

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.08.2023 15:17:12
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной
образовательной программе по направлению
подготовки 38.03.07 Товароведение
направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза, оценочная деятельность
и управление качеством»

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 Технология хранения и транспортирования товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза, оценочная дея-
тельность и управление качеством

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от «21» января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	14
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	15
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	16
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	29

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области хранения и транспортирования товаров и влияния данных этапов товародвижения на качественные и количественные характеристики продукции.

Задачи учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров»:

- изучение влияния условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции;
- изучение и формирование навыков применения национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов, регламентирующих условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции;
- изучение требований к правилам и срокам хранения, транспортированию продукции, способам и требованиям, предъявляемым к складированию товарно-материальных ценностей, а также формирование навыков их контроля с целью предупреждения товарных потерь;
- изучение основных видов и функциональных возможностей торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципов их работы; эксплуатационных показателей торгово-технологического оборудования и холодильной техники.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.02 «Технология хранения и транспортирования товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	24	20
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе	22	18
• лекции	12	10
• практические занятия	10	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	48	52

в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭК)	-	-
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	48	52
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• другие виды	48	52

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	ПК-2.2. 3-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции

<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>ПК-7.2. З-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>
<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль</p>	<p>ПК-7.4. З-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники</p> <p>ПК-7.4. З-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 4												
1.	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров. Хранение как этап товародвижения. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Классификация товаров по срокам хранения. Требования, предъявляемые к товарам, поступающим на хранение. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь товаров при хранении. Нормы естественной убыли.	2	2	-	-	12/-	16	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2	ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1	Гр.д.	И.з.	Р.
2	Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров. Основные особенности формирования качества при хранении товаров. Технология хранения продовольственных и промышленных товаров. Физические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Биохимические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Процессы брожения. Гидролитические	4	2	-	-	12/-	18	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2 ПК-7.4	ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1	Гр.д.	И.з., Т.	Р.

	<p>процессы. Процессы, протекающие при хранении промышленных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров. Пастеризация и стерилизация товаров. Режимы хранения товаров. Параметры микроклимата при хранении и транспортировании товаров. Процесс коррозии и меры предохранения товаров от коррозии. Вентиляция помещений для хранения товаров. Средства обеспечения климатических режимов хранения товаров. Санитарно-гигиенические режимы хранения товаров. Правила товарного соседства. Группы продуктов, предназначенные для совместного хранения в холодильной камере. Складские помещения. Оборудование для складских помещений. Параметры складских помещений. Методы закладки товаров на хранение. Обработка товаров при хранении.</p>								<p>ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2</p>			
3.	<p>Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров. Теоретические основы транспортировки потребительских товаров. Перевозка товаров автомобильным транспортом. Железнодорожные перевозки товаров. Морские, речные и воздушные перевозки товаров. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов</p>	4	2	-	-	12/-	18	<p>ПК-1.2 ПК-7.2 ПК-7.4</p>	<p>ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1 ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2</p>	Гр.д.	И.з.	Р.
4.	<p>Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров. Условия и особенности хранения швейных изделий. Условия и особенности хранения кожевенного сырья, кожи натуральной и искусственной, обуви. Методы консервирования кожевенного сырья. Виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирова-</p>	2	4	-	-	12/-	18	<p>ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2 ПК-7.4</p>	<p>ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1</p>	Гр.д.	К/р	Р.

	ния. Условия и особенности хранения меха, меховых и овчинно-шубных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.							ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2				
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
Итого		12	10	-	-	48/2	72	x	x	x	x	x

Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Кагт	Всего					
Семестр 5												
1.	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров. Хранение как этап товародвижения. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Классификация товаров по срокам хранения. Требования, предъявляемые к товарам, поступающим на хранение. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь товаров при хранении. Нормы естественной убыли.	2	2	-	-	12/-	16	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2	ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1	Гр.д.	И.з.	Р.
2	Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров. Основные особенности формирования качества при хранении товаров. Технология хранения продовольственных и промышленных товаров. Физические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Биохимические процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Процессы брожения. Гидролитические	2	2	-	-	14/-	18	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2 ПК-7.4	ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1	Гр.д.	И.з., Т.	Р.

	<p>процессы. Процессы, протекающие при хранении промышленных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров. Пастеризация и стерилизация товаров. Режимы хранения товаров. Параметры микроклимата при хранении и транспортировании товаров. Процесс коррозии и меры предохранения товаров от коррозии. Вентиляция помещений для хранения товаров. Средства обеспечения климатических режимов хранения товаров. Санитарно-гигиенические режимы хранения товаров. Правила товарного соседства. Группы продуктов, предназначенные для совместного хранения в холодильной камере. Складские помещения. Оборудование для складских помещений. Параметры складских помещений. Методы закладки товаров на хранение. Обработка товаров при хранении.</p>								<p>ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2</p>			
3.	<p>Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров. Теоретические основы транспортировки потребительских товаров. Перевозка товаров автомобильным транспортом. Железнодорожные перевозки товаров. Морские, речные и воздушные перевозки товаров. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов</p>	4	2	-	-	12/-	18	<p>ПК-1.2 ПК-7.2 ПК-7.4</p>	<p>ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1 ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2</p>	Гр.д.	И.з.	Р.
4.	<p>Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров. Условия и особенности хранения швейных изделий. Условия и особенности хранения кожевенного сырья, кожи натуральной и искусственной, обуви. Методы консервирования кожевенного сырья. Виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирова-</p>	2	2	-	-	14/-	18	<p>ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-7.2 ПК-7.4</p>	<p>ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1 ПК-7.4. 3-1</p>	Гр.д.	К/р	Р.

	ния. Условия и особенности хранения меха, меховых и овчинно-шубных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.								ПК-7.4. 3-2 ПК-7.4. У-1 ПК-7.4. У-2			
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
Итого		10	8	-	-	52/2	72	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Контрольные работы (К/р)

Тест (Т.)

Индивидуальное задание (И.з.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил.; Высшее образование ISBN 978-5-8199-0437-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=143518>
2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров / Позняковский В. М. Тыщенко Е. А. Ермакова В. П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 396 с.: Высшее образование: Бакалавриат. ISBN 978-5-16-011028-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=214416>
3. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Учебное пособие / Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш И.П. - Ставрополь: СтГАУ - "Параграф", 2017. - 80 с.: ISBN - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=315190>

Дополнительная литература:

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.: Золотой колос, 2015. - 340 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=86159>
2. Производство и переработка продукции животноводства/Чикалева А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: ISBN 978-5-906818-03-4. <https://znanium.com/read?id=187407>
3. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=42477>

Нормативные правовые документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. <https://base.garant.ru/10164072/>
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12117866/>
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с изм. и доп. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 25.10.2007 №184-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12129354/>
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ с изм. и доп. <https://base.garant.ru/12115118/>
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 018/2011 "О безопасности колесных транспортных средств". <http://docs.cntd.ru/document/456011811>
10. Европейское соглашение о международной дорожной перевозке опасных грузов от 30 сентября 1957 г. <http://docs.cntd.ru/document/58804886>
13. Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/499008014>

11. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/3976/>
12. ГОСТ 3897-2015 Изделия трикотажные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/61042/>
13. ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/70166/>
14. ГОСТ Р 57838-2017 Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/65566/>
15. ГОСТ 28389-89. Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/11126/>
16. ГОСТ 19878-2014 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. <https://internet-law.ru/gosts/gost/59192/>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс
2. Справочно-правовая система Гарант

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилита PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология хранения и транспортирования товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине ФТД.02 Технология хранения и транспортирования товаров

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20

тиях	
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Технология хранения и транспортирования товаров» учебным планом не предусмотрена.

Перечень вопросов к зачету:

1. Основные задачи хранения товаров.
2. Факторы, влияющие на сохранение качества и количества товаров во время товародвижения и их значение.
3. Роль тары и упаковки в сохранении качества и снижении потерь продукции.
4. Классификация товаров по показателю сохраняемости.
5. Нормируемые и ненормируемые потери при хранении. Меры по предупреждению и сокращению товарных потерь.
6. Физические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
7. Физико-химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
8. Химические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
9. Микробиологические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
10. Биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
11. Процессы, протекающие при хранении промышленных товаров.
12. Характеристика климатических режимов хранения товаров.
13. Характеристика микробиологических режимов хранения товаров.
14. Характеристика санитарно-гигиенических режимов хранения товаров.
15. Принципы размещения товаров при хранении. Методы хранения товаров. Правила товарного соседства.
16. Способы повышения показателя сохраняемости на этапах проектирования и изготовления непродовольственных товаров.
17. Влияние температурно-влажностных режимов хранения на скорость процессов старения и сроки хранения.
18. Первичные и укрупненные грузовые единицы, базовый модуль.

19. Характеристика оборудования для хранения, применяемого на складах.
20. Характеристика оборудования для обработки грузов, применяемого на складах.
21. Характеристика оборудования для поддержания необходимых режимов хранения, применяемого на складах.
22. Характеристика подъемно-транспортного оборудования, применяемого на складах.
23. Средства пакетирования.
24. Структура склада. Общая характеристика основных технологических этапов складского производства.
25. Участок приемки. Правила приемки товарно-материальных ценностей по количеству, качеству и комплектности.
26. Способы складирования и рациональное размещение продукции в складах.
27. Технологии автоматической идентификации. Оптические системы считывания штриховых кодов.
28. Организация работы склада с применением автоматических систем управления складом и учета товарно-материальных ценностей.
29. Маркировка экспортных грузов: содержание, способы нанесения.
30. Требования к содержанию маркировки, наносимой на транспортную тару.
31. Преимущества и недостатки транспортирования товаров железнодорожным транспортом.
32. Преимущества и недостатки транспортирования товаров автомобильным транспортом.
33. Преимущества и недостатки транспортирования товаров водными видами транспорта.
34. Преимущества и недостатки транспортирования товаров воздушным транспортом.
35. Особенности хранения и транспортирования зерно-мучных товаров.
36. Особенности хранения и транспортирования молочно-жировых товаров.
37. Особенности хранения и транспортирования мясных товаров.
38. Особенности хранения и транспортирования рыбных товаров.
39. Особенности хранения и транспортирования кондитерских товаров.
40. Особенности хранения и транспортирования вкусовых товаров.
41. Особенности хранения и транспортирования плодоовощных товаров.
42. Особенности хранения и транспортирования тропических и субтропических плодов и овощей.
43. Особенности хранения и транспортирования текстильных товаров.
44. Особенности хранения и транспортирования швейных и трикотажных изделий.
45. Особенности хранения и транспортирования меха, меховых и овчинно-шубных изделий.
46. Особенности хранения и транспортирования кожевенных материалов.
47. Особенности хранения и транспортирования обуви из натуральных, искусственных и синтетических кож.
48. Особенности хранения и транспортирования бумаги, картона и изделий из них.
49. Особенности хранения и транспортирования канцелярских товаров.
50. Особенности хранения и транспортирования парфюмерно-косметической продукции.
51. Особенности хранения и транспортирования пластмасс, резин и изделий из них.
52. Особенности хранения и транспортирования лакокрасочных материалов.
53. Особенности хранения и транспортирования металлоизделий и бытовых металлопродуктов.
54. Особенности хранения и транспортирования стеклоизделий и керамических товаров.
55. Особенности хранения и транспортирования ювелирных изделий.
56. Особенности хранения и транспортирования аудио-видеоаппаратуры.
57. Особенности хранения и транспортирования бытовых электроприборов.
58. Особенности хранения и транспортирования бытовых электронных товаров.
59. Правила перевозки строительных материалов.
60. Правила безопасности при перевозке отдельных групп товаров.

Типовые практические задания (задачи) к зачету:

1. По результатам инвентаризации было установлено, что остаток маргарина на начало периода составил 40 кг. Поступило 200 кг. Было отписано больнице и детскому саду 50 кг. На конец инвентаризационного периода маргарина не было. Фактически реализовано маргарина 180 кг. Рассчитать естественную убыль и недостачу.
2. База расположена на Крайнем Севере. На начало инвентаризационного периода остаток карамели обсыпной составил 8 т. Поступило 12 т. 5 т отправлено в магазин, расположенный в соседнем районе. Срок хранения товара составил 16 дней. Рассчитать естественную убыль товара.
3. На начало инвентаризационного периода в магазине остаток мармелада составил 4 т. Поступило 13 т. За отчетный период детскому саду было отпущено 3 т, санаторию - 2,5 т, списано по актам вследствие порчи 1,5 т. Остаток на конец инвентаризационного периода составил 2 т. Фактически было реализовано 8,5 т. Рассчитать естественную убыль и недостачу товара при условии, что инвентаризационный период составил 200 дней, в течение которого в магазине ученики отработали 3000 человеко- дней при штатном расписании 35 человек.

Типовые тестовые задания:

Выберите несколько правильных ответов:

1. Тестовый вопрос 1:

Мероприятия по сокращению товарных потерь:

- а) увеличение производства и торговли фасованными товарами
- б) повышение технологии оснащения предприятий торговли
- в) создание оптимальных условий хранения
- г) улучшение маркировки товаров
- д) дополнительное обучение персонала

Выберите несколько правильных ответов:

2. Тестовый вопрос 2:

На размер естественной убыли влияют следующие факторы:

- а) физико-химическая природа товара
- б) качество товара
- в) упаковка товара
- г) условия и сроки хранения товара
- д) покупательная способность населения
- е) степень обученности персонала

Типовые индивидуальные задания:

1. Представьте классификацию процессов, происходящих в группах продовольственных товарах при хранении
2. Опишите физические, физико-химические, химические, микробиологические, биохимические процессы, происходящие в продовольственных товарах
3. Дайте характеристику климатическим, микробиологическим и санитарно-гигиеническим режимам хранения

Примеры тем групповых дискуссий:

1. Товаропроводящие цепи.
2. Факторы, влияющие на сохранение количества и качества товаров.
3. Классификация товаров по сохраняемости.
4. Потери товаров при хранении.
5. Естественная убыль товаров.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант 1

1. Классификация и описание процессов, происходящих в товарах при хранении.
2. Процессы, происходящие в товарах при хранении.
3. Права и обязанности участников торгово-технологических операций при организации хранения различных групп товаров.

Тематика рефератов:

1. Активность воды у различных групп пищевых продуктов.
2. Неферментативное потемнение пищевых продуктов.
3. Биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.
4. Хранение гигроскопичных продуктов и способы защиты их от увлажнения.
5. Усушка пищевых продуктов при хранении и меры борьбы с ней.
6. Способы защиты от потери ароматических веществ при хранении пищевых продуктов.

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Характеристика оборудования для поддержания необходимых режимов хранения, применяемого на складах.	10
Вопрос 2. Факторы, влияющие на сохранение качества и количества товаров во время товародвижения и их значение.	10
Практическое задание (задача). Определить размер естественной убыли на реализованную продукцию если, на розничном торговом предприятии в межинвентаризационный период реализовано мясо птицы: -цыплята бройлеры , 1 категории охлажденные в количестве 500 кг. по цене 87-00 руб. за 2 суток; -куры 1 категории охлажденные в количестве 650кг по цене 110-00 руб. за 1 сутки; -куры 2 категории охлажденные в количестве 300 кг по цене 100-00 руб. за 5 суток. Определить размер естественной убыли реализованной продукции в денежных единицах.	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Продвинутый
		ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные</p>	

				правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>Знает верно и в полном объеме: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: экс-</p>	

				<p>плуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгового-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено»	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товаро-ведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Повышенный
		<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>	

				<p>ями: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения</p>

				<p>метрологического контроля</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
50 – 69 баллов	«зачтено»	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Базовый
		<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	

				<p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>
			<p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического</p>

				<p>оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
менее 50 баллов	«не зачтено»	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	Компетенции не сформированы
		<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой про-</p>	

				<p>дукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p>	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Не знает на базовом уровне: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
			ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>Не знает на базовом уровне: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники; сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-</p>	

				<p>технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Не умеет на базовом уровне: эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции; организовывать метрологический контроль и поверку торгового технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
--	--	--	--	--	--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ
ТОВАРОВ

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направленность (профиль) программы
ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области хранения и транспортирования товаров и влияния данных этапов товародвижения на качественные и количественные характеристики продукции.

Задачи учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования товаров»:

- изучение влияния условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции;
- изучение и формирование навыков применения национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов, регламентирующих условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции;
- изучение требований к правилам и срокам хранения, транспортированию продукции, способам и требованиям, предъявляемым к складированию товарно-материальных ценностей, а также формирование навыков их контроля с целью предупреждения товарных потерь;
- изучение основных видов и функциональных возможностей торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципов их работы; эксплуатационных показателей торгово-технологического оборудования и холодильной техники.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Научные основы хранения потребительских товаров
2.	Тема 2. Хранение продовольственных и промышленных товаров
3.	Тема 3. Технология транспортирования продовольственных и промышленных товаров
4.	Тема 4. Условия и особенности хранения отдельных групп промышленных товаров
Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов	

Форма контроля – зачет

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота