

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров  
 И.В. Кротова  
подпись  
« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
институт, реализующий ОИ ВО

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров  
 И.В. Кротова  
подпись  
« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.2 Технология хранения и транспортирования  
продовольственных товаров

Направление подготовки/специальность 38.03.07 "Товароведение"

Направленность (профиль) 38.03.07.04 "Товарный менеджмент"

форма обучения очная

год набора 2015

Красноярск 2017

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 Экономика и управление

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07.04 "Товарный менеджмент"/38.03.07 "Товароведение"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

канд.биол.наук, доцент Рыбакова Г.Р.

инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 *Цель* преподавания дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области товарного менеджмента упаковочных материалов и тары, условий хранения, которые должны способствовать профессиональной деятельности товарного менеджера.

1.2 *Задачей* изучения дисциплины является: формирование компетенций, позволяющих студентам

- 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 высшего образования.

Процесс изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров» направлен на формирование следующих *компетенций*:

ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК-4	системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией
ПК-14	способностью 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

В результате освоения дисциплины студент бакалавриата должен:

ОПК-3	<p><b>Знать:</b> требования нормативно-правовых документов, регламентирующих требования к упаковке и хранению потребительских товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с нормативными и техническими документами в профессиональной деятельности.</p>
ПК-4	<p><b>Знать:</b> функции, связанные с упаковкой, транспортированием и хранением товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать влияние различных факторов на ход и результат технологического процесса хранения; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, транспортированию и хранению товаров.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками транспортирования и хранения товаров.</p>
ПК-14	<p><b>Знать:</b> функции, общие и специальные требования к упаковке, условиям, срокам хранения и транспортирования однородных групп потребительских товаров; новые направления в технологии производства потребительской и транспортной тары, способы их утилизации и уничтожения.</p> <p><b>Уметь:</b> охарактеризовать конкретные типы и виды тары; осуществлять контроль за соблюдением условий хранения и транспортирования потребительских товаров; оценивать соблюдение требований к упаковке.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа функционального, информативного и рекламного назначения упаковки и тары.</p>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Дисциплина по выбору вариативной части блока Б1 – Б1.В. ДВ.11.2.

Содержание дисциплины опирается на знания, умения и навыки обучающихся, которые они получили в ходе освоения дисциплин Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Физико-химические методы исследования, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Основы микробиологии, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Химия.

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр		
				6
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>72</b>			72
<b>Контактная работа с преподавателем, в том числе, в интерактивной форме 26 %:</b>	<b>36</b>			36
занятия лекционного типа	18			18
занятия семинарского типа	18			18
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	18			18
другие виды контактной работы				
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы				
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>36</b>			36
изучение теоретического курса (ТО)	18			18
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)				
реферат, эссе (Р)	18			18
курсовое проектирование (КР)				
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>зачет</b>			зачет

## 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Состояние и развитие упаковочной отрасли на рынке РФ.	4	0	2	7	ОПК-3 ПК-14 ПК-4
2	Классификация и характеристика ассортимента упаковочных материалов и тары продовольственных	4	0	4	7	

	товаров.					
3	Экспертиза качества тары и упаковки продовольственных товаров.	4	0	4	7	
4	Научные основы и задачи хранения продовольственных товаров.	2	0	2	7	
5	Хранение и транспортирование продовольственных товаров.	4	0	6	8	

### 3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Состояние и развитие упаковочной отрасли на рынке РФ.	4	
2	2	Классификация и характеристика ассортимента упаковочных материалов и тары продовольственных товаров.	4	
3	3	Экспертиза качества тары и упаковки продовольственных товаров.	4	
4	4	Научные основы и задачи хранения продовольственных товаров.	2	
5	5	Хранение и транспортирование продовольственных товаров.	4	

### 3.3 Практические занятия, занятия семинарского типа (*названия тем – одинаковое, содержание – авторское*).

Не предусмотрены учебным планом.

### 3.4 Лабораторные занятия.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Состояние и развитие упаковочной отрасли на рынке РФ.	2	
2	2	Классификация и характеристика ассортимента упаковочных материалов и тары продовольственных товаров.	4	
3	3	Экспертиза качества тары и упаковки продовольственных товаров.	4	

<sup>1</sup>В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

4	4	Научные основы и задачи хранения продовольственных товаров.	2	
5	5	Хранение и транспортирование продовольственных товаров.	6	

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в общем списке рекомендуемой литературы (п. 6).

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Фонд оценочных средств – контрольные вопросы к зачету

*Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)*

1. Значение процессов транспортирования и хранения продовольственных товаров в торгово-технологическом процессе.
2. Пути повышения эффективности транспортирования и хранения, в том числе сохраняемости пищевых продуктов на данных этапах товародвижения.
3. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров.
4. Основные понятия: хранение, условия хранения.
5. Режим хранения.
6. Основополагающие принципы хранения.
7. Непрерывность соблюдения условий хранения как принцип хранения.
8. Защита от неблагоприятных внешних воздействий как принцип хранения.
9. Информационное обеспечение как принцип хранения.
10. Систематичность контроля как принцип хранения.
11. Экономическая эффективность как принцип хранения.
12. Характеристика, типы и классификация складских помещений.
13. Классификация складов по конструктивным особенностям (открытые, закрытые, полузакрытые). Их характеристика.
14. Классификация складов по утепленности (неутепленные, утепленные – отапливаемые и неотапливаемые, охлаждаемые). Их характеристика.
15. Классификация складов по количеству этажей. Их характеристика.
16. Классификация складов по огнестойкости. Их характеристика.
17. Состав и планировка складов, общие требования к помещениям и оборудованию.
18. Правила размещения продовольственных товаров на хранение.

19. Достоинства и недостатки тарного и бестарного способов размещения товаров, разновидности тарного и бестарного размещения товаров.

20. Методы ухода за товарами по способам их обработки: санитарно-гигиеническая, защитная, специальная.

21. Принципы размещения товаров: совместимость, безопасность, эффективность.

22. Правила размещения товаров: правила товарного соседства, рациональная эксплуатация хранилищ, обеспечение механизации работ.

23. Способы и режимы хранения продовольственных товаров.

24. Методы хранения товаров, основанные на: регулировании показателей климатического режима хранения (температуры, относительной влажности воздуха, газовой среды, воздухообмена); способах размещения товаров (тарный, бестарный).

25. Потери товаров при хранении.

26. Нормируемые и активируемые потери. Разновидности, причины возникновения, меры по предупреждению, порядок списания потерь.

27. Факторы, влияющие на потери массы и качества продовольственных товаров.

28. Понятия – груз, грузовое место, партия груза, технология транспортирования, экспедиторское обслуживание.

29. Классификация грузов.

30. Виды транспортных средств и их влияние на качество и сохраняемость пищевых продуктов при транспортировании.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **а) основная литература**

1. 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. – 2015. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/PdfViewer/PdfViewer.aspx?viewid=739D4C88F0A8020477DE0CA8AAA82300229D089FA8E8AF34779F8C8A2C30B734661F5C1CE46B9FB4765D811CAF23B93C36DCC1DEF43B9810229E81CE31EABEBC271FE4C938E818A5631C89E9B1E10990>.

2. Николаева М. А., Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений. - Москва: Форум, 2015. – 215с.

### **б) дополнительная литература**



1. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502706>
2. Резго Г. Я. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/author/da777f06-f6a6-11e3-9766-90b11c31de4c>.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>.
4. Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров. Продовольственные товары - М.:Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=968400>.

#### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru/>.
2. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>.
3. Официальный сайт ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае» [Электронный ресурс] [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://krascsm.ru/>.
4. Банк национальных стандартов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://vsegost.com/>.

#### **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, зачету)

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и целью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос. Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей

аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к мини-опросам,
- подготовка к зачету.

Самостоятельное изучение инструментальных методов определения показателей качества и безопасности товаров также может происходить при проведении исследовательской работы в рамках научных исследований, при составлении реферативных обзоров, при подготовке кратких докладов.

Для подготовки к итоговому контролю следует использовать список вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

Для выполнения лабораторных (практических) заданий слушателям может потребоваться следующее программное обеспечение (платные, условно-бесплатные или демо-версии): Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer и др.

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;

- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znanium.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook>;
- Справочная правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>;
- Справочная правовая система Гарант. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

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

- мультимедийное оборудование для проведения лекций и презентаций работ;
- пакет лекций-презентаций по основным темам курса;
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.