

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 29.08.2023 09:34:30  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 38.03.07 Товароведение  
направленность (профиль) программы  
«Товарная экспертиза, оценочная деятельность и  
управление качеством»

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.23 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И**  
**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания  
(ученая степень, ученое звание, должность)

А.Н. Бабаков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от «17» февраля 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	9
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ .....	11
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	12
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>14</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>13</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>23</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Безопасность товаров» 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.

Задачами дисциплины «Безопасность товаров» являются:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки в области безопасности питания и безопасности непродовольственных товаров;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей, обусловленные использованием потребительских товаров, содержащих токсичные соединения выше допустимого уровня;
- освоение классификации токсичных компонентов в потребительских товарах;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в потребительские товары, обладающие канцерогенным, мутагенным, тератогенным и другими неблагоприятными механизмами воздействия на организм человека;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей товаров, являющихся источниками физических (волновых, электромагнитных, механических, термических и др.) полей;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 «Безопасность товаров» относится к обязательной части учебного плана.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен, курсовая ра- бота	Экзамен, курсо- вая работа
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	70	46
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	64	40
• лекции	24	16
• практические занятия	16	8
• лабораторные занятия	24	16
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1

4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>74</b>	<b>98</b>
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	42	66
• в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	24	48

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<b>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</b>	<b>Результаты обучения (знания, умения)</b>
ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товарооборотной деятельности	ОПК-3.1. 3-1 <b>Знает</b> основы правового регулирования товарооборотной деятельности
		ОПК-3.1. У-1 <b>Умеет</b> осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами
	ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	ОПК-3.2. 3-1 <b>Знает</b> требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-3.2. У-1 <b>Умеет</b> обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг, ИК	Всего					
<b>Раздел 1. Безопасность продовольственных товаров</b>												
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины в области гигиены и безопасности питания, ключевые понятия	4	4	-	-	2/-	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.	Р.,Д.
2	Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией	4	4	-	-	4/-	12	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.	Р.,Д.
3.	Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения	4	2	8	-	4/-	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.,К	Р.,Д.
<b>Раздел 2. Безопасность непродовольственных товаров</b>												
4.	Тема 4. Факторы риска и системы обеспечения безопасности. Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования	4	2	4	-	4/-	14	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.	Р.,Д.
5	Тема 5. Химическая безопасность непродовольственных товаров. Классы опасности химических веществ и материалов	4	2	8	-	4/-	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т,К	Р.,Д.

6.	Тема 6. Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров	4	2	4	-	6/-	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Кр.	Р.,Д.
	Самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-
	Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	<i>Итого</i>	24	16	24	-	74/6	144	х	х	х	х	х

### Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоёмкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт, ИК	Всего					
<b>Раздел 1. Безопасность продовольственных товаров</b>												
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины в области гигиены и безопасности питания, ключевые понятия	2	2	-	-	8/-	12	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.	Р.,Д.
2	Тема 2. Национальная и международная	2	2	-	-	8/-	12	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1	О.	Т.	Р.,Д.

	системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией								ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1			
3.	Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения	4	-	8	-	8/-	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.,К	Р.,Д.
<b>Раздел 2. Безопасность непродовольственных товаров</b>												
4.	Тема 4. Факторы риска и системы обеспечения безопасности. Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования	2	2	4	-	8/-	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т.	Р.,Д.
5	Тема 5. Химическая безопасность непродовольственных товаров. Классы опасности химических веществ и материалов	4	-	4	-	8/-	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	Т,К	Р.,Д.
6.	Тема 6. Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров	2	2	-	-	8/-	12	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3.1 3-1 ОПК-3.1 У-1 ОПК-3.2 3-1 ОПК-3.2 У-1	О.	К\р.	Р.,Д.
Самостоятельная работа на курсовую работу		-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-
Индивидуальные консультации (ИК)		-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)		-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
Консультация перед экзаменом (КЭ)		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)		-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
<i>Итого</i>		16	8	16	-	98/6	144	х	х	х	х	х

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**  
Опрос на лабораторном занятии (О.)



**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Кейс (К.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

*Доклад с презентацией (Д.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.: ил.-(Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0350-6; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=239995>
2. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук М. : ИНФРА- М. : ИНФРА-М, 2020. — 257 с. — (Высшее образование:Магистратура). ISBN 978-5-16-012413-1; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1036535>
- 3.Поздняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии: Учебник М.:ИНФРА-М, 2012.-271с.-(Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>
4. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. — М: ИНФРА-М, 2023. — 269 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=418995>

##### Дополнительная литература:

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>
2. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.: ил.-(Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0350-6; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=239995>
3. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук М. : ИНФРА- М. : ИНФРА-М, 2020. — 257 с. — (Высшее образование:Магистратура). ISBN 978-5-16-012413-1; —Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1036535>
4. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский М.: ИНФРА- М.: ИНФРА-М, 2016. – 144 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-011493-4; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>

##### Нормативно-правовые документы:

- 1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019)  
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=8941-6&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE&req=doc&base=LAW&n=329331&REFDOC=8941&REFBASE=LAW#8oo9jt5yy1>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018)  
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=442842387040073753043124505&cacheid=60C1A44BC80D456585844F54D3A0BBAE&mode=splus&base=LAW&n=325307&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#qw2yw7443o>

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. (ред. от 01.03.2020)  
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=156846413108142105546313514&cacheid=789E565953A04641F075666D07DAC7AC&mode=splus&base=LAW&n=346776&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#2c7hfssf2wz>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. (ред. от 26.07.2019)  
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=6042176807863334692327975&cacheid=F003F33C0FC78A8503F4DDC2A382067D&mode=splus&base=LAW&n=330127&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#1rwtlevca5v>
- 5.ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" 1 мая 2014 года  
<http://docs.cntd.ru/document/499050564>
- 6.ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" от 18 октября 2016 года N 162  
<http://docs.cntd.ru/document/420394425>
- 7.ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года)  
<http://docs.cntd.ru/document/499050562>
- 8.ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов». – Введ. 1996-01-01. М.:Стандартинформ, 2010 – 3с.  
<http://docs.cntd.ru/document/1200022648>
- 9.ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек». – Введ. 2013-07-01.М.: Стандартинформ,2013 – 3с. <http://docs.cntd.ru/document/1200098583>
- 10.ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания (Перездание).  
<http://docs.cntd.ru/document/1200138892>
- 11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.  
<http://docs.cntd.ru/document/901802127>
- 12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  
<http://docs.cntd.ru/document/901806306>
13. ГОСТ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.  
<http://docs.cntd.ru/document/1200124393>
14. ГОСТ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.  
<http://docs.cntd.ru/document/1200124394>
15. ГОСТ Р 54607.8-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 8. Ускоренные методы контроля.  
<http://docs.cntd.ru/document/1200138891>
16. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания (Перездание).  
<http://docs.cntd.ru/document/1200138892>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/)
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилиты PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Безопасность товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораториями, оснащенными лабораторным оборудованием (перечень оборудования приведен в паспорте лаборатории):

— лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров;

— лаборатория органолептических и инструментальных методов исследований не-продовольственных товаров;

— микробиологическая лаборатория;

— аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Безопасность товаров»

➤ Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность товаров»

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Безопасность товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация ( <i>экзамен/зачет/зачет с оценкой</i> )	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Тематика курсовых работ:***

1. Оценка показателей безопасности сосисочных изделий
2. Оценка показателей безопасности мясных полуфабрикатов
3. Оценка безопасности вареников по микробиологическим показателям
4. Оценка показателей безопасности вареных колбас
5. Оценка показателей безопасности кисломолочных продуктов
6. Оценка показателей микробиологической безопасности молока
7. Исследование микробиологической безопасности рыбных пресервов
8. Исследование микробиологических показателей замороженной рыбы
9. Оценка показателей безопасности детских кремов
10. Оценка показателей безопасности крупы рисовой
11. Оценка микробиологических показателей безопасности сметаны
12. Оценка показателей безопасности рыбных консервов
13. Оценка безопасности мороженого по микробиологическим показателям
14. Оценка показателей безопасности томатных соусов
15. Оценка показателей безопасности мармелада по микробиологическим показателям
16. Оценка показателей безопасности печенья
17. Оценка показателей безопасности питьевой воды
18. Оценка показателей безопасности шоколада
23. Оценка показателей безопасности томатной пасты
24. Оценка показателей безопасности шампуней
25. Оценка показателей безопасности компактной пудры
26. Оценка показателей безопасности губных помад
27. Оценка безопасности кремов для рук по микробиологическим показателям

28. Оценка показателей безопасности зубных паст
29. Оценка безопасности кремов после бритья на основе микробиологических показателей
30. Оценка микробиологических показателей безопасности гелей для душа
31. Оценка безопасности детских кремов по микробиологическим показателям
32. Оценка микробиологических показателей безопасности кремов после бритья

***Перечень вопросов к экзамену:***

1. Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания..
2. Уровни контроля качества товаров.
3. Основные задачи науки нутрициологии.
4. Макронутриенты и их характеристика
5. Микронутриенты и их характеристика
6. Эссенциальные нутриенты и их характеристика
7. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
8. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.
9. Изменение пищевой ценности продукции при хранении и переработке.
10. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи.
11. Формула сбалансированного питания
12. Пищевые продукты специального назначения: детского.
13. Пищевые продукты специального назначения: диетического.
14. Пищевые продукты специального назначения: лечебно-профилактического питания.
15. Нормативно-законодательная база РФ в области обеспечения безопасности товаров.
16. Международная система обеспечения безопасности товаров. ФАО и ВОЗ.
17. Комиссии «Codex Alimentarius» и их деятельность
18. Национальная система обеспечения безопасности товаров (отечественного производства и импортируемых в Россию).
19. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании» и его сущность
20. Законодательное обеспечение качества и безопасности пищевой продукции
21. Нормативное обеспечение качества и безопасности пищевой продукции
22. Основными направлениями обеспечения биологической и химической безопасности Российской Федерации
23. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. НССР
24. Ксенобиотики (чужеродные соединения), классификация.
25. Допустимый уровень, допустимое суточное потребление.
26. Меры токсичности веществ.
27. Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.
28. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков
29. Нормирование содержания ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды.
30. Критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов
31. Характеристика стандартных методов контроля безопасности пищевых продуктов.
32. Метаболизм чужеродных соединений.
33. Характеристика биологической активности и уровня токсичности тяжелых металлов.
34. Характеристика биологической активности и уровня токсичности ртути.
35. Характеристика биологической активности и уровня токсичности свинца.
36. Характеристика биологической активности и уровня токсичности кадмия.
37. Характеристика биологической активности и уровня токсичности алюминия.
38. Характеристика биологической активности и уровня токсичности мышьяка.
39. Характеристика биологической активности и уровня токсичности меди.

40. Характеристика биологической активности и уровня токсичности цинка.
41. Характеристика биологической активности и уровня токсичности олова и железа.
42. Характеристика биологической активности и уровня токсичности радионуклидов.
43. Характеристика биологической активности и уровня токсичности пестицидов.
44. Характеристика биологической активности и уровня токсичности нитратов, нитритов, нитрозоаминов.
45. Характеристика биологической активности и уровня токсичности регуляторов роста растений (РРР)
46. Характеристика биологической активности и уровня токсичности диоксинов, полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводов.
47. Классификация микотоксинов. Пути попадания микотоксинов в продукты питания.
48. Профилактические мероприятия по предупреждению токсинообразования.
49. Характеристика биологической активности и уровня токсичности удобрений
50. Характеристика, токсичность, нормирование трихотециновых микотоксинов.
51. Профилактика радиоактивного загрязнения окружающей среды
52. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов микотоксинами.
53. Характеристика, токсичность и нормирование токсинов зеараленона, патулина.
54. Способы профилактики пищевых инфекционных заболеваний.
55. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками, гормонами, сульфаниламидами, нитрофуранами и транквилизаторами.
56. Бактериальные токсины: пути попадания в продукты питания.
57. Характеристика биологической активности и уровня токсичности веществ, применяемых в растениеводстве.
58. Общая характеристика и классификация природных токсикантов.
59. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов.
60. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры и пробиотиков.
61. Характеристика токсикоинфекций.
62. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний.
63. Характеристика пищевых инфекционных заболеваний.
64. Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных объектов инфицирования.
65. Антиалиментарные факторы пищевых продуктов. Ингибиторы пищеварительных ферментов.
66. Токсичные и канцерогенные вещества яиц, жиров и продуктов их переработки, механизм действия на организм человека.
67. Природные токсичные вещества растениеводческой продукции, механизм действия на организм человека.
68. Токсичные и канцерогенные вещества мяса и молока и продуктов их переработки, механизм действия на организм человека.
69. Риски употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.
70. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников. Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.
71. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.
72. Нормативно-техническая документация, регламентирующая понятия и требования к процессам производства, методам оценки соответствия, показателям для отнесения продукции к «экологичной» и «органической». Требования к маркировке.



### **Типовые задания на экзамене:**

1. Фасоль является любимым блюдом многих кавказских народностей. Однако неправильная кулинарная обработка может привести к отравлению при ее потреблении.

Молодая, неопытная хозяйка залила красную фасоль водой, кипятила ее недолго и сварила суп. Через 1-3 часа после приема супа у членов семьи началась неукротимая рвота и диарея. Продолжительность заболевания длилась несколько часов.

Какое вещество содержится в красной фасоли? Какова его природа? Какие профилактические меры надо предпринимать для исключения отравления?

2 К врачу обратился мужчина, страдающий болезнью бери-бери (главной причиной которой является недостаток витамина В1-тиамина).

Какую диету должен рекомендовать врач?

Какие продукты следует исключить больному?

Какие вещества могут привести к разрушению тиамина?

3. Для населения, проживающего в регионе с повышенным радиационным фоном, с целью профилактики и снижения степени внутреннего облучения ставится задача уменьшения всасывания радиоактивных элементов при их длительном поступлении в организм человека с пищевыми продуктами современная концепция радиозащитного питания базируется на трех основных положениях:

А) максимально возможное уменьшения поступления радионуклидов с пищей;

Б) торможение процессов сорбции и накопления радионуклидов в организме;

В) соблюдение принципов рационального питания.

Назовите, какие продукты и компоненты должны входить в пищевой рацион для обеспечения радиозащитного питания?

### **Типовые тестовые задания:**

#### **1. Задание:**

Полное разрушение соевого ингибитора трипсина достигается:

- а) кипячением 20 минут,
- б) автоклавированием при  $115^{\circ}\text{C}$  20 минут,
- в) кипячением 40 минут.

#### **2. Задание:**

Какие типы соединений не относятся к антивитаминам?

- а) соединения, подобные антиметаболитам,
- б) соединения, способные модифицировать витамины,
- в) соединения, не способные изменять эффект витаминов.

#### **3. Задание:**

Разложение аскорбиновой кислоты под воздействием аскорбатоксидазы и хлорофилла происходит активно при:

- а) при нагревании 3 минуты при  $100^{\circ}\text{C}$ ,
- б) измельчении растительного сырья,
- в) при охлаждении.

#### **4. Задание:**

Лектины-группа гликопротеиновых веществ, способны повышать проницаемость стенок кишечника для чужеродных веществ, вызывать склеивание эритроцитов (агглютинацию). В каких из приведенных продуктов они не содержатся?

- а) икра рыб,

- б) проростки растений,
- в) фрукты.

**5. Задание:**

Маркерные гены по замыслу биотехнологов необходимы для точной идентификации перенесенного структурного гена. Большинство авторов едины в оценке безопасности маркерных генов для человека, так как:

- а) их количество ничтожно мало,
- б) токсичность их не изучена,
- в) кодируемый ими белок аллергенен.

**6. Задание:**

Основанием причислить пищевой продукт к ГМИ и подвергнуть его испытаниям на безопасность служит:

- а) содержание рекомбинантной ДНК,
- б) содержание РНК,
- в) содержание токсинов.

**7. Задание:**

Если при изучении композиционной эквивалентности не обнаруживают отличий ГМИ от традиционных продуктов, то ГМИ относят к:

- а) первому классу безопасности,
- б) второму классу безопасности,
- в) третьему классу безопасности.

**8. Задание:**

К продуктам ГМИ, не содержащим ДНК или протеин, для которых рекомендована оценка безопасности методом композиционной эквивалентности, не относятся:

- а) сиропы глюкозы,
- б) рафинированные масла,
- в) нерафинированные масла.

**Типовые кейсы:**

**Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади)**

Городская хлебопекарня закупила новую партию муки. Однако, после поступления в продажу хлеба из данной муки, в поликлинику стали обращаться жители города с жалобами на резкое ухудшение самочувствия. При осмотре пациентов врач установил у них наличие кровоизлияний, нарушение кроветворения и поражения нервной системы. Опрос показал, что все они ели достаточно много свежего хлеба. Врач поставил диагноз отравление микотоксинами.

**Задание:**

1. Какими микотоксинами может быть вызвано это отравление?  
Опишите возможные пути загрязнения продукта микотоксинами?

**Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:**

**Лабораторная работа № 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения**

**Контрольные вопросы:**

1. Что такое пестициды? С какой целью применяют их в сельском хозяйстве? Какие пестициды

циды запрещены к применению?

3. Для чего применяют нитраты и нитриты ? Как образуются нитрозоамины в продуктах? Какой уровень токсичности этих соединений в пищевых продуктах?

4. С какой целью применяются антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны в животноводстве? Какую опасность они представляют в пищевых продуктах? Какие соединения из них запрещены к применению?

5. Какие гормональные препараты разрешены для применения в животноводстве?

6. Как пути попадания ПАУ в пищевые продукты Вы знаете?

### **Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

#### **Контрольная работа №1**

##### **Вариант 1**

1. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи. Формула сбалансированного питания.

2. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

3. Бактериоскопическое исследование вареной колбасы выявило отсутствие БГКП в 1г продукта, КМАФАнМ при этом равнялось 900 КОЕ/г. Определите качество вареной колбасы по микробиологическим показателям.

##### **Вариант 2**

1. Антиалиментарные факторы пищевых продуктов .

2. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников, Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.

3. Зерно собрали поздно с полей. Были дожди и прохладная погода. Употребление хлеба с этого урожая вызвало симптомы определенного заболевания. Как называется это заболевание, и какие микроорганизмы его вызывают?

##### **Вариант 3**

1. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

2. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.

3. При микроскопическом исследовании детского бифидотворога с закваской из молочнокислых бактерий и бифидобактерий, купленного в детском кафе, обнаружили только наличие диплококков. Соответствует ли продукт названию, указанному на маркировке? Какой культурой был заквашен творог, и как выглядят бифидобактерии под микроскопом?

### **Тематика рефератов, докладов:**

**Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией**

#### **Тематика рефератов, докладов**

1. Назовите методы контроля за содержанием ГМО.
2. Назовите правила регистрации и маркировки пищевых продуктов из ГМО.
3. Как осуществляется Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из ГМО?
4. Какие показатели существуют для отнесения продукции к экологичной и «органической»?
5. Как законодательно регулируется создание и применение ГМО?

### Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов микотоксинами.	15
<b>Вопрос 2.</b> Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.	15
<b>Практическое задание (задача).</b> Студенты вели активный образ жизни, увлекались дискотеками, допоздна гуляли. Для бодрости выпивали по 3 стакана кофе и 500мл кока-колы в день. Через определенное время они заметили, что не могут обойтись без кофе и напитка. Рассчитайте, могла ли возникнуть у них кофеиновая зависимость?	10

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	отлично	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> базу правового регулирования товароведной деятельности <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности	Продвинутый
			ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> механизм применения нормативных правовых документов для решения профессиональных задач <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	
70 – 84 баллов	хорошо	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности	<b>Знает с незначительными замечаниями</b> базу правового регулирования товароведной деятельности <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности	Повышенный
			ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	<b>Знает с незначительными замечаниями</b> механизм применения нормативных правовых документов для решения профессиональных задач <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности	

50 – 69 баллов	удовлетворительно	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> базу правового регулирования товароведной деятельности</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности</p>	Базовый
			ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> механизм применения нормативных правовых документов для решения профессиональных задач</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности</p>	
менее 50 баллов	неудовлетворительно	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.1 Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> базу правового регулирования товароведной деятельности</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности</p>	Компетенции не сформированы
			ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> механизм применения нормативных правовых документов для решения профессиональных задач</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять знания в области правового регулирования товароведной деятельности</p>	

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.23 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направленность (профиль) программы  
**ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И**  
**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины «Безопасность товаров» 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.

Задачами дисциплины «Безопасность товаров» являются:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки в области безопасности питания и безопасности непродовольственных товаров;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей, обусловленные использованием потребительских товаров, содержащих токсичные соединения выше допустимого уровня;
- освоение классификации токсичных компонентов в потребительских товарах;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в потребительские товары, обладающие канцерогенным, мутагенным, тератогенным и другими неблагоприятными механизмами воздействия на организм человека;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей товаров, являющихся источниками физических (волновых, электромагнитных, механических, термических и др.) полей;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	<b>Раздел 1. Безопасность продовольственных товаров</b>
2.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины в области гигиены и безопасности питания, ключевые понятия
3.	Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией
4.	Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения
5.	<b>Раздел 2. Безопасность непродовольственных товаров</b>
6.	Тема 4. Факторы риска и системы обеспечения безопасности. Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования
7.	Тема 5. Химическая безопасность непродовольственных товаров. Классы опасности химических веществ и материалов
8.	Тема 6. Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – курсовая работа, экзамен**

**Составитель:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

А.Н. Бабаков