

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТЭИ

Ю.Л. Александров
инициалы, фамилия

подпись

« 16 » марта 2016 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.ОД. 1 Безопасность товаров

Направление подготовки/специальность 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) 38.03.07.04 «Товарный менеджмент»

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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)

38.03.07.04 "Товарный менеджмент"/38.03.07 "Товароведение"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

канд.тех.наук, доцент Полянская В.В. 

инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью изучения дисциплины является: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия потребительских 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 высшего образования.

Процесс изучения дисциплины «Безопасность непродовольственных товаров и сырья» направлен на формирование следующих *компетенций*:

ОПК-5	способность использовать знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
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-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

В результате изучения дисциплины студент должен:

ОПК-5	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров. Уметь: систематизировать и обобщать информацию о безопасности потребительских товаров при их производстве, выявлять факторы риска. Владеть: методологией оценки безопасности однородных групп товаров.
ПК-9	Знать: показатели безопасности однородных групп товаров. Уметь: использовать инструментальные методы анализа для оценки

	безопасности потребительских товаров. <i>Владеть:</i> основными методами и приемами проведения оценки безопасности потребительских товаров.
ПК-13	<i>Знать:</i> технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие требования к безопасности потребительских товаров. <i>Уметь:</i> устанавливать соответствие товаров требованиям безопасности технических регламентов. <i>Владеть:</i> практическими навыками исследования разных групп товаров по показателям безопасности.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина входит в вариативную часть блока Б1 – Б1.В.ОД.1.

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов «Физика», «Химия», «Физико-химические методы исследования», «Основы микробиологии», «Стандартизации, подтверждения соответствия и метрология».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		4			
Общая трудоемкость дисциплины	144	144			
Контактная работа с преподавателем:	54	54			
занятия лекционного типа	18	18			
занятия семинарского типа	36	36			
в том числе: семинары					
практические занятия	2	2			
практикумы					
лабораторные работы	34	34			
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	54	54			
изучение теоретического курса (ТО)	54	54			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36 экзамен	36 экзамен			

3. Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды 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	Государственная система обеспечения безопасности товаров	2	2	2	6	ОПК-5 ПК-9 ПК-13
2	Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.	2		6	8	
3	Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.	4		4	8	
4	Классы опасности химических веществ и материалов	2		4	8	
5	Гигиенические нормативы для физических факторов опасности	4		6	8	
6	Микробиологические показатели безопасности	2		4	8	
7	Безопасность разных групп товаров, товаров детского ассортимента	2		8	8	
	Итого:	18	2	34	54	

3.1 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ Темы дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров	2	2
2	2	Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.	2	2
3	3	Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.	4	2
4	4	Классы опасности химических веществ и материалов	2	2
5	5	Гигиенические нормативы для физических факторов опасности	4	2

6	6	Микробиологические показатели безопасности	2	2
7	7	Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента	2	2

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ Темы дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров	2	

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ Темы дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров	2	
2	2	Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.	6	
3	3	Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.	4	
4	4	Классы опасности химических веществ и материалов	4	
5	5	Гигиенические нормативы для физических факторов опасности	6	
6	6	Микробиологические показатели безопасности	4	
	7	Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента	8	4

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

1. Безопасность товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г. С. Гуленкова, О. Ю. Веретнова. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,5 Мб). – Красноярск : СФУ, 2015. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-435414275.exe>

5 Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств – реферат, контрольные вопросы к экзамену.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

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 L_{c50} и L_{d50} . 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.

6 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Другов Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. – Эл. изд. – М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. – 440 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=365603#>
2. Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Е.Л. Пехташева; под ред. проф. А.Н. Неверова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. – 332 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415276>
3. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник / В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795#>

4. Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Текст] : учебник для вузов / Е.Л. Пехташева ; ред. А.Н. Неверов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Дашков и К, 2012. – 331 с.
5. Сурков И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения/И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. – Изд. 3-е, испр. и доп.. – Москва : ИНФРА-М, 2014. – 336 с.

Дополнительная литература:

1. Безопасность товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г. С. Гуленкова, О. Ю. Веретнова. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,5 Мб). – Красноярск : СФУ, 2015. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-435414275.exe>
2. Демакова Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс] : монография / Е.А. Демакова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2011. – 158 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=422536>
3. Демакова Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Текст] : монография / Е.А. Демакова ; М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск : КГТЭИ, 2011. – 157 с.
4. Румянцева Е.Е. Товары, вредные для здоровья [Текст] / Е.Е. Румянцева. – Москва : Логос, 2005. – 390 с.

Нормативные документы:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (по видам продукции).
2. Гигиенические нормативы (по факторам опасности).
3. Методические указания (по гигиенической оценке видов продукции).
4. ГОСТ серии 12.1 (по физическим факторам опасности).
5. ГОСТ серии 12.1 (по химическим факторам опасности).
6. ГОСТ Р МЭК серии Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов.
7. Технические регламенты ТС.

Журналы:

«Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос», «Потребитель».

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru/>.
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.interstandart.ru/>.
3. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>.
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>.
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.spros.ru/>.
6. Официальный сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей» [Электронный ресурс] : СанПиН и другие аналогичные документы. – Режим доступа: www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin.
7. Сайт Союза химиков России – общественной организации, включающей ученых РАН, вузов, производителей химической продукции [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.ruscheminion.ru/.
8. Официальный сайт ФЦ гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Справочная литература [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fcgsen.ru/ .
9. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.spros.ru/>.
10. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : на сайте представлена подборка статей, посвященных вопросам ассортимента, экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>.
11. Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mozp.org>.
12. Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.asq.org>.
13. Банк стандартов и других документов по стандартизации в РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.1gost.ru>.
14. База национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost-shop.org>.
15. база национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.technormativ.ru>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа студентов направлена на изучение рекомендуемой учебно-методической, справочной литературы и информационных ресурсов с целью углубления теоретических знаний и развития навыков в области обеспечения безопасности непродовольственных товаров. Контроль СРС осуществляется на лабораторных (практических) занятиях в течение семестра.

Распределение самостоятельной работы по видам, формам контроля:

Виды самостоятельной работы	Форма контроля	Сроки выполнения	Объем работы, акад. часы
Изучение теоретического материала	Блиц-опрос	в течение семестра	34
Подготовка к лабораторным (практическим) занятиям	Конспект, реферат	в течение семестра	20

Примерная тематика рефератов

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.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения.

Для выполнения практических заданий слушателям может потребоваться следующее программное обеспечение (платные, условно-бесплатные или демо-версии): Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer и др.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;
- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znanium.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook>;
- Справочная правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>;
- Справочная правовая система Гарант. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

- мультимедийное оборудование для проведения лекций и презентаций работ;
- пакет лекций-презентаций; нормативные документы;
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.