

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ

Дисциплина Б1.В.ОД.4.2 Безопасность товаров и сырья

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном 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) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили: О. Ю. Веретнова


инициалы, фамилия, подпись

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

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

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	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 методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.
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.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология. Физика. Химия. Физико-химические методы исследования. Основы микробиологии.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение и экспертиза продуктов растительного происхождения. Управление качеством. Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров. Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения. Ветеринарная и фито- санитарная экспертиза сырья и продовольственных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

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
		3
Общая трудоемкость дисциплины	5 (180)	5 (180)
Контактная работа с преподавателем:	2 (72)	2 (72)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1,5 (54)	1,5 (54)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	2 (72)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

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	Тема 1. Предмет и задачи курса, ключевые понятия.	2	0	8	10	ПК-13 ПК-9
2	Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения продовольственных товаров.	2	0	10	14	ПК-13 ПК-9
3	Тема 3. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.	4	0	10	12	ПК-13 ПК-9
4	Тема 4. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.	4	0	10	12	ПК-13 ПК-9
5	Тема 5. Токсичные вещества естественного происхождения.	4	0	8	12	ПК-13 ПК-9
6	Тема 6. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации продовольственных товаров.	2	0	8	12	ПК-13 ПК-9
Всего		18	0	54	72	

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	Предмет и задачи курса, ключевые понятия	2	0	0
2	2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров	2	0	0
3	3	Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.	4	0	0
4	4	Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.	4	2	0
5	5	Токсичные вещества естественного происхождения.	4	0	0
6	6	Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации продовольственных товаров.	2	2	0
Всего			18	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
Всего					

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	Предмет и задачи курса, ключевые понятия	8	0	0
2	2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров	10	0	0
3	3	Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.	10	2	0
4	4	Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.	10	0	0
5	5	Токсичные вещества естественного происхождения.	8	2	0
6	6	Санитарно - эпидемиологический контроль производства и реализации продовольственных товаров.	8	0	0
Всего			54	4	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Григорян Е. С.	Товароведение: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Задания для текущего контроля приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

Контрольные вопросы к промежуточной аттестации (экзамен)

1. Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: качество пищевых продуктов, продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность, нутрицевтики, парафармацевтики, пищевые добавки, БАД, пребиотики, пробиотики, генетически модифицированные источники пищи др.
2. Основные задачи науки нутрициологии.
3. Принципиальная система пищеварения в организме человека.
4. Теория сбалансированного питания.
5. Теория адекватного питания.
6. Альтернативные теории питания.
7. Питание и пищевой статус человека.
8. Значение белков в питании человека.
9. Значение аминокислот в питании человека.
10. Значение жиров в питании человека.
11. Значение углеводов в питании человека.
12. Значение пищевых волокон в питании человека.
13. Значение витаминов в питании человека.
14. Значение минеральных веществ в питании человека
15. Изменение пищевой ценности продукции при хранении и переработке.
16. Ксенобиотики, классификация и допустимый уровень, допустимое суточное потребление.
17. Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.
18. Токсичность тяжелых металлов.
19. Токсичность радионуклидов.
20. Токсичность пестицидов.
21. Токсичность нитратов, нитритов, нитрозоаминов.
22. Токсичность полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводов.
23. Токсичность диоксинов.
24. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Афлатоксины.
25. Характеристика, токсичность, нормирование трихотечиновых микотоксинов и зеараленона.
26. Характеристика, токсичность и нормирование патулина.
27. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормонами.
28. Антиалиментарные факторы пищевых продуктов.

29. Характеристика ингибиторов ферментов пищеварения.
30. Природные токсичные соединения растениеводческой продукции.
31. Природные токсичные соединения продуктов животного происхождения.
32. Токсины грибов.
33. Токсичные соединения морепродуктов.
34. Характеристика генетически модифицированного сырья для производства пищевых продуктов.
35. Пищевая токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур.
36. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Маркировка.
37. Сравнительная характеристика экологической и органической продукции.
38. Характеристика токсического воздействия оксалатов и фитина на организм человека.
39. Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом.
40. Социальные токсиканты – наркотики, алкоголь, табакокурение.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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
Л1.2	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, 2014
Л1.3	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, 2016

Л1.4	Айзман Р. И., Иашвили М.В., Петров С. В., Герасёв А. Д.	Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов	Москва: ИНФРА-М, 2016
Л1.5	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, 2015
Л1.6	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, 2014
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Рыбакова Г. Р., Дойко И. В.	Основы технического регулирования сырья и готовой продукции: конспект лекций [для студентов напр. подг. 100800.62 «Товароведение»]	Красноярск: СФУ, 2014
Л2.2	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, 2012
Л2.3	Крылатых Э. Н., Мазлоев В.З.	Национальная экономика: обеспечение продовольственной безопасности в условиях интеграции и глобализации: монография	Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015
Л2.4	Ожередова Н. А.	Санитарная микробиология	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2014
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	Москва: ИД ФОРУМ, 2013
Л3.2	Григорян Е. С.	Товароведение: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014

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

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э9	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

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, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и

целью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы может быть включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций, вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие может начинаться и / или заканчиваться мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к промежуточному контролю.

Для подготовки к экзамену следует использовать список предложенных 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.

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) Лицсertificate 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсertificate 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus;
9.1.4	Kaspersky Endpoint.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам: 1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных
-------	--

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

10 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 используется 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).

