

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

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОВРЕЖДАЕМОСТЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.2 Биологическая повреждаемость
непродовольственных товаров

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) 38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров"

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2015

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОВРЕЖДАЕМОСТЬ
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

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

38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

О. В. Нестеренко



инициалы, фамилия, подпись

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

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: 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;
--	--

	владеть: навыками определения основных микробиологических показателей качества непродовольственных товаров, оценки санитарного состояния окружающей среды (воздуха, воды, тары, оборудования и пр.).
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 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	
	знать: общие требования к режимам хранения и транспортирования, влияние микробиологических и санитарно-гигиенических условий на сохраняемость товаров;
	уметь: разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Товарная информация; Товароведение однородных групп непродовольственных товаров; Основы микробиологии; Физико-химические методы исследования; Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров; Физика; Химия.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Биотехнология; Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров; Товароведение и экспертиза ювелирных 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
		6
Общая трудоемкость дисциплины	5 (180)	5 (180)
Контактная работа с преподавателем:	2 (72)	2 (72)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
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	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины	4	0	0	9	ПК-13 ПК-14 ПК-9
2	Тема 2. Санитарно - эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	8	0	4	15	ПК-13 ПК-14 ПК-9
3	Тема 3. Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров	10	0	24	0	ПК-13 ПК-14 ПК-9
4	Тема 4. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли	8	0	6	34	ПК-13 ПК-14 ПК-9

5	Тема 5. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли	6	0	2	14	ПК-13 ПК-14 ПК-9
Всего		36	0	36	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 дисциплины	4	1	0
2	2	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	8	0	0
3	3	Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров	10	1	0
4	4	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли	8	2	0
5	5	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли	6	2	0
Всего			36	6	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	2	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	4	0	0
2	3	Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров	24	0	0
3	4	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли	6	0	0
4	5	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли	2	0	0
Всего			36	0	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Вилкова С. А.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь - справочник	М.: Дашков и К, 2009
Л1.2	Бочаров Б. В., Анисимов А. А., Ильичев В. Д.	Биоповреждения: учебное пособие для биологических специальностей вузов	Москва: Высшая школа, 1987

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 для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Биостойкость материалов.
2. Биодеструкторы. Их виды и факторы воздействия.
3. Виды воздействия на непродовольственные товары.
4. Виды воздействия на отдельные группы товаров.
5. Возможности снижения биоразрушения.
6. Фунгициды и механизм их действия.
7. Чувствительность групп товаров к климатическим факторам.
8. Воздействие света и облучения. Оценка светопрочности.
9. Химические методы защиты товаров от биоповреждения.
10. Стратегии защиты непродовольственных товаров.
11. Микрофлора шерсти и ее особенности.
12. Влияние климатических факторов на разрушение шерсти.
13. Способы защиты натуральных волокон от биоповреждения.
14. Биоразрушение синтетических и смесовых товаров.
15. Влияние машинного сбора и хранения на сохранность хлопка.
16. Виды микробиологического разрушения хлопка.
17. Методы защиты хлопка от биоразрушения.
18. Влияние состава кремов на их устойчивость.
19. Источники биоповреждения парфюмерно-косметических изделий.
20. Биоповреждение пластмасс.
21. Влияние компонентов пластмасс и их структуры на биостойкость.
22. Грибостойкость электроприборов и электроустановок.
23. Защита бумаги полимерными препаратами.
24. Биоповреждение резинотехнических изделий.
25. Влияние добавок на биостойкость резин.

26. Влияние подложки на покрытие. Роль климатических факторов.
27. Древесина и возможности продления срока ее эксплуатации.
28. Биоагенты разрушения изделий из дерева.
29. Защита древесины от микроорганизмов, пожаров и влажности.
30. Экономические показатели пропитки древесных конструкций.
31. Специфика биоповреждения металлов.
32. Действие бактерий на металлы.
33. Виды бактерий и их действие.
34. Способы защиты металлов от биоповреждений.
35. Социальная направленность проведения оздоровительных мероприятий через предприятия торговли.
36. Государственный санитарный надзор. Цель, законодательная документация .
37. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор за выполнением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях торговли.
38. Роль центров гигиены и эпидемиологии. Права главных санитарных врачей и их заместителей.
39. Ответственность за нарушение санитарного законодательства и санитарных правил.
40. Формы осуществления государственного санитарного надзора за предприятиями торговли.
41. Нормативная документация за соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм в торговле.
42. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым предприятиям.
43. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для хранения товаров, к административно-бытовым помещениям.
44. Виды вентиляции, задачи систем кондиционирования предприятий торговли.
45. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отоплению торговых предприятий.
46. Санитарно-гигиенические требования к торговому, уборочному инвентарю, таре и упаковочным материалам.
47. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории торговых предприятий, уборке помещений магазинов.
48. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Дезинфицирующие растворы.
49. Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению, реализации товаров.

50. Санитарно-гигиенические требования к транспорту и перевозке товаров.

51. Личная гигиена, соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий торговли продовольственными товарами.

52. Обязанности администрации торгового предприятия по созданию условий труда персонала, соответствующих санитарно-гигиеническим нормам.

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	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, 2014
Л1.2	Пехташева Е. Л.	Биоповреждения непродовольственных товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пехташева Е. Л., Неверов А. Н.	Биоповреждения непродовольственных товаров: учебник для вузов	М.: Дашков и К, 2012
Л2.2	Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П.	Микробиология, санитария и гигиена: учебник для вузов	Москва, 2010
Л2.3	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", 2016

Л2.4	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, 2015
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Вилкова С. А.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник	М.: Дашков и К, 2009
Л3.2	Бочаров Б. В., Анисимов А. А., Ильичев В. Д.	Биоповреждения: учебное пособие для биологических специальностей вузов	Москва: Высшая школа, 1987

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

Э1	Ростехрегулироваия	http://www.gost.ru/wps/portal
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.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 текущей и 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 (образцов товаров, слайдов-презентаций).

– 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, 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 товара, 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 лабораторное 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 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) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 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:
	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/

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