

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04.01 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ
Безопасность непродовольственных товаров и сырья
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

очная

Год набора

2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн. наук, доцент, Веретнова О.Ю.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Безопасность непродовольственных товаров и сырья» является формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины является овладение методикой оценки безопасности непродовольственных товаров и сырья, приобретение умений и их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций. Способность выявлять показатели, характеризующие безопасность и анализ степени риска, вызванного использованием непродовольственных товаров, содержащих токсичные вещества.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-13: умение 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-13: умение 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	Знать: нормативную и техническую документацию по безопасности товаров; Уметь: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности товаров; Владеть: навыками установления соответствия безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	

ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	Знать: основные методы оценки безопасности товаров; Уметь: проводить оценку безопасности товаров на основании действующих нормативных документов; Владеть: навыками оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;
контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС				
1. Тема 1. Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров											
	1. Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров	2									
	2. Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров					2					
2. Тема 2. Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.											
	1. Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.	2									
	2. Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.					2					
3. Тема 3. Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.											
	1. Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.	4									
	2. Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.					2					
4. Тема 4. Классы опасности химических веществ и материалов											
	1. Классы опасности химических веществ и материалов	2									

2. Классы опасности химических веществ и материалов					2			
5. Тема 5. Гигиенические нормативы для физических факторов опасности								
1. Гигиенические нормативы для физических факторов опасности	4							
2. Гигиенические нормативы для физических факторов опасности					4			
6. Тема 6. Микробиологические показатели безопасности								
1. Микробиологические показатели безопасности	2							
2. Микробиологические показатели безопасности					4			
7. Тема 7. Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента								
1. Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента	2							
2. Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента					2			
3.								
Всего	18				18			

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение"(Москва: Инфра-М).
2. Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник(Москва: ИНФРА-М).
3. Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством"; 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: ИНФРА-М).
4. Айзман Р. И., Иашвили М.В., Петров С. В., Герасёв А. Д. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов(Москва: ИНФРА-М).
5. Ожередова Н. А. Санитарная микробиология(Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.
2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:

3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.
- 10.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).