

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

Б1.В.04.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ

Безопасность продовольственных 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

Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины. Задачами изучения дисциплины является овладение методикой оценки безопасности продовольственных 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 употреблением пищевых продуктов, 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; основными
контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	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:	2 (72)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	1,5 (54)	
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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. Предмет и задачи курса, ключевые понятия.									
	1. Предмет и задачи курса, ключевые понятия	2							
	2. Предмет и задачи курса, ключевые понятия					8			
	3. Предмет и задачи курса, ключевые понятия							10	
2. Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности потребительских товаров (продовольственных,									
	1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности потребительских товаров (продовольственных, непродовольственных).	2							
	2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности потребительских товаров (продовольственных, непродовольственных).					10			
	3. Национальная и международная системы обеспечения безопасности потребительских товаров (продовольственных, непродовольственных).							14	
3. Тема 3. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.									

1. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.	4							
2. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.					10			
3. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.							12	
4. Тема 4. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.								
1. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.	4							
2. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.					10			
3. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.							12	
5. Тема 5. Токсичные вещества естественного происхождения.								
1. Токсичные вещества естественного происхождения.	4							
2. Токсичные вещества естественного происхождения.					8			
3. Токсичные вещества естественного происхождения.							12	
6. Тема 6. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации потребительских товаров.								
1. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации потребительских товаров.	2							
2. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации потребительских товаров.					8			
3. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации потребительских товаров.							12	
4.								
Всего	18				54		72	

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. Веретнова О. Ю., Рыбакова Г. Р. Безопасность товаров: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»] (Красноярск: СФУ).
6. 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).
7. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Основы технического регулирования сырья и готовой продукции: конспект лекций [для студентов напр. подг. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
8. Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] (Москва: Дашков и К).
9. Крылатых Э. Н., Мазлов В.З. Национальная экономика: обеспечение продовольственной безопасности в условиях интеграции и глобализации: монография(Москва: НИЦ ИНФРА-М).
10. Ожередова Н. А. Санитарная микробиология(Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет).
11. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие(Москва: ИД ФОРУМ).
12. Григорян Е. С. Товароведение: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-

издательский центр ИНФРА-М").

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. При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP), Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Kaspersky Endpoint Security, ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users.

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

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).