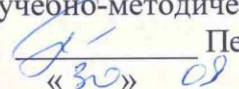


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.Н. КОСЫГИНА
(ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)»**
(НТИ (филиал) РГУ им. А.Н. Косыгина)

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по
учебно-методической работе
 Печурина Г.Г.
«30» 09 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Направление подготовки: 38.03.07 «Товароведение»
Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза
непродовольственных товаров»

Квалификация (степень)

выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

факультет: Технологии и дизайна

кафедра: «Химия, химическая технология и товароведение»

курс: 3 Семестр: 6

Контактная работа, в т.ч.	52 час./1,4 з.е.	форма контроля зачет – 6 семестр
Лекции	18 час./0,5 з.е. (2 час.*)	
Лабораторные занятия	12 час./0,3 з.е. (4 час.*)	
КСР	20 час./0,5 з.е.	
КАТ	2 час./0,1 з.е.	
Самостоятельная работа	56 час./1,6 з.е.	
Всего	108 час./3 з.е.	
В т.ч. в интерактивной форме		(6 час.)

Новосибирск – 2021

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» – Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020 г. № 985
2. Базовый учебный план. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»
3. Образовательная программа направления подготовки. 38.03.07 «Товароведение», профиль подготовки «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»
4. Рабочий учебный план. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр»). Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» – Новосибирск: Новосибирский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Российский государственный университет им. А. Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство)». Утвержден Ученым советом НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина

Разработчик:

Ст. преподав.



Акопова Е.И.

Рецензент:

доцент, канд. техн. наук



Потушинская Е.В.


Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ХХТиТ (протокол №1 от 30.08.2021 г.).

Зав. кафедрой Х,ХТиТ
канд. хим. наук, доц.



Егина Н. С.

Декан ФТиД
канд. техн. наук, доц.



Арчинова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт процесса (Паспорт рабочей программы учебной дисциплины)	5
2	Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	6
3	Ожидаемые результаты образования и компетенции обучающегося по завершению освоения программы учебной дисциплины	7
4	Структура и содержание учебной дисциплины	8
5	Образовательные технологии	11
6	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	12
7	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
8	Условия реализации программы дисциплины	15
9	Учебно-методическая карта дисциплины	17
10	Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами направления	18
	ПРИЛОЖЕНИЕ А	19
	ПРИЛОЖЕНИЕ Б	20

Рецензия

на рабочую программу дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» основной профессиональной образовательной программы НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров дисциплина изучается в рамках блока Б1.В10
Разработчиком рабочей программы дисциплины (РПД) «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» является ст. препод. кафедры ХХТиТ НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина Аكوпова Е.И.

№ П/П	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РПД	ОТМЕТКА О СООТВЕТСТВИИ
1	Цели изучения дисциплины	Да
2	Цели соотнесены с общими целями основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), в том числе - имеют междисциплинарный характер, - связаны с задачами воспитания.	Да
3	Прописана связь дисциплины с другими дисциплинами рабочего учебного плана по ОПОП	Да
4	Прописан вклад дисциплины при формировании компетенций (ПК): - по ФГОС ВО по направлению - по ОПОП	Да
5	При формировании требований к результатам обучения по дисциплине (знать, уметь, владеть) учтены результаты обучения, приведенные во ФГОС ВО по направлению	Да
6	Содержание дисциплины структурировано по видам учебных занятий с указанием их объемов.	Да
7	Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану.	Да
8	Представлен тематический план лекций и лабораторных занятий	Да
9	Отражены современные достижения науки применительно к конкретной дисциплине	Да
10	Указано учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе: - перечень основной и дополнительной литературы, электронных ресурсов - методические рекомендации (материалы) преподавателю; - методические рекомендации студентам.	Да
11	Указаны формы текущего, промежуточного и итогового контроля.	Да
12	В приложении к программе приведены фонды оценочных материалов (ФОМ): вопросы для самоконтроля и проверки качества знаний студентов; методические рекомендации по проведению лабораторных занятий	Да
13	ФОМ содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, в том числе, связанных со спецификой малого и среднего бизнеса	Да
14	Выявленные недостатки/замечания/рекомендации рецензента: <i>(необходимость сокращения, дополнения или переработки отдельных частей текста рукописи)</i>	Нет
15	К процессу разработки и актуализации РПД и учебно-методических материалов дисциплины привлекаются работодатели, ориентированные на выпускников программы: <i>участие в разработке содержания программы, предоставление исходных материалов для анализа, расчетных программ, фильмов и прочее</i>	Нет

РПД «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках основной профессиональной образовательной программы НТИ (филиала) РГУ им. А. Н. Косыгина по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность/профиль Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров **в представленном виде:**

Рецензент:



Потушинская Е.В.

1 ПАСПОРТ ПРОЦЕССА

Обозначение документа	Пункт ГОСТ ИСО 9001 - 2011	Наименование процесса
Б1.В.10	7.3 и 7.5	Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров
1	2	
Определение процесса: процесс преподавания дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» для обучающихся очной формы обучения направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров», ориентированный на выполнение требований ФГОС ВО	Цель процесса: выполнение требований ФГОС ВО и формирование у студентов знаний о технологиях транспортирования и хранения непродовольственных товаров, выборе оптимальных условий хранения, а также путях и способах защиты товаров от воздействия внешней среды	
Владелец процесса: кафедра Х, ХТ и Т	Ответственный руководитель процесса: Ст. препод. Акопова Е.И.	
Входы процесса: Обучающиеся и знания, полученные ими при изучении дисциплин «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»	Выходы процесса: В результате изучения дисциплины обучающийся должен в рамках общих компетенций знать: - условия хранения различных групп промышленной продукции; - комплексные подходы к технологии хранения товаров, установленным срокам и условиям их хранения; - санитарные требования к складским помещениям торговли, к транспортным средствам; - транспортные средства, применяемые при перевозках непродовольственных товаров; - технологию и организацию транспортирования непродовольственных товаров при различных видах перевозок. уметь: -определять оптимальный режим хранения для каждой группы промышленных товаров; - прогнозировать сроки хранения товаров; - оформлять документы для транспортирования, документы на складское хранение; - организовывать укладку товаров в транспортном средстве и на складе; владеть: - методами расчета и выбора оптимальных условий транспортирования и хранения	

1	2
<p>Требования к входам: Соответствие требованиям ФГОС ВО, компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения (ОПК-1); - Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров (ОПК-2). 	<p>Требования к выходам процесса: соответствующие требованиям ФГОС ВО, компетенции, получаемые после изучения дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг (ПК-5).
<p>Поставщики процесса: Кафедра ХХТиТ</p>	<p>Потребители процесса: Обучающиеся 3 курса факультета технологии и дизайна и их будущие работодатели.</p>
<p>Управляющие воздействия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ФГОС ВО, - рабочий учебный план по направлению подготовки, - рабочая программа по дисциплине, - итоговая аттестация по дисциплине (зачет) 	<p>Основные ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 ЗЕ (108 час.), в том числе лекции – 18 часов, лабораторные работы – 12 часов, самост. работа – 56 часов - специализированные лаборатории (ауд. 504, 511,513)
<p>Контролируемые параметры процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачет 6 семестр - участие в аудиторной работе: - выполнение лабораторного практикума 	<p>Методы измерения параметров процесса: Критерии оценок - балльно-рейтинговая система</p>
<p>Показатели результативности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение запланированных мероприятий в срок; - рейтинг, обеспечивающий допуск к зачету 	<p>Периодичность оценки: непрерывно согласно графику проведения занятий и по завершению изучения дисциплины</p>

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина Б1.В.11 «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Таблица 2.1 - Принципы построения дисциплины

Принцип (особенность)	Содержание
1	2
Ядро дисциплины	Базовая часть дисциплины: Модуль 1. Хранение промышленных товаров Модуль 2. Транспортирование промышленных товаров
Основные понятия дисциплины	Хранение как этап товародвижения, сохранение качества и количества товаров, потери при хранении, технология хранения, режим хранения, складское

	хозяйство, задачи транспортного хозяйства, виды грузов, транспортная система.
Обеспечение последующих дисциплин образовательной программы (связи с последующими дисциплинами)	Перечень дисциплин, изучение которых опирается на данную: Таможенная экспертиза Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров Товароведение и экспертиза пластмасс и химических товаров
Практическая направленность (практическая часть) дисциплины	Практическая часть дисциплины содержит: лабораторные работы ЛБ-1-ЛБ-3
Учет индивидуальных особенностей обучающихся, реализация права выбора способа учения	Возможность работать в своем темпе; подбор индивидуальных заданий разного уровня сложности
Описание основных “точек” контроля	Защита лабораторных работ промежуточный контроль; итоговый контроль (зачет)
Дисциплина и современные информационные технологии	Текстовый редактор Word, графический редактор Point и другие – как средство оформления документации.

3 ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБРАЗОВАНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Ожидаемые результаты освоения обучающимися программы учебной дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Результаты освоения обучающимися программы учебной дисциплины (цели дисциплины)

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИД)
Проектная деятельность	ПК-5. Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	<i>ИД-1_{ПК-5}</i> Знает основные методы управления качеством при производстве изделий <i>ИД-2_{ПК-5}</i> Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции <i>ИД-3_{ПК-5}</i> Владеет методами квалитметрического анализа продукции

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 4.1 – Объем дисциплины и виды учебной работы

Форма контроля, семестр		Трудоемкость						Вид уч. занят.	Распределение по курсам и семестрам		
		в часах				СРС	в ЗЕ		3 курс		
		с преподавателями			Контактная работа, всего		Всего		6 сем.		
экз.	зач.	аудиторные занятия				Контактная работа, всего	СРС	108	3	ЛК	18
		ЛК	ЛБ	КСР, КАТ							
-	6	18	12	22	52	56	108	3	ЛК	18	
									ПЗ	-	
									ЛБ	12	

4.2 Разделы дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.2 – Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Вид учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся					Формы текущего контроля успеваемости
			трудоёмкость					
			в часах				в з.е	
ЛК	ЛБ	КАТ, КСР	СР					
1	Хранение непродовольственных товаров	6	10	8	11	28	1,5	посещение лекций, защита ЛБ
2	Транспортирование непродовольственных товаров	6	8	4	11	28	1,5	посещение лекций, защита ЛБ
	Итого	6	18	12	22	56	3	Итоговый контроль – зачет

4.3 Содержание разделов учебной дисциплины по видам занятий

4.3.1 Лекционные занятия

Таблица 4.3 – Характеристика лекционных учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины, используемые образовательные технологии, интерактивные методы	Содержание раздела			
		№ темы	Наименование темы, дидактика	Объем, час	Ссылки на компетенции
1	2	3	4	5	6
Семестр 6					
1	Модуль 1. Хранение непродовольственных товаров ЛК-дискуссия; IT-методы	1.1	Научные основы хранения потребительских товаров. Хранение как этап товародвижения. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров.	2	ПК-5
		1.2	Классификация товаров по срокам хранения. Требования, предъявляемые к товарам, закладываемым на длительное хранение. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь товаров при хранении.	2	ПК-5
		1.3	Технология хранения товаров. Особенности формирования качества при хранении товаров. Процессы старения, протекающие при хранении промышленных товаров: деструкция, окисление, сшивание, коррозия и др. Способы предотвращения протекания процессов старения, пути снижения их скорости. Защита от коррозии. Влияние температурно-влажностных условий хранения на скорость процессов старения и допустимые сроки хранения.	2	ПК-5
		1.4	Режим хранения: понятие, составные элементы. Требования к температурно-влажностным режимам хранения, к освещенности и газовому составу среды. Санитарно-гигиенические режимы хранения.	2	ПК-5
		1.5	Складское хозяйство. Типы складских помещений. Наземные, отапливаемые, охлаждаемые и неотапливаемые склады, площадки для открытого хранения. Подъемно-транспортное оборудование.	2	ПК-5

			Размещение товаров на хранение. Требования, предъявляемые к размещению товаров на хранение. Правило товарного соседства. Требования к современным складам. Структура складских площадей и основные параметры склада.		
	Самостоятельное изучение	СИ-1	Характеристика процессов, протекающих при хранении товаров	14	ПК-5
		СИ-2	Санитарные требования к складским помещениям для хранения непродовольственных товаров	14	ПК-5
	Контактная работа	КАТ	Контроль за текущей аттестацией	1	
		КСР	Контроль самостоятельной работы студентов	10	
		Итого:		11	
Итого по разделу 1 (лк/си/контакт)				10/28/11	
Промежуточный контроль		Устный опрос			
2	Транспортирование непродовольственных товаров	2.1	Теоретические основы транспортировки потребительских товаров. Задачи транспортного хозяйства. Виды грузов. Транспортная система. Роль отдельных видов транспорта в коммерческой деятельности. Маркировка, опломбирование грузов.	2	ПК-5
		2.2	Показатели использования транспорта: густота сети, товарооборот, объем перевозок, грузоподъемность, грузооборот, дальность перевозок, коэффициент тары, пропускная и провозная способность, производительность.	2	ПК-5
		2.3	Перевозки грузов железнодорожным, автомобильным транспортом. Преимущества и недостатки отдельных видов транспорта. Транспортная характеристика грузов. Физико-химические свойства грузов и их классификация. Свойства грузов и влияние внешней среды на его сохранность. Факторы, влияющие на сохранность грузов.	2	ПК-5
		2.4	Перевозки грузов водным и воздушным транспортом. Преимущества и недостатки отдельных видов транспорта. Правильная организация транспортного процесса.	2	ПК-5
	Самостоятельное изучение	СИ-3	Виды опасных грузов	10	ПК-5
		СИ-4	Условия и особенности хранения отдельных групп непродовольственных товаров	18	ПК-5

Контактная работа	КАТ	Контроль за текущей аттестацией	1	
	КСР	Контроль самостоятельной работы студентов	10	
	Итого:		11	
Итого по разделу 2 (лк/си/контакт)			8/28/11	
Итого по дисциплине (лк/си/контакт)			18/56/22	
Итого интерактивные формы обучения				2

4.3.3 Лабораторные занятия

Таблица 4.4 – Характеристика лабораторных учебных занятий

Ссылки на компетенции	№ ЛБ	Наименование темы практического занятия	Объем, час	Учебная деятельность студента
1	2	3	4	5
Семестр 6				
ПК-5	ЛБ-1	Изучение свойств упаковочного картона	4	<ul style="list-style-type: none"> • Выполняют задания входного контроля: обоснованно отвечают о свойствах упаковки и требованиям к ней • формулируют цель работы • описывают ход работы и проводят её. • формулируют вывод по итогам работы <p>Работа выполняется в мини-коллективах по 2-3 человека.</p>
ПК-5	ЛБ-2	Изучение свойств упаковочных тканых мешков	4	<ul style="list-style-type: none"> • Выполняют задания входного контроля: отвечают об особенностях хранения и транспортирования упаковки • формулируют цель работы • описывают ход работы и проводят её. • формулируют вывод по итогам работы •
ПК-5	ЛБ-3	Изучение маркировки грузов. Классификация и маркировка грузов	4	<ul style="list-style-type: none"> • Выполняют задания входного контроля: обоснованно отвечают - в чем особенность маркировки различных грузов • формулируют цель работы • описывают ход работы и проводят её. • формулируют вывод по итогам работы •
Итого по семестру			$\sum 12$	
Итого по дисциплине			$\sum 12$	
Итого интерактивные формы обучения			4	

4.4 Курсовая работа (курсовой проект)

Не предусмотрена

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При освоении дисциплины используются следующие сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности бакалавров для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций. Методы и формы активизации деятельности представлены в таблице 5.1

Таблица 5.1 – Методы и формы активизации деятельности

Методы и формы активизации деятельности	Виды учебной деятельности		
	ЛК	ЛБ	СРС
Дискуссия	х	х	
IT-методы	х		х
Командная работа		х	
Опережающая СРС		х	х
Индивидуальное обучение		х	х
Проблемное обучение			
Обучение на основе опыта			х

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы:

- теоретический материал дисциплины изучается на лекциях с использованием мультимедиа;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet– ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы;
- закрепление теоретического материала при выполнении лабораторных работ с использованием оборудования и приспособлений для проведения химических опытов, выполнение проблемно-ориентированных, творческих заданий.

6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с ФГОС ВО выпускник по направлению подготовки: 38.03.07 «Товароведение» (степень) «бакалавр» после изучения данной дисциплины должен обладать следующими компетенциями (представлены в таблице 6.1). Содержание самостоятельной работы обучающихся представлено в таблице 6.2.

Таблица 6.1 – Компетентностные характеристики обучающегося по дисциплине «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров»

Индекс	Наименование компетенции*	Содержание компетенции	Технологии формирования	Форма оценочного средства
ПК-5	Профессиональные	- Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг (ПК-5).	Лекции Самост. работа Лабораторные занятия	Защита лабораторных работ, тест Зачет

Таблица 6.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Тема дисциплины курса (таблица 5.3)	Форма контроля
1.	Изучение учебно-методической и научно-методической литературы	1.1 -1.5; 2.1-2.4	лекция-дискуссия
2.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	1.1 -1.5; 2.1-2.4	Защита лабораторных работ
3.	Решение теста	1.1 -1.5; 2.1-2.4	Проверка теста

На самостоятельную работу выделяется 56 часов.

6.1 Для проверки знаний обучающихся предусматриваются следующие формы контроля:

- К-1 Защита лабораторных работ
- К-2 Балльно-рейтинговая система – БРС
- К-3 Тестирование
- К-4 Зачет по дисциплине, включающий в себя весь лекционный курс.

Вопросы к зачету:

1. Определение понятия «хранение» и его роль в процессе товародвижения
2. Основные задачи хранения.
3. Факторы, влияющие на сохранение количества и качества товаров.
4. Различия между сроком годности, сроком хранения и сроком реализации.
5. Требования, предъявляемые к товарам, закладываемым на длительное хранение.
6. Классификация количественных потерь товаров.
7. Основные причины естественной убыли товаров. Товары, на которые не распространяются нормы естественной убыли
8. Меры по снижению потерь товаров при хранении.
9. Физические процессы, протекающие при хранении товаров.
10. Биохимические процессы, протекающие при хранении товаров.
11. Виды брожения, их влияние на качество товаров.
12. Режимы хранения, виды режимов хранения.

13. Влияние относительной влажности воздуха и температурных режимов на сохранение качества товаров при хранении.
14. Климатические режимы хранения.
15. Санитарно-гигиенические режимы хранения и виды загрязнений.
16. Основные особенности перевозки товаров различными видами транспорта.
17. Классификация грузов при железнодорожных перевозках.
18. Классификация грузов при морских перевозках.
19. Порядок оформления, приемки и выдачи грузов.
20. Методы консервирования кожевенного сырья.
21. Основные виды пороков кожевенного сырья, возникающие при нарушении технологии консервирования.
22. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению различных групп товаров.
23. Особенности хранения и транспортирования различных групп товаров.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Информация по учебному, учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» представлена в таблице 7.1

Таблица 7.1 Обеспечение образовательного процесса по образовательной программе 38.03.07 «Товароведение»
учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Количество экземпляров на одного обучающегося
Б1. В.10	Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	<p>Основная литература: Б-1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 456 с. — URL: https://znanium.com/read?id=358200 Б-2. Кашенко, В. Ф. Торговое оборудование: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Л.В. Кашенко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — URL: https://znanium.com/read?id=375798 Б-3. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: учебник/ М.А. Николаева. - Москва: Юридическая Норма: ИНФРА-М, 2021. - 448 с. - URL: https://znanium.com/read?id=385490</p> <p>Дополнительная литература: Б-4. Богатырев, С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2012. — 144 с. Б-5. Коммерческое товароведение: учебник / под общей редакцией В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 696 с. - URL: https://znanium.com/read?id=94159 Б-6. Арустамов, Э.А. Оборудование предприятий торговли : учебное пособие / Э.А. Арустамов. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К, 2008. - 452 с. Б-7. Логистика. Перевозка. Складирование. Контроль. Основные правила упаковывания, маркировки, транспортирования и хранения промышленных грузов: справочник. Выпуск 2. -Москва : Торговый Дом Металлов, 2009, 102 с. Б-8. Иванов, Г. Г. Складская логистика: учебник / Г.Г. Иванов, Н.С. Киреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022.- 192 с. - URL: https://znanium.com/read?id=420928</p> <p>Учебно-методическая литература: М-1 Акопова Е.И. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология хранения и транспортирования» / Е.И. Акопова. — Новосибирск: НТИ (филиал) РГУ им. А. Н. Косыгина, 2021.- 19 с. - URL: https://is.ntirgu.ru/is_nti/</p> <p>Базы данных, Интернет-ресурсы, информационно-справочные и поисковые системы ЭБС «Знаниум».- URL:http://znanium.com Энциклопедии, словари, справочники. — URL: http://www.rubricon.com/ КонсультантПлюс URL: http://www.consultant.ru/ Альта-Софт: все для декларантов и участников ВЭД.- URL: https://www.altaru/about/</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>100%</p> <p>100%</p> <p>100%</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>100%</p> <p>100 %</p>	<p>100%</p> <p>100%</p>

Заведующая библиотекой _____

Русских Н.И. _____

8 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Информация о наличии специализированных аудиторий, лабораторий, технических средств обучения и т.д. представлена в виде таблицы (таблица 8.1).

Таблица 8.1 – Обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения лабораторных/практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
Б1. В.10	Технология хранения и транспортирования не-продовольственных товаров	Учебно-демонстрационные аудитории 501,504, 209, 201 для проведения лекционных занятий: Мультимедийный проектор, экран для проведения лекционных занятий Лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров 511: Доска аудиторная для письма мелом, рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (столы лабораторные, стулья). Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Набор лабораторной посуды Аквадистиллятор ДЭ-10 Весы ВЛТЭ-150 Вытяжной шкаф для химреактивов Шкаф сушильный ШСУ лаборатория инструментальных физико-химических методов исследований потребительских товаров 513: Набор лабораторной посуды Баня водяная ЛАБ-ТБ-4 Весы MW-120 Весы SPU 401/0.1 Весы ВЛР-200 Весы ВЛТЭ-210 Микроскоп – 2 шт термошкаф WSU-200 Электроплитки Компьютер НЭТА – 2 шт Мультимедийный комплекс Компьютер Р Разрывная машина РТ-250	Новосибирск, Красный проспект, 35 (НТИ (филиал) РГУ им.А. Н Косыгина

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА ДИСЦИПЛИНЫ
(6 семестр)

№ нед.	Номер темы учебных занятий			Используемые учебно- методические материалы	Самостоятельная работа студентов (СРС)	Форма контроля
	ЛК	ПЗ	ЛБ			
1	ЛК-1.1			Б-1; Б-2; Б-3-8	СИ-1	К-2
2	ЛК-1.2			Б-1; Б-2; Б-3-5-8		К-2
3	ЛК-1.3			Б-1; Б-2; Б-3-8	СИ-2	К-2
4	ЛК-1.4		ЛБ-1	Б-1; Б-2; Б-3-5 М-1		К-2;
5	ЛК-1.5			Б-1; Б-2; Б-3-5		К-2
6	ЛК-2-1		ЛБ-2	Б-1; Б-2; Б-3-8 М-1	СИ-3	К-1; К-2
7	ЛК-2.2			Б-1; Б-2; Б-3-5		К-2
8	ЛК-2.3		ЛБ-3	Б-1; Б-2; Б-3-6; М-1		К-1; К-2
9	ЛК 2.4			Б-1; Б-2; Б-3-8	СИ 4	К-1; К-2; К-3
10						К-2, К-4

**10 ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ С
ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ НАПРАВЛЕНИЯ НА
2021/2022 УЧЕБНОЙ ГОД**

Наименование дисциплин, изучение которых опирается на данную	Кафедра	Предложения об изменениях в раб. программу и подпись зав. кафедрой	Решение, принятое кафедрой, разрабатывающей программу и подпись зав. кафедрой
Таможенная экспертиза	ХХиТ	<i>Okel</i>	<i>Okel</i>
Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров		<i>Okel</i>	<i>Okel</i>
Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров		<i>Okel</i>	<i>Okel</i>
Товароведение и экспертиза пластмасс и химических товаров		<i>Okel</i>	<i>Okel</i>

Декан ФТиД _____

А

Арчинова Е.В.

30.08.2021

личная подпись

расшифровка подписи

дата

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица А.1 –Оценка знаний студентов по балльно-рейтинговой системе по дисциплине «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» направления 38.03.07 «Товароведение»

Вид контроля	Балл	ДМ-1							ДМ-2							Рубеж- ный рейтинг	Всего	
		Текущий рейтинг							Текущий рейтинг									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
Рубежный рейтинг																	0	
Посещаемость лк	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95	4,95							44,6	44,6
Посещаемость лб	0,5								0,5		0,5		0,5			0,5	2	2,0
Конспект лк	3,1														3,1		3,1	3,1
ритмичность лб	0,6								0,6		0,6		0,6			0,6	2,4	2,4
оформление отч	5										5		5			5	15	15
защита отчета	4,3								4,3		4,3					4,3	12,9	12,9
рейтинг по дисциплине																80	80	
Зачет	20																20	
рейтинг по дисциплине																	100	

Примечание: ДМ-дисциплинарный модуль; ТР-текущий рейтинг; РР-рубежный рейтинг; ПР-промежуточный рейтинг

Преподаватель: _____ /Акопова Е.И./

Зав. кафедрой Химии, химической технологии и товароведения: _____ /Егина Н.С./

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Таблица А.2 – Рейтинговый лист по дисциплине «Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров» студента гр (курс 3, семестр 5)

Нед	№ л/б	Час	Тема лабораторной работы	Рейтинговая оценка							
				посещаемость		ритмичность		отчет		защита	
				план	факт	план	факт	план	факт	план	факт
8	ЛБ-1	4	Изучение свойств упаковочного картона.	0,5		0,6		5		4,3	
10	ЛБ-2	4	Изучение свойств упаковочных тканых мешков	0,5		0,6		5		4,3	
12	ЛБ-3	2	Изучение маркировки грузов. Классификация и маркировка грузов	0,5		0,6					
14	ЛБ-3	2	Изучение маркировки грузов. Классификация и маркировка грузов	0,5		0,6		5		4,3	
			Итого к зачету	2,5		3		15		12,9	
			Дополнительный рейтинг	10							
Итого:		12	Максимальный балл	2,5+3+15+12,9+44,6+3,2+20=100							
			Минимальный балл	80							

Примечание: Посещаемость лекций $4,95 \cdot 9 = 44,6$ балла, проверка наличия конспектов лекций (неделя 14) 3,1 балла.

Выполнение лабораторной работы в срок (ритмичность) 0,6 баллов, отсутствие - 0 баллов, отработка 0,3 балла зачет - 20 баллов

Итого:	Балл:	Оценка
--------	-------	--------

Преподаватель: _____