


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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров

 И.В. Кротова

подпись

« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров

 И.В. Кротова

подпись

« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, КАЧЕСТВО И  
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.1 Инновационные технологии, качество и  
безопасность продовольственных товаров

Направление подготовки/специальность 38.04.02 Менеджмент

Направленность (профиль) 38.04.02.20 Товарный и экологический  
риск-менеджмент

форма обучения очная

год набора 2018


Красноярск 2017

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 Экономика и управление  
шифр и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)  
38.04.02 «Менеджмент»

38.04.02.20 «Товарный и экологический риск-менеджмент»  
шифр и наименование магистерской программы

Программу составили канд. биол. наук, доцент Дойко И.В.   
инициалы, фамилия, подпись

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 *Цель* преподавания дисциплины – формирование теоретических знаний и практических умений и навыков в области инновационных технологий обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, которые должны способствовать профессиональной деятельности магистра.

1.2 *Задачами* изучения дисциплины является:

- анализ состояния промышленности, выпускающей потребительские товары;
- изучение различных видов инновационных материалов для производства потребительских товаров;
- изучение современных технологий производства потребительских товаров;
- изучение инновационных подходов к проектированию товаров.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *компетенций*:

ПК-4	способностью использовать количественные и качественные методы для проведения прикладных исследований и управления бизнес-процессами, готовить аналитические материалы по результатам их применения
ДПК-5	способностью выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения
ДПК-7	способностью осуществлять консалтинг в области экспертизы, оценки качества, безопасности и подтверждения соответствия товаров
ДПК-11	знанием инновационных технологий в области разработки и экспертизы товаров

В результате освоения дисциплины студент магистратуры должен обладать следующими знаниями, умениями и навыками:

Код компетенции	Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ПК- 4	<b>знать:</b> методологию прикладных исследований по выбранной тематике научного исследования; <b>уметь:</b> применять методы прикладных исследований к объекту исследования, анализировать и оценивать полученные результаты; <b>владеть:</b> навыками фиксации научных результатов, выявления новизны исследования.

ДПК-5	<p><b>знать:</b> показатели качества и безопасности однородных групп товаров; современные методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>уметь:</b> проводить оценку потребительских товаров на основании действующих нормативных документов</p> <p>применять методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>владеть:</b> навыками выявления некачественной, опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции на всех этапах товародвижения.</p>
ДПК-7	<p><b>знать:</b> виды, принципы, методы и средства товарной экспертизы; нормативные документы в области оценки качества, безопасности и подтверждения соответствия товаров;</p> <p><b>уметь:</b> применять методы оценки качества и безопасности товаров; оформлять результаты экспертизы товаров;</p> <p><b>владеть:</b> навыками оказания консалтинговых услуг в области экспертизы, оценки качества и безопасности потребительских товаров; методами и средствами проведения подтверждения соответствия требованиям к продукции.</p>
ДПК-11	<p><b>знать:</b> современные научные разработки в области совершенствования технологии производства товаров; нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности товаров;</p> <p><b>уметь:</b> разрабатывать и использовать системы качества с учетом инновационных технологий;</p> <p><b>владеть:</b> методами разработки новых видов продукции, исследования их потребительских свойств, номенклатуры показателей качества; методикой проведения исследований в области расширения ассортимента, повышения качества и безопасности товаров.</p>

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

Дисциплина «Инновационные технологии, качество и безопасность продовольственных товаров» части блока Б1 – Б.1.В.ДВ.1.1

Содержание дисциплины опирается на знания, умения и навыки обучающихся, которые они получили в ходе освоения программ бакалавриата. Дисциплина имеет предметно-содержательные связи с дисциплинами «Экологический и товарный риск-менеджмент продовольственных товаров», «Отечественные и международные системы качества и безопасности», «Товарный консалтинг», «Международная логистика».

Освоение данной дисциплины необходимо для прохождения преддипломной практики, успешного выполнения научно-исследовательской деятельности и магистерской диссертации.

1.5 Особенности реализации дисциплины.

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

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр		
		1		
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>		
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,78 (28)</b>	<b>0,78 (28)</b>		
занятия лекционного типа	0,22 (8)	0,22 (8)		
занятия семинарского типа				
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	0,56 (20)	0,56 (20)		
другие виды контактной работы				
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы				
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,22 (80)</b>	<b>1,22 (80)</b>		
изучение теоретического курса (ТО)				
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)				
реферат, эссе (Р)				
курсовое проектирование (КР)				
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>		

## 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекцион- ного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоя- тельная работа, (акад. час),	Формиру- емые компетен- ции
			Семинары и/или практичес- кие занятия (акад. час)	Лаборатор- ные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Термины и понятия инноваций	2	4	–	8	ПК-4 ДПК- 5,7,11
2	Классификация инновационных технологий обеспечения качества	4	8	–	36	
3	Классификация инновационных технологий обеспечения безопасности	2	8	–	36	
	Итого	8	20		80	

### 3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Термины и понятия инноваций	2	2
2	2	Классификация инновационных технологий обеспечения качества	4	2
3	3	Классификация инновационных технологий обеспечения безопасности	2	2
		Итого	8	6

### 3.3 Практические занятия, занятия семинарского типа (*названия тем – одинаковое, содержание – авторское*).

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Термины и понятия инноваций	4	4
2	2	Классификация инновационных технологий обеспечения качества	8	4
3	3	Классификация инновационных технологий обеспечения безопасности	8	4
		Итого	20	12

### 3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрены.

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

Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины соответствует перечню литературы из раздела 6.

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме зачета .

<sup>1</sup>В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

### *Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)*

1. Наука «технология». Основные понятия и терминология.
2. Роль современных технологий в удовлетворении возрастающих потребностей населения.
3. Факторы, обуславливающие развитие новых технологий (истощение ресурсов, рост населения и потребностей).
4. Современные технологии получения пищевой продукции традиционными и альтернативными способами.
5. Биотехнологии: основные понятия, терминология.
6. Биотехнологии и природные ресурсы: возможности рационального использования.
7. Био- и нанотехнологии: использование в пищевой промышленности.
8. Перспективы развития биотехнологий.
9. Перспективы развития нанотехнологий.
10. Технология производства отдельных групп товаров.
11. Технологии производства экологически безопасных товаров.
12. Современные технологии производства функциональных продуктов.

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

#### Основная литература:

1. Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров. Продовольственные товары. – М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=968400>
2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. – 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=952273>
3. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для вузов / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишников, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 523 с.
4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров : учеб. пособие для вузов / Т.Г. Родина [и др.]. – М. : ИНФРА-М, 2010. – 544 с.

#### Дополнительная литература:

- 1 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие для вузов / ред. В. И. Криштафович, 2012. - 588 с.
- 2 Идентификация и обнаружения фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение», профилей: 100800.62 .01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с/х сырья и продовольственных товаров)», 100800.62.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г.Г. Чепелева. - Красноярск : СФУ, 2014.-184 С.
- 3 Продовольственная безопасность: национальные интересы, проблемы, тенденции, риски, перспективы: Монография / Дадалко В.А., Михалко Е.Р., Дадалко А.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 696 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=881309>
- 4 Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 182 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=205429>

#### Специализированные (отраслевые) издания:

- Стандарты и качество;
- Маркетинг в России и за рубежом;
- Менеджмент в России и за рубежом;
- Маркетинг;
- Маркетинговые исследования;
- Практический маркетинг;
- Конкуренция и рынок;
- Современная конкуренция;
- Эксперт.

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

1. Научная библиотека СФУ <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Кабинет магистра СФУ <http://master.sfu-kras.ru/>
3. Стандарты и качество [Электронный ресурс] : научно-практич. журн. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/stq/detail.php>
4. Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» – Режим доступа:<http://www.codexalimentarius.net>
5. официальный сайт Ростехрегулироваия – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>



6. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья» – Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)

## **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекции,
- практические занятия,
- самостоятельная работа студентов (мини-опросам, зачету)

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать 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 цепью 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 необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.

Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.

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.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические 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 следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что 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 мини-опросам,
- написание реферата по предложенной теме,
- подготовка к зачету.

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.

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.

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

### 9.1. Перечень необходимого программного обеспечения.

Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP)	Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный	Операционная система
Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level	Лиц сертификат 43164214, от 06.12.2007, бессрочный	Офисный пакет приложений, для операционных систем Microsoft Windows.
ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users	Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017	Средство антивирусной защиты
Kaspersky Endpoint Security	Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017	Средство антивирусной защиты

### 9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.

- Научная библиотека СФУ <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook/>;
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.scopus.com/>;
- Поисковая платформа, объединяющая реферативные базы данных публикаций в научных журналах и патентов Web of Science [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://isiknowledge.com/>;
- 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, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы магистров, 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).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).