

Министерство образования и науки РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института



подпись

Ю.Л. Александров

«16» марта 2016 г.

Торгово-экономический институт  
институт, реализующий ОП

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ОД.6 Безопасность товаров

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранной языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 38.03.07 Товароведение

*код и наименование направления*

*подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 38.03.07.02 Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения непродовольственных товаров и сырья

*код и наименование направленности (профиля)*

Красноярск 2016

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по укрупненной группе

38.00.00 Экономика и управление

*шифр и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки/специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение 38.03.07.02 Товароведение и экспертиза в сфере  
производства и обращения непродовольственных товаров и сырья

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили

В.В.Полянская  
*инициалы, фамилия,*



*подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Безопасность товаров» является формирование знаний о безопасности непродовольственных товаров и уровня потенциальной опасности (рисков) в товарах народного потребления от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека.

### 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

<b>ОК-4: способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</b>	
Уровень 1	Знать: основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.
<b>ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</b>	
Уровень 1	Знать: показатели безопасности однородных групп непродовольственных товаров, технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.
Уровень 1	Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки.
Уровень 1	
<b>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</b>	
Уровень 1	Уметь: систематизировать и обобщать информацию о безопасности непродовольственных товаров при их производстве, выявлять факторы риска.

Уровень 1	Владеть: методикой оценки безопасности товаров и сырья, приобретение умений и их использования при осуществлении профессиональной деятельности.
<b>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</b>	
Уровень 1	Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.
<b>ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</b>	
Уровень 1	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.
Уровень 1	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.
Уровень 1	Владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов:

Физико-химические методы исследования, Основы микробиологии, Физика, Химия,

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин:

Товароведение и экспертиза одежно-обувных товаров, Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров, Таможенная экспертиза.

#### 1.5 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. часов)	Семестр
		6
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4 (144)</b>	<b>4 (144)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,44 (16)</b>	<b>0,44 (16)</b>
занятия лекционного типа	0,11 (4)	0,11 (4)

занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,06 (2)	0,06 (2)
практикумы		
лабораторные работы	0,28 (10)	0,28 (10)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>3,31 (119)</b>	<b>3,31 (119)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>0,25 (9)</b>	<b>0,25 (9)</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7

1	Государственная и международные системы обеспечения безопасности товаров.	0,5	0	2	9	ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
2	Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования показателей безопасности непродовольственных товаров.	0,5	0	1	18	ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
3	Химическая безопасность непродовольственных товаров.	1	2	1	20	ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
4	Токсико-гигиеническая характеристика и классы опасности химических веществ и материалов.	0,5	0	2	18	ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
5	Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров.	0,5	0	1	18	ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
6	Биологические факторы опасности в непродовольственных товарах.	0,5	0	1	18	
7	Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента.	0,5	0	2	8	ПК-9
8	Безопасность парфюмерно-косметических и бытовых химических товаров.	0	0	0	10	ОК-4 ОПК-3 ОПК-5 ПК-11 ПК-9
Всего		4	2	10	119	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Государственная и международные системы обеспечения безопасности товаров.	0,5	0	0
2	2	Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования показателей безопасности непродовольственных товаров.	0,5	0,5	0
3	3	Химическая безопасность непродовольственных товаров.	1	0,5	0
4	4	Токсико-гигиеническая характеристика и классы опасности химических веществ и материалов.	0,5	2	0
5	5	Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров.	0,5	0	0
6	6	Биологические факторы опасности в непродовольственных товарах.	0,5	0,5	0
7	7	Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента.	0,5	0,5	0
Всего			4	4	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	3	Химическая безопасность непродовольственных товаров.	2	0	0
Всего			2	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Государственная и международные системы обеспечения безопасности товаров.	2	0	0
2	2	Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования показателей безопасности непродовольственных товаров.	1	1	0
3	3	Химическая безопасность непродовольственных товаров.	1	1	0
4	4	Токсико-гигиеническая характеристика и классы опасности химических веществ и материалов.	2	0	0
5	5	Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров.	1	2	0
6	6	Биологические факторы опасности в непродовольственных товарах.	1	0	0
7	7	Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента.	2	0	0
Всего			10	4	0

## 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------



ЛЗ.1	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, 2015
------	------------------------------------	--	-----------------------

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Перечень видов оценочных средств

Виды оценочных средств прилагаются в Фонде оценочных средств (Приложение А к рабочей программе).

### 5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов к экзамену:

1. Безопасность как показатель потребительских свойств товаров.
2. Безопасность товаров – как составляющая конкурентоспособности товаров.
3. Виды безопасности, которые должны быть обеспечены для непродовольственных товаров.
4. Безопасность товаров – определение ИСО.
5. Химическая безопасность, общая характеристика.
6. Классы опасности химических соединений
7. Соли тяжелых металлов, общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
8. Летучие органические соединения, общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
9. Пестициды, проблема их безопасности для человека, Регламентация химических соединений в воде.
10. Концепция ПДК. Проблема использования этой концепции для замкнутых экосистем. Пирамида загрязнения.
11. Запрещенные к использованию химические соединения. Перечень канцерогенных веществ.
12. Биологическое действие токсичных соединений на организм человека.
13. Синергизм, аддитивность, суммарный эффект действия химических веществ на человека.
14. Санитарно-химическая экспертиза товаров.
15. Понятие о санитарной зоне предприятий. Нормативы ОБУВ – ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосфере воздуха населенных мест.

16. Защита человека от ионизирующих излучений. Материалы и товары, в которых регламентируется содержание радиоактивных элементов.
17. Нормирование электромагнитных излучений. Биологическая опасность магнитных полей.
18. Безопасность при использовании лазеров.
19. Безопасность при использовании УФ-источников.
20. Электростатическое поле. Защита от статического электричества.
21. Защита от шума и вибрации. Допустимые уровни звукового давления.
22. Безопасность электрических товаров. Защита от поражения электрическим током.
23. Пожаро - взрывобезопасность товаров и материалов. Антипирены.
24. Маркировка потенциально опасных товаров.
25. Токсикологическая экспертиза товаров и материалов. Объекты и субъекты исследования.
26. Допустимое количество миграции. Расчет ДКМ для различных веществ.
27. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
28. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с питьевой водой.
29. Гигиенические требования к материалам для изготовления одежды и обуви (синтетического происхождения).
30. Гигиенические требования к товарам детского ассортимента.
31. Гигиенические требования к парфюмерно-косметическим товарам.
32. Нормирование физических факторов воздействия технически сложных электронных товаров на человека.
33. Предельно допустимые уровни воздействия магнитных полей на человека.
34. Полная схема определения гигиенических свойств материалов. Российский регистр потенциально опасных химических и биологических веществ.
35. Понятие о Lc50 и Ld50 . Альтернативные методы определения степени токсичности веществ.
36. Гигиеническое заключение на материал (товар) как основа сертификата соответствия для некоторых групп товаров. Его содержание.
37. Санитарные правила и нормы для непродовольственных товаров. Структура документа.
38. Нормативная база для выпуска безопасной продукции.
39. Экологическая стабильность и пути ее достижения.
40. Система «разумной» продукции.

### 5.3 Темы письменных работ

Примерная тематика контрольных работ:

1. Безопасность как показатель потребительских свойств товаров.
2. Безопасность товаров – как составляющая конкурентоспособности товаров.
3. Соли тяжелых металлов, общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
4. Летучие органические соединения, общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
5. Пестициды, проблема их безопасности для человека.
6. Защита человека от ионизирующих излучений. Материалы и товары, в которых регламентируется содержание радиоактивных элементов.
7. Нормирование электромагнитных излучений. Биологическая опасность магнитных полей.
8. Электростатическое поле. Защита от статического электричества.
9. Маркировка потенциально опасных товаров.
10. Гигиенические требования к материалам и товарам, контактирующим с пищевыми продуктами.
11. Экологическая стабильность и пути ее достижения.
12. Система «разумной» продукции.

### 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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, 2015

Л2.2	Чепелева Г. Г., Дойко И. В., Зобнина И. А.	Ветеринарный и фитосанитарный контроль сырья и продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
------	--	--	-----------------------

### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Э1	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
Э2	Официальный сайт Ростехрегулирования	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal/">http://www.gost.ru/wps/portal/</a>
Э3	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>

### **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях;
- лабораторных занятиях;
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, зачету)

Текущий контроль осуществляется за самостоятельной работой студентов: защита лабораторных работ, дополнение конспекта лекций. Форма рубежного контроля – защита реферата.

В качестве промежуточной аттестации при изучении дисциплины выступает зачёт, который сдается студентами в устной форме в виде ответов на вопросы к зачету.

Цель зачета – проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, приобретения студентами практических навыков выполнения биохимических исследований.

Обучающийся должен посещать все лекционные и лабораторные занятия. А также проводить самостоятельную работу.

Самостоятельная работа студентов – планируемые многообразные виды индивидуальной и коллективной учебной, научной и производственно-практической деятельности, осуществляемые при методическом руководстве, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого время.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов – текущая обязательная самостоятельная работа студентов над учебным материалом без участия преподавателя, контроль выполнения которой может осуществляться, а результат контроля – учитываться при выставлении оценки преподавателем на любом этапе контроля (текущем, рубежном, промежуточном).

Формами внеаудиторной СРС являются: повторение лекционного материала, работа с учебником, подготовка к лабораторным занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Самостоятельная работа студента должна базироваться на учебной программе, лежащей в основе изучаемой дисциплины, с привлечением рекомендованной литературы и Internet-ресурсов. Приоритет должен отдаваться литературе, имеющей ссылки на официальные, опубликованные и действующие нормативно-правовые и нормативные документы.

В качестве источников информации может использоваться не только основная и дополнительная литература, указанная в настоящей рабочей программе, но также периодическая литература, опыт прохождения практики.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Биохимия» заключается:

- в подготовке студента к лекции;
- в изучении дополнительной рекомендуемой литературы;
- в ознакомлении с новыми утверждёнными методиками исследований;
- в подготовке к лабораторным занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы);
- в написании рефератов по заданной тематике;
- в сборе и анализе информации, необходимой для подготовки к зачёту;

Самостоятельная подготовка студента к лекции в первую очередь заключается в перечитывании конспекта предыдущей лекции для подготовки к устному, или письменному экспресс-опросу в начале следующей лекции. А также в подготовке и дополнении текстов лекций по темам курса в соответствии с происходящими изменениями в производстве и ассортименте продовольственных товаров. Кроме того, для лучшего восприятия и усвоения материала в ходе самостоятельной работы студентам следует готовить и четко формулировать набор вопросов по теме предстоящей лекции в случае её обозначения в завершении предыдущей лекции.

В ходе лабораторно-практического занятия самостоятельная работа включает в себя ознакомление с нормативной документацией различных правовых уровней на изучаемую продукцию, изучение методик экспериментального исследования, составление алгоритма (схемы) опыта.

В ходе выполнения лабораторных занятий студент должен научиться:

- 1) производить экспериментальное исследование по основным показателям, предложенным в плане, озвученном преподавателем в начале занятия,
- 2) обосновывать результаты, полученные в ходе исследования,
- 3) проводить сравнение полученных данных с требованиями нормативных документов,
- 4) выполнять математическую обработку результатов,
- 5) интерпретировать полученные данные, формулировать заключение и рекомендации, прогнозировать дальнейшие возможные изменения значений показателей.

Самостоятельное изучение инструментальных методов определения показателей качества и безопасности товаров также может происходить при проведении исследовательской работы в рамках научных исследований, при составлении реферативных обзоров, при подготовке кратких докладов о новых методах экспериментальных исследований, их сопоставлении и обосновании выбора методик для проведения эксперимента.

Для готовности к проведению текущего контроля требуется регулярная подготовка к опросам и лабораторным занятиям. Для повышения уровня знаний стоит стремиться к выполнению дополнительных индивидуальных (групповых) докладов, письменных работ, показывающих уровень усвоения основных понятий темы и позволяющих оценить глубину понимания изучаемых вопросов.

Для подготовки к итоговому контролю следует использовать список вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

В качестве отчетных материалов по результатам самостоятельной работы студент представляет выводы по результатам исследования, таблицы по темам курса; разработанные проблемные вопросы, задания, конспекты первоисточников; реферативные обзоры по актуальным проблемам; и др.

В течение семестра учащийся самостоятельно пишет реферат и сдает преподавателю.

– в форме электронного документа.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP)Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
-------	---

9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 43164214, от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронные каталоги библиотек г. Красноярска
9.2.2	Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета
9.2.3	Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края
9.2.4	Российские электронные научные журналы и базы данных online
9.2.5	Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> [до 2023]
9.2.6	Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ):
9.2.7	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <a href="http://dvs.rsl.ru">http://dvs.rsl.ru</a> (доступ к полному тексту), <a href="http://diss.rsl.ru">http://diss.rsl.ru</a> (доступ к каталогу)
9.2.8	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <a href="http://www.znaniium.com">http://www.znaniium.com</a>
9.2.9	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»:
9.2.10	Электронно-библиотечная система «Лань»: <a href="http://e.lanbook">http://e.lanbook</a> .

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

10.1	Материально-техническая база, соответствует действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом.
10.2	В процессе преподавания дисциплины используются:
10.3	библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
10.4	мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций.