

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

### ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.2 Экологические и социальные аспекты безопасности  
сырья и потребительских 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) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и  
внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

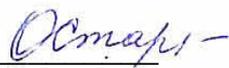
составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ  
*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили: О.А. Стародуб   
*инициалы, фамилия, подпись*

# 1 Цели и задачи изучения дисциплины

## 1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов целостного естественнонаучного мировоззрения и биологического мышления о закономерностях организации жизни, в том числе с антропогенным воздействием на природные системы; о механизмах обратных связей в самоподдержании живых систем и необходимости учета этих свойств во всех формах практической деятельности человека.

## 1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины является оптимизация технологических решений производства экологически безопасных потребительских товаров, исходящих из минимального ущерба окружающей среде и здоровью населения; прогнозирование и оценка возможных отрицательных последствий для окружающей среды, человека, растений и животных; изучение основ экологического менеджмента.

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

<b>ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</b>	Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;
	Уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность;
	Владеть: нормативной документацией в товароведной деятельности.
<b>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</b>	Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач.
	Владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.

<p><b>ПК-1: умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства</b></p>	<p>Уметь: анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к безопасности и экологии</p>
---	---

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

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Сенсорный анализ потребительских товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Биотехнология, Экология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: основы оценочной деятельности, Экологический аудит.

#### 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
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,33 (48)</b>	<b>1,33 (48)</b>
занятия лекционного типа	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,89 (32)	0,89 (32)
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>1,67 (60)</b>	<b>1,67 (60)</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 (Зачёт)</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	Экологические и социальные аспекты безопасности сырья и потребительских товаров. Цели, задачи, методология	2	0	4	4	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
2	Воздействие вредных товаров на организм человека и окружающую среду	2	0	4	6	ОПК-3
3	Загрязняющие вещества в окружающей среде и качество продуктов питания	2	0	4	10	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
4	Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных товарах и рекомендации по выбору безопасных для здоровья и полезных продуктов питания	2	0	4	4	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
5	Экологическая безопасность воздушной среды жилых и офисных помещений	2	0	4	10	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
6	Электромагнитная безопасность человека	2	0	4	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
7	Вредное воздействие других групп товаров на здоровье потребителей (одежда, товары бытовой химии, косметические товары и др.)	2	0	4	10	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
8	Экологическая маркировка, экологические стандарты и экологическая сертификация	2	0	4	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1
Всего		16	0	32	60	

### 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	Экологические и социальные аспекты безопасности сырья и потребительских товаров. Цели, задачи, методология	2	0	0
2	2	Воздействие вредных товаров на организм человека и окружающую среду	2	2	0
3	3	Загрязняющие вещества в окружающей среде и качество продуктов питания	2	2	0
4	4	Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных товарах и рекомендации по выбору безопасных для здоровья и полезных продуктов питания	2	0	0
5	5	Экологическая безопасность воздушной среды жилых и офисных помещений	2	0	0
6	6	Электромаг-нитная безопасность человека	2	0	0
7	7	Вредное воздействие других групп товаров на здоровье потребителей (одежда, товары	2	0	0
8	8	Экологическая маркировка, экологические стандарты и экологическая сертификация	2	0	0
Всего			16	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	Экологические и социальные аспекты безопасности сырья и потребительских товаров. Цели, задачи, методология	4	2	0
2	2	Воздействие вредных товаров на организм человека и окружающую среду	4	0	0
3	3	Загрязняющие вещества в окружающей среде и качество продуктов питания	4	2	0
4	4	Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных	4	0	0
5	5	Экологическая безопасность воздушной среды жилых и офисных помещений	4	0	0
6	6	Электромагнитная безопасность человека	4	0	0
7	7	Вредное воздействие других групп товаров на здоровье потребителей (одежда, товары	4	0	0
8	8	Экологическая маркировка, экологические стандарты и экологическая сертификация	4	2	0
Всего			32	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Первышина Г. Г.	Экология: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2015

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачёт. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольные вопросы к зачету.

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 (зачет)

Вопросы к зачету

1. Экологические и социальные аспекты безопасности сырья и потребительских товаров. Цели, задачи, методология.

2. Биология и экология: структура и взаимоотношения дисциплин.

3. Методы биологических исследований.

4. Проблемы, связанные с антропогенным воздействием на биосферу.

5. Влияние загрязнений на здоровье.

6. Различные виды загрязнений.

7. Возможности оздоровления окружающей среды

8. Воздействие вредных товаров на организм человека и окружающую среду.

9. Загрязняющие вещества в окружающей среде и качество продуктов питания

10. Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных товарах и рекомендации по выбору безопасных для здоровья и полезных продуктов питания.

11. Азотистые соединения.

12. Тяжелые металлы.

13. Неметаллы. Радионуклиды.

14. Органические загрязнители.

15. Природные соединения.

16. Пищевые добавки

17. Человек, как биологический вид, особенности физиологии, соматическое, психическое и социальное начала в природе человека, факторы здоровья и экологического риска, место человека в эволюции Земли.

18. Антропогенез и его основные этапы.

19. Нормы потребления человеком пищевых веществ.

20. Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных товарах.
21. Экологическая безопасность воздушной среды жилых и офисных помещений.
22. Электромагнитная безопасность человека.
23. Антропогенное воздействие на природу. Источники.
24. Изменение среды обитания. Загрязнение атмосферы пылью и промышленными газовыми выбросами.
25. Загрязнение атмосферы автотранспортом.
26. Пути снижения загрязнения воздушной среды жилых и офисных помещений.
27. Вредное воздействие других групп товаров на здоровье потребителей (одежда, товары бытовой химии, косметические товары и др.)
28. Экологические требования к товарам бытовой химии, одежды и т.д.
29. Материалы, используемые для изготовления одежды, обуви.
30. Номенклатура экологических показателей товаров.
31. Экологическая культура потребителей.
32. Экологическая маркировка,
33. Экологические стандарты
34. Экологическая сертификация
35. Основы экологического менеджмента.

### 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	Айзман Р. И., Иашвили М.В., Петров С. В., Герасёв А. Д.	Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов	Москва: ИНФРА-М, 2016
Л1.2	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
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л2.2	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
Л2.3	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
<b>6.3. Методические разработки</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Первышина Г. Г.	Экология: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2015

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

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal/">http://www.gost.ru/wps/portal/</a>
Э2	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
Э4	Электронная библиотечная система	<a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a>
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	<a href="http://base.garant.ru">http://base.garant.ru</a>
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.codexalimentarius.net">http://www.codexalimentarius.net</a>
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.foa.org">http://www.foa.org</a>
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal">http://www.gost.ru/wps/portal</a>

Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации	www.spros.ru
Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и	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, выполнение курсовой работы, 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 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 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.

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

## 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).