

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Б.1.В.ДВ.7.2 «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров»**

**Цель изучения дисциплины:** формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья в процессе товародвижения от производства до потребителя.

**Место дисциплины в структуре ПООП**

Дисциплина «Технология хранения и транспортирования товаров» относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

**Содержание дисциплины:** процессы, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров; складское хранение; виды тары и упаковочных материалов; основные понятия и определения в грузоперевозках;

**Требования к результатам освоения дисциплины**

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОК-4, 6; ОПК-1, 2, 5; ПК-3, 8, 10, 11, 13, 14, 15.

ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-1	Осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации
ОПК-2	Способность находить организационноуправленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях
ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-3	Умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения
ПК-8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14	Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
ПК-15	Умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные

**В результате освоения дисциплины студенты должны:**

**Знать:** основные задачи хранения, как важного этап товародвижения в цепи; факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров; сущность процессов, лежащих в основе ухудшения качества продовольственных товаров при их хранении и действия, предотвращающие эти процессы; группы пищевых продуктов или отдельные продукты не стойкие к каждому из неблагоприятных процессов при хранении; основные особенности изменения качества товаров при хранении; методы консервирования пищевых продуктов и влияния их на хранение; виды товарных потерь при хранении продовольственных товаров и пути их сокращения; требования к температурному режиму, относительной влажности, воздуха, свету, вентиляции воздуха, товарному соседству при хранении разных групп пищевых продуктов; Санитарные требования к складским помещениям оптовой и розничной торговли, а также к транспортным средствам; методы контроля; понятия: срок хранения, срок годности, срок реализации. Гарантийные сроки хранения и годности продовольственных товаров; нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения и реализации товаров; технологию хранения товаров; типы складских помещений, их характеристику и климатический режим; виды подвижного состава для транспортирования продовольственных товаров; общие правила перевозок грузов и их документальное оформление; технологию и организацию транспортирования продовольственных товаров при различных видах перевозок.

**Уметь:** дать объяснения понятия «хранения» и его роль в процессе товародвижения; классифицировать товар по сохраняемости; дать объяснения мерам по снижению потерь товаров при хранении; дать объяснения основным особенностям формирования качества при хранении товаров и процессам, происходящим при хранении; выбрать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов, разместить партию продуктов на хранение; определить соответствие фактических режимов хранения и транспортирования, требуемым, для каждой группы пищевых продуктов; проводить профилактические мероприятия по снижению товарных потерь при хранении и транспортировании продовольственных товаров; определить правильность оформления сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров; определить температуру воздуха в кузове авторефрижератора или другом транспортном средства, прочесть термограммы, определить температуру в толще продукта; определить относительную влажность воздуха в камере хранения холодильника и на складе; определить правильность укладки продукта в транспортном средстве, в том числе для обеспечения воздухообмена; размещать грузы в любом подвижном составе для транспортирования; оформлять сопроводительные документы при транспортировании грузов автомобильным, железнодорожным и др. видами транспорта; составить претензию о возмещении стоимости недостающего груза, коммерческий акт, акт общей формы, акт экспертизы; дать характеристику любого вида транспорта необходимого для транспортирования продовольственных товаров.

**Владеть:** методами и способами сохранения качества товаров; навыками работы с нормативными документами рекламациями и претензиями; правилами приемки товаров по количеству, качеству; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; навыками размещения и группирования товаров на хранения и транспортирования; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров;

методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров.