаева М. А. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата по направлению 100.700.62 "Торговое дело"(Москва: Юрайт).
5. Николаева М. А., Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг(Москва: Форум).
6. Богатырев С. А., Михайлова И. Ю. Технология хранения и транспортирования товаров: учеб. пособие(М.: Дашков и К).
7. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
8. Демина Л. Н., Могилевская Н. В. Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров: конспект лекций для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
9. Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.
- 5.

#### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальными сайтами института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.
2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [http://elibrary.ru/project\\_authors.asp?](http://elibrary.ru/project_authors.asp?).
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.garant.ru](http://www.garant.ru).

#### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).