

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

7 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль) образовательной программы – Управление логистикой
организации

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очно-заочная

Курс 2 Семестр 4

Зачет 4 сем

Общая трудоемкость дисциплины 108.0 (академ. час), 3.00 (з.е)

Составитель Е.С. Рычкова, доцент, канд. экон. наук

Экономический факультет

Кафедра экономической безопасности и экспертизы

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 38.03.02 Менеджмент, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.20 № 970

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры экономической безопасности и экспертизы

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Рычкова Е.С. Рычкова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

7 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Васильева А.В. Васильева

7 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

7 июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

7 июня 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

изучение технологии хранения и транспортирования товаров, оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды.

Задачи дисциплины:

- изучение физических, химических, биологических и микробиологических процессов при хранении товаров;
- определение оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды;
- знакомство с видами складов для хранения товаров;
- изучение технологии транспортирования товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина "Технологии хранения и транспортировки продовольственных и непродовольственных товаров" относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, знания, полученные в результате ее изучения, необходимы для успешного освоения дисциплин "Товароведение упаковочных материалов и тары", "Управление цепями поставок".

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-2. Способен выполнить работы по организации логистической деятельности в организации	ИД-1ПК-2 Знает понятийный аппарат и базовые концепции логистики; виды логистических функций и систем; основные методы управления функциональными областями логистики. ИД-2ПК-2 Умеет применять категориально-понятийный аппарат логистики и логистического менеджмента в профессиональной деятельности; ставить и решать типовые задачи управления логистическими процессами в разрезе общих и специальных функций управления ИД-3ПК-2 Владеет навыками применения методов оптимизации в управлении материальными (товарными), информационными и финансовыми потоками в логистической системе (цепи поставок) организации, в функциональных областях логистики (логистики снабжения, логистики производства, логистики распределения).

4. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3.00 зачетных единицы, 108.0 академических

часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) дисциплины, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Теоретические основы хранения потребительских товаров	4	4		4								18	Тестирование
2	Хранение продовольственных и непродовольственных товаров	4	4		4								18	Опрос
3	Технология транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров	4	4		4								19.8	Опрос
4	Условия и особенности хранения отдельных групп непродовольственных товаров	4	4		4								20	Опрос
5	Зачет									0.2				Тестирование
Итого				16.0	16.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	75.8		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Теоретические 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	Хранение продовольственных и непродовольственных 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 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.
3	Технология транспортирования продовольственных и непродовольственных 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.
4	Условия и особенности хранения отдельных групп непродовольственных 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 консервирования. Условия и особенности хранения меха, меховых и овчинно-шубных товаров. Упаковка, маркировка,

		транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.
--	--	--

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Теоретические основы хранения потребительских товаров	Цель: формирование знаний в области определения функции и классификации запасов. Содержание практического задания: 1. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. 2. Классификация товаров по срокам хранения. 3. Требования, предъявляемые к товарам, поступающим на хранение.
Хранение продовольственных и непродовольственных товаров	Цель: изучение условий хранения продовольственных и непродовольственных товаров Содержание практического задания: 1. Основные особенности формирования качества при хранении товаров. 2. Технология хранения продовольственных и непродовольственных товаров.
Технология транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров	Цель: изучение технологии транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров Содержание практического задания: 1. Перевозка товаров автомобильным транспортом. 2. Железнодорожные перевозки товаров. 3. Морские, речные и воздушные перевозки товаров.
Условия и особенности хранения отдельных групп непродовольственных товаров	Цель: изучение особенностей хранения отдельных групп непродовольственных товаров. Содержание практического задания: 1. Условия и особенности хранения швейных изделий. 2. Условия и особенности хранения кожевенного сырья, кожи натуральной и искусственной, обуви. 3. Методы консервирования кожевенного сырья.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Теоретические основы хранения потребительских товаров	Работа с учебно-методической и научной литературой в рамках темы лекционного занятия. Подготовка к тестированию.	18
2	Хранение продовольственных и непродовольственных	Работа с учебно-методической и научной литературой в рамках темы лекционного занятия. Подготовка к опросу.	18

	товаров		
3	Технология транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров	Работа с учебно-методической и научной литературой в рамках темы лекционного занятия. Подготовка к опросу.	19.8
4	Условия и особенности хранения отдельных групп непродовольственных товаров	Работа с учебно-методической и научной литературой в рамках темы лекционного занятия. Подготовка к опросу.	20

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении практических занятий используются: деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций (case- study), видео- урок, «мозговой штурм», мини- лекция, работа в группах, контрольный лист или тест, игровые упражнения, разработка проекта, решение ситуационных задач, дискуссия группы экспертов, интервью, инсценировка, проигрывание ситуаций, выступление в роли обучающего и др.

Лекции проводятся с использованием мультимедийного оборудования. Каждая лекция сопровождается показом лекционных демонстраций (видеосюжетов).

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (4 семестр)

Вопросы к зачету:

1. Какие физические процессы протекают при хранении продовольственных товаров?
2. Что такое свободная и связанная вода?
3. Как при хранении вода влияет на качество продовольственных товаров?
4. Что такое сорбция и десорбция воды?
5. Какие биохимические процессы протекают при хранении продовольственных товаров?
6. Какие виды брожения существуют, как они влияют на качество товаров?
7. Какова характеристика гидролитических процессов?
8. Каковы отличительные особенности процессов, которые протекают при хранении непродовольственных товаров?
9. Каковы основные методы консервирования продовольственных товаров?
10. Что такое пастеризация и стерилизация товаров, каково их влияние на пищевую ценность продовольственных товаров?
11. Что такое режимы хранения, какие виды режимов хранения вы знаете?
12. Как относительная влажность воздуха и температурных режимов влияет на сохранение качества товаров при хранении?
13. Как проходит процесс коррозии? Каковы меры предохранения товаров от коррозии металлов?
14. Какие формы вентиляции применяют при хранении товаров?
15. Какие климатические режимы хранения существуют?
16. Какие санитарно-гигиенические режимы хранения и виды загрязнений существуют?
17. Каковы правила товарного соседства? Какие существуют группы продуктов, предназначенных для совместного хранения в холодильной камере?
18. Какие виды товарных складских помещений существуют?
19. Какое оборудование используется для складских помещений?

20. Каковы основные численные параметры складских помещений?
 21. Каковы основные методы закладки товаров на хранение?
 22. Как происходит обработка товаров при хранении?

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) литература

1. Тихонова, Н. В. Технология хранения и транспортировки непродовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Тихонова, Л. Ю. Махоткина. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-2449-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100646.html> (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Богатырев, С. А. Технология хранения и транспортирования товаров. 2-е изд. : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. — 129 с. — ISBN 978-5-394-01657-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/5988.html> (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авторизир.
3. Лукинский, В. С. Логистика и управление цепями поставок : учебник и практикум для вузов / В. С. Лукинский, В. В. Лукинский, Н. Г. Плетнева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 359 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18570-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536330> (дата обращения: 02.06.2024).

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	Google Chrome	Бесплатное распространение по лицензии google chromium http://code.google.com/intl/ru/chromium/terms.html на условиях https://www.google.com/chrome/browser/privacy/eula_text.html .
2	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
3	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
4	http://www.logistika-prim.ru/ Специализированный научно-практический журнал "Логистика"	Освещает актуальные проблемы и опыт оптимальной организации, управления материальными, а также информационными, финансовыми и сервисными потоками ресурсов, проводя большую работу по отбору эффективных практик и решений для логистов. Журнал принимает активное участие в ежегодных исследованиях развития логистической отрасли, материалы которых способствуют определению тенденций в отрасли и выстраиванию оптимальных и эффективных стратегий компаний.
5	https://logirus.ru/ Портал "Логистика в России"	Новости и статьи о логистике.

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Занятия по дисциплине «Технологии хранения и транспортировки продовольственных и непродовольственных товаров» проводятся в специальных помещениях,

представляющих собой учебные аудитории для проведения лекционных занятий, практических (семинарских) занятий, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий должны быть укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета. Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. На занятиях применяется следующее техническое оборудование: ПЭВМ, проектор.