

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

Б1.В.ДВ.09.02 Хранение и упаковывание потребительских
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

очная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

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

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении основополагающих принципов и методов хранения, условий и требований к транспортированию продовольственных товаров, а также формирование способностей профессиональной оценки условий и режимов хранения и транспортирования пищевых продуктов.

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 продовольственных 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 |
|---|---|
| ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | |
| ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | <p>Знать: научные основы естественных процессов физического, химического, физико-химического, биохимического, микробиологического характера, обуславливающих процессы, протекающие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.</p> <p>Уметь: прогнозировать возможные изменения качества с учетом присущих продуктам естественных процессов различной природы.</p> <p>Владеть: навыками выявления физическими, химическими, физико-химическими методами процессов изменения качества при хранении</p> |
| 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 | |
| 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 | Знать: общие требования к режимам хранения и транспортирования, их влияние на сохраняемость товаров; Уметь: разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь |
| ПК-16: знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль | |
| ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | |
| ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; Уметь: определять показатели качества товаров; Владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров |

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) | е |
|--|---|---|
| | | 1 |
| Контактная работа с преподавателем: | 1,33 (48) | |
| занятия лекционного типа | 0,44 (16) | |
| лабораторные работы | 0,89 (32) | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 1,67 (60) | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | |
| курсовая работа (КР) | Нет | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | | 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 |
| 1. Тема 1. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров. | | | | | | | | | |
| | 1. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров. | 1 | | | | | | | |
| | 2. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров. | | | | | | | 10 | |
| 2. Тема 2. Характеристика, типы и классификация складских помещений. | | | | | | | | | |
| | 1. Характеристика, типы и классификация складских помещений. | 1 | | | | | | | |
| | 2. Характеристика, типы и классификация складских помещений. | | | | | | | 8 | |
| 3. Тема 3. Правила размещения продовольственных товаров на хранение. | | | | | | | | | |
| | 1. Правила размещения продовольственных товаров на хранение. | 2 | | | | | | | |
| | 2. Правила размещения продовольственных товаров на хранение. | | | | | | | 6 | |
| 4. Тема 4. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров. | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|----|--|---|--|
| 1. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров. | 2 | | | | | | | |
| 2. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров. | | | | | 10 | | | |
| 3. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров. | | | | | | | 6 | |
| 5. Тема 5.Способы и режимы хранения продовольственных товаров. | | | | | | | | |
| 1. Способы и режимы хранения продовольственных товаров. | 2 | | | | | | | |
| 2. Способы и режимы хранения продовольственных товаров. | | | | | 10 | | | |
| 3. Способы и режимы хранения продовольственных товаров. | | | | | | | 6 | |
| 6. Тема 6. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров. | | | | | | | | |
| 1. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров. | 2 | | | | | | | |
| 2. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров. | | | | | 12 | | | |
| 3. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров. | | | | | | | 6 | |
| 7. Тема 7. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения. | | | | | | | | |
| 1. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения. | 2 | | | | | | | |
| 2. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения. | | | | | | | 6 | |
| 8. Тема 8. Контроль состояния груза во время перевозки. | | | | | | | | |
| 1. Контроль состояния груза во время перевозки. | 2 | | | | | | | |
| 2. Контроль состояния груза во время перевозки. | | | | | | | 6 | |

| 9. Тема 9. Транспорт и транспортное оборудование | | | | | | | | |
|---|----|--|--|--|----|--|----|--|
| 1. Транспорт и транспортное оборудование | 2 | | | | | | | |
| 2. Транспорт и транспортное оборудование | | | | | | | 6 | |
| 3. | | | | | | | | |
| Всего | 16 | | | | 32 | | 60 | |

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. 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).
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов (Москва: Норма).
4. Богатырев С. А., Михайлова И. Ю. Технология хранения и транспортирования товаров: учеб. пособие(М.: Дашков и К).
5. Долганова Н. В., Мижужева С. А., Газиева С. О., Першина Е. В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие для вузов(СПб.: ГИОРД).
6. Николаева М. А., Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов(М.: ФОРУМ).
7. Богатырев С. А., Михайлова И. Ю. Технология хранения и транспортирования товаров: учеб. пособие(М.: Дашков и К).
8. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учеб. пособие 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) Лицсертфикат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертфикат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;

4. Kaspersky Endpoint.

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

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом 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?
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.
- 10.

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 используется 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).