

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

Б1.В.ДВ.02.02 Биологическая повреждаемость
непродовольственных товаров

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 _____

ст. преп, О. В. Нестеренко

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарного законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации непродовольственных товаров.

1.2 Задачи изучения дисциплины

– Ознакомление со строением и важнейшими биохимическими свойствами основных групп микроорганизмов, их значением в хозяйственной деятельности человека.

– Изучение влияния на микроорганизмы различных факторов внешней среды с целью изучения, направленного регулирования микробиологических процессов при производстве непродовольственных товаров, их хранение.

– Ознакомление с основными микробиологическими показателями качества непродовольственных товаров и методами их определения, а также методами оценки санитарного состояния окружающей среды (воздуха, воды, тары, оборудования и пр.).

– Ознакомление с санитарными требованиями и методами обеззараживания помещения, тары, инвентаря, сравнительной оценкой различных методов дезинфекций, с мерами профилактики, борьбой с насекомыми и грызунами.

– Ознакомление с правилами гигиены труда и личной гигиены работников торговли.

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 нормативным документам.
ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к	

<p>упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
<p>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 мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>знать: общие требования к режимам хранения и транспортирования, влияние микробиологических и санитарно-гигиенических условий на сохраняемость товаров;</p> <p>уметь: разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>
<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>знать: строение и свойства основных групп микроорганизмов; влияние на микроорганизмы различных факторов внешней среды; основные микробиологические показатели качества непродовольственных товаров; санитарные требования и методы обеззараживания помещения, тары, инвентаря; правила гигиены труда и личной гигиены работников торговли.</p> <p>владеть: навыками определения основных микробиологических показателей качества непродовольственных товаров, оценки санитарного состояния окружающей среды (воздуха, воды, тары, оборудования и пр.).</p>

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)

		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. Предмет и задачи дисциплины									
	1. Предмет и задачи дисциплины	2							
	2. Предмет и задачи дисциплины							2	
2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство									
	1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2							
	2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство					4			
	3. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство							4	
3. Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров									
	1. Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров	6							
	2. Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров					4			

3. Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров							6	
4. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли								
1. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли	4							
2. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли					4			
3. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли							8	
5. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли								
1. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли	2							
2. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли					4			
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли							8	
6. Микоповреждения								
1. Микоповреждения	2							
2. Микоповреждения					2			
3. Микоповреждения							8	
4.								
Всего	18				18		36	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Давыдов А. Ф., Шустов Ю. С., Курденкова А. В., Белкина С. Б. Техническая экспертиза продукции текстильной и легкой промышленности: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Технология проектирования текстильных изделий", "Стандартизация и метрология", "Управление качеством"(Москва: Форум).
2. Пехташева Е. Л., Неверов А. Н. Биоповреждения и защита непродовольственных товаров: учебник [для вузов](М.: Мастерство).
3. Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр")(Москва: "Дашков и К").
4. Гуленкова Г. С., Стародуб О. А., Некрасова В. Д. Основы микробиологии: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
5. Пехташева Е. Л., Неверов А. Н. Биоповреждения непродовольственных товаров: учебник для вузов(М.: Дашков и К).
6. Волова Т. Г., Шишацкая Е. И. Современные проблемы и методы биотехнологии: учеб.-метод. пособие для самостоят. работы [для студентов программы подг. 020400.68 «Биология»](Красноярск: СФУ).
7. Пехташева Е. Л. Биоповреждения непродовольственных товаров (Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").

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) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 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.

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).