

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность товаров

Шифр и направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Форма обучения	очная
Выпускающая кафедра	Инновационных технологий в экономике и управлении
Кафедра-разработчик рабочей программы	Инновационных технологий в экономике и управлении

Год подготовки 2024

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	216/6	32	32		152	-	Зачет
Итого:	216/6	32	32		152	-	Зачет

Сочи 2024 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины
«Безопасность товаров»

Рабочую программу составила:

Анисимова Н.Н. к.э.н., доцент кафедры ИТвЭУ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Зав. кафедрой инновационных технологий в экономике и управлении

Борисова Т.Г.



Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ Игорь

Дорожнева И.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения



Александрова И.К.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20 ___ /-20 ___ учебный год, протокол № ___
заседания кафедры от « ___ » _____ 20 ___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.1.1 Лекционные занятия.....	8
4.1.2 Практические занятия	10
4.1.3 Лабораторные работы	11
4.1.4 Самостоятельная работа студента.....	11
4.1.5 Интерактивные формы занятия по учебному плану не предусмотрены.....	12
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
4.2.1. Нормативные документы.....	13
4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники.....	13
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине	13
4.1 Текущая и промежуточная аттестация по дисциплине.....	14
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	16
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	16
5.3 Особенности преподавания дисциплины	17
5.4 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины «Безопасность товаров» является формирование у обучающихся теоретических знаний о безопасности потребительских товаров и уровнях потенциальной опасности (рисков) товаров, а также путей и методов обеспечения соответствия потребительских товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи изучения курса:

- изучение теоретических и методологических основ безопасности товаров;
- изучение видов опасности и природы их происхождения;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров;
- приобретение практических навыков и умений пользования нормативными документами, регламентирующими безопасность товаров, в решении вопросов безопасности товаров;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области безопасности потребительских товаров

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Таблица 1. Дисциплины участвующие в формировании компетенций

№ п/п	Наименование компетенции	Дисциплины участвующие в формировании
<i>Общеобразовательные компетенции</i>		
1.	ОПК- 3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	Основы идентификации и выявления фальсифицированных товаров Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результат достижения по дисциплине
ОПК- 3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной	ОПК 3.1 Знает основы правового регулирования товароведческой деятельности, знает требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	Знать: основы правового регулирования товароведческой деятельности для регулирования процесса контроля безопасности товаров; Уметь: применять нормативные и правовые документы в сфере профессиональной деятельности действующих технических регламентов, стандартов, сводов

<p>продукции;</p>		<p>правил для контроля над безопасностью товаров. Владеть: методами и принципами управления правового регулирования для обеспечения безопасности товаров</p>
	<p>ОПК 3.2</p> <p>Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы</p>	<p>Знать: основы профессиональной деятельности для правового регулирования процесса контроля безопасности товаров; Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы</p> <p>Владеть: профессиональными навыками в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы для обеспечения безопасности товаров</p>
	<p>ОПК 3.3</p> <p>Владеет нормативной документацией в товароведческой деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>	<p>Знать: основы нормативной документации нормативной документацией в товароведческой деятельности для безопасности товароведения Уметь: применять нормативные и правовые документы в сфере профессиональной деятельности действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил для контроля над безопасностью товаров. Владеть: основами нормативной документации и правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Основные понятия в области безопасности товаров.	14	2	2	-	10
2	Государственное регулирование вопросов безопасности продовольственных товаров.	14	2	2	-	10
3	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров	14	2	2	-	10
4	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности.	14	2	2	-	10
5	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов	13	2	2	-	9
6	Загрязнения пищевого сырья химическими ксенобиотиками. Факторы химического заражения	13	2	2	-	9
7	Гигиена, экспертиза и сертификация в пищевой промышленности	13	2	2	-	9
8	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров	13	2	2	-	9
9	Генно- модифицированное пищевое сырьё	14	2	2	-	10
10	Проблемы безопасности генно- модифицированного пищевого сырья	14	2	2	-	10
11	Порядок государственной сертификации и лицензирования предприятий пищевой и непищевой промышленности	14	2	2	-	10
12	Государственное регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров.	13	2	2	-	9
13	Технических регламентов ТР о безопасности продовольственных товаров	13	2	2	-	9
14	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров	13	2	2	-	9
15	Фальсификация и идентификация пищевой промышленности	14	2	2	-	10
16	Нормативно – правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров	13	2	2	-	9
	Зачет					
	Итого в семестре	216	32	32		152

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
	Основные понятия в области безопасности товаров.	Основные виды безопасности потребительских товаров. виды опасности и природа их происхождения
	Государственное регулирование вопросов безопасности продовольственных товаров.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции», в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Основные положения. Цели и задачи .
	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров	Научно-технический прогресс и технология производства товаров народного потребления. Пути возникновения токсичных веществ при производстве товаров. Остаточные химические вещества в материалах и товарах, формирование токсичных продуктов в процессе переработки и хранения материалов
	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности.	Упаковка товаров и проблема ее отходов. Потребительские свойства и роль безопасности товаров как показателя качества.
	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов	Биологическое воздействие внешних факторов химического загрязнения и пищевого сырья и пищевых продуктов на здоровье человека.
	Загрязнения пищевого сырья химическими ксенобиотиками. Факторы химического заражения	Медико-биологическое нормирование; допустимые значения внешних химических и биологических воздействий на организм, коэффициенты запаса прочности.
	Гигиена, экспертиза и сертификация в пищевой промышленности	Методы санитарно -химической экспертизы материалов и товаров Выделение органических соединений из материалов в воздушную среду и экстракция веществ из материалов в водную среду. Современные инструментальные методы анализа.
	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров	<p>Технический регламент устанавливает требования безопасности ко всем видам пищевых продуктов, процессам их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, а также формы и способы оценки соответствия такой продукции.</p> <p>- государственные стандарты, устанавливающие обязательные для применения при производстве характеристики и свойства конкретных групп пищевой продукции,</p> <p>; - государственные ветеринарные правила и нормы.</p>

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
	Генно- модифицированное пищевое сырьё	<p>Основные виды тест-систем на выявление ГМО</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГМО-скрининг, используется для проведения полного качественного анализа образцов. При исследовании выявляются растительные трансгены. Тесты подходят для исследования продуктов, подвергавшихся значительной тепловой обработке, высокорафинированных; • ГМО-идентификация. Тест-система позволяет определить, являются ли обнаруженные линии модифицированных генов разрешенными к использованию на территории России. Всего известно 17 таких линий; • ГМО-количество, тест предназначен для определения суммарной численности трансгенов и их количества по определенной линии; • идентификация растений. Тест применяется для обнаружения и определения ДНК в различных видах растений, например, картофеле, помидорах, кукурузе, сое.
	Проблемы безопасности генно-модифицированного пищевого сырья	<p>Правила и приемы проведения токсикологических испытаний новых веществ. Проблемы испытания на животных; поиск альтернативных адекватных методов испытаний. Клинические испытания на пробантах.</p>
	Порядок государственной сертификации и лицензирования предприятий пищевой и непищевой промышленности	<p>Оценка современного состояния контроля качества потребительских товаров со стороны органов государственной власти; — разработка направлений оздоровления ситуации на потребительском рынке страны с позиции достижения баланса интересов его основных субъектов.</p>
	Государственное регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров.	<p>Какое воздействие оказывают непродовольственные товары на потребителей? Что такое фальсификация потребительских товаров? Фальсификация обуви. Фальсификация одежды. Фальсификация электробытовых товаров. Фальсификация запчастей для автотранспортных средств. Сравнительная оценка безопасности непродовольственных товаров однородных групп или подгрупп.</p>
	Технический регламент ТС о безопасности продовольственных товаров	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" устанавливает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) объекты технического регулирования; 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования; 3) правила идентификации объектов технического регулирования; 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров	Защита жизни и здоровья граждан, имущества физических и юридических лиц, государственного и муниципального имущества; — охрана окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений; — предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
	Фальсификация и идентификация пищевой промышленности	Установление соответствия характеристик товаров маркировке заявленной производителем. Отождествление продовольственного сырья и продуктов питания с конкретным наименованием. Принципы маркировки.
	Нормативно – правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров	Федеральный Закон «О техническом регулировании» о безопасности товаров. Группы товаров и материалов по ПВО. Лицензирование. Сертификация. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011 N 99-ФЗ.ФЗ « О сертификации продукции и услуг» от 25.07.2002 N 116-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
	Основные понятия в области безопасности товаров.	Доклады, задачи.
	Государственное регулирование вопросов безопасности продовольственных товаров.	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров	Доклады, задачи, контрольный опрос
	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности.	Презентации, доклады, задачи, тест
	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов	Контрольный опрос, задачи, работа с литературой.
	Загрязнения пищевого сырья химическими ксенобиотиками. Факторы химического заражения	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Гигиена, экспертиза и сертификация в пищевой промышленности	Презентации, доклады, задачи, тест
	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Генно- модифицированное пищевое сырьё	Контрольный опрос, доклады, задач

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
	Проблемы безопасности генно-модифицированного пищевого сырья	Презентации, доклады, задачи, тест
	Порядок государственной сертификации и лицензирования предприятий пищевой и непищевой промышленности	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Государственное регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров.	Презентации, доклады, задачи,
	Технических регламентов ТР о безопасности продовольственных товаров	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров	Доклады, задачи, работа с литературой.
	Фальсификация и идентификация пищевой промышленности	Презентации, доклады, задачи, тест.
	Нормативно – правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров	Доклады, задачи, работа с литературой.

4.1.3 Лабораторные работы

не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРС
1	Основные понятия в области безопасности товаров.	Подготовка к контрольному опросу по теме. Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме. Подготовка к тестированию
2	Государственное регулирование вопросов безопасности продовольственных товаров.	Работа над докладами с презентацией по темам. Подготовка к дискуссии по темам докладов. Работа с литературой и интернет ресурсами
3	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров	Подготовка к опросу. Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме.
4	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности.	Подготовка к проведению контрольного опроса по теме. Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией. Подготовка к тестированию
5	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов	Подготовка к проведению контрольного опроса по теме. Подготовка к докладу с презентацией .
6	Загрязнения пищевого сырья химическими ксенобиотиками. Факторы химического заражения	Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией.
7	Гигиена, экспертиза и сертификация в пищевой промышленности	Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией. Подготовка к проведению творческого задания и дискуссии

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРС
8	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров	Подготовка к докладу с презентацией . Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме. Тестирование
9	Генно- модифицированное пищевое сырьё	Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией.
10	Проблемы безопасности генно- модифицированного пищевого сырья	Подготовка к докладу с презентацией . Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме. Подготовка к опросу
11	Порядок государственной сертификации и лицензирования предприятий пищевой и непищевой промышленности	Подготовка к докладу с презентацией . Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме.
12	Государственное регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров.	Подготовка к докладу с презентацией . Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме. Решение задач
13	Технических регламентов ТР о безопасности продовольственных товаров	Подготовка к докладу с презентацией. Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме.
14	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров	Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией. Решение задач. Подготовка к тестированию
15	Фальсификация и идентификация пищевой промышленности	Подготовка к докладу с презентацией . Работа с литературой для проведения дискуссии по теме докладов. . Конспектирование лекций. Работа с литературой и интернет ресурсами по теме.
16	Нормативно – правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров	Работа с литературой для выполнения доклада с презентацией. Подготовка к тестированию

4.1.5 Интерактивные формы занятия по учебному плану не предусмотрены

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Калачев, С. Л. Безопасность товаров. Теория и практика : монография / С. Л. Калачев, А. Н. Плахотник. — Москва : Российская таможенная академия, 2017. — 136 с. — ISBN 978-5-9590-0990-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84846.html>
2. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. — 3-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 442 с. — ISBN 978-5-00101-697-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/12229.html> (дата обращения: 22.05.2024).

3. Переверзева, Е. С. Правовые аспекты экономической безопасности в сфере перемещения товаров через таможенную границу Таможенного союза : монография / Е. С. Переверзева, А. В. Комов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-4383-0190-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115806.html>
4. Кришталюк, А. Н. Правовые аспекты системы безопасности : курс лекций / А. Н. Кришталюк. — Орел : Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИВ), 2014. — 204 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/33433.html>
5. Киселева, Е. Н. Рынок продовольственных товаров : учебное пособие / Е. Н. Киселева, О. В. Власова, Е. Б. Коннова. — Москва : Вузовский учебник, 2009. — 134 с. — ISBN 978-5-9558-0105-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/935.html> (дата обращения: 22.05.2024)

4.2.1. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
2. Таможенный кодекс ЕАЭС. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
4. Федеральный закон от 07.07.2003 № 126-ФЗ «О связи»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
5. Федеральный закон от 08.11.2007 № 259-ФЗ «Устав автомобильного транспорта и городского наземного электрического транспорта»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
6. Постановление Правительства РФ от 04.10.2012 № 1006 «Об утверждении правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/
7. Постановление Правительства РФ от 10.02.1997 № 155 «Об утверждении правил предоставления услуг по вывозу твердых и жидких бытовых отходов»; https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_215315/

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017-]. — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. — URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. — URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». — Саратов, [2010-]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». — Москва, [2011-]. — URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерный перечень вопросов к зачету по курсу «Безопасность товаров»

1. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки.
2. Безопасность товаров как показатель их качества.
3. Основные виды безопасности потребительских товаров: электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная, вибро- и шумобезопасность.
4. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней значимости их для продовольственных товаров.
5. Правовая и нормативная база безопасности товаров.
6. Действие токсичных веществ на организм человека. Значение ПДК, ДСД, ДСП.
7. Загрязнение продовольственных товаров ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
8. Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов по микробиологическим и радиационным показателям.
9. Токсические вещества.
10. Химическая безопасность. Классы опасности веществ непродовольственных товаров.
11. Микотоксины, опасные токсические вещества.
12. Радиационная безопасность.
13. Электрическая, магнитная и электромагнитная безопасность.
14. Пестициды, опасные токсические вещества.
15. Механическая и термическая безопасность.
16. Противопожарная безопасность.
17. Шумо- и вибробезопасность.
18. Гигиенические свойства непродовольственных товаров.
19. Упаковочные материалы, используемые в пищевой промышленности.
20. Характеристика бумаги как одного из видов упаковочных материалов.
21. Вопросы экологии полимерной упаковки.
22. Пищевые добавки.
23. Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания.
24. Классификация пищевых добавок.
25. Общая характеристика ГМИ.
26. Получение генетически модифицированных организмов.
27. Методы определения и оценка ГМИ.
28. Преимущества ГМИ пищи. Недостатки использования ГМИ пищи.
29. Пищевые продукты, полученные с применением ГМИ.
30. Основные виды безопасности потребительских товаров: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная.

31. Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
32. Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
33. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
34. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин).
35. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.
36. Тяжелые металлы – ртуть, свинец, кадмий, опасная в токсикологическом отношении группа веществ.
37. Тяжелые металлы – алюминий, мышьяк, медь, опасная в токсикологическом отношении группа веществ.
38. Тяжелые металлы – цинк, олово, железо, опасная в токсикологическом отношении группа веществ.
40. Радионуклиды, опасные токсические вещества. Источники радиоактивности.
41. Нитраты, нитриты, нитрозоамины, опасные токсические вещества.
42. Характеристика полимерных материалов как вида упаковочных материалов.
43. Характеристика комбинированных материалов как вида упаковочных материалов.

Критерии оценивания:

- полнота и правильность освещения вопросов;
- четкость, логичность, последовательность изложения материала;
- правильное использование терминологии;
- наличие примеров из практики и их соответствие теоретическим положениям;
- качество ответов на дополнительные вопросы;
- аргументированность ответов;
- сформированность компетенций.

Шкала оценки

Зачтено - Проблема четко заявлена, студент верно раскрыл, привел не менее 2-х примеров, важных для понимания проблемы, демонстрирует знание и логическое изложение фактического материала, показывает умение вычленять причинно-следственные связи, формулировать выводы, выразил авторскую позицию (свое мнение) по сформулированной им проблеме, аргументировал ее. Работа студента характеризуется смысловой цельностью, речевой связностью и последовательностью изложения, присутствует четкая структура эссе, грамматический строй речи

Не зачтено – Проблема заявлена нечетко или не определена, тема не раскрыта или раскрыта не полностью, не привел примеры, важные для понимания проблемы, не продемонстрированы знание и логическое изложение фактического материала, не вычленяет причинно-следственные связи, выводы сформулированы нечетко, не выразил авторскую позицию (свое мнение) по сформулированной им проблеме, аргументация слабая. Работа студента не имеет единой смысловой цельности, речевой связности и последовательность изложения и структура эссе нарушены, грамматический строй речи однообразен.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету.

При подготовке к зачету следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
 - со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы;
 - контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине.
- Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):
- наличие помещений для СРС;
 - наличие раздаточного материала, учебно-методических материалов, обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

– Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

– Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

– Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.3 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Кабинет для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект специализированной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.
2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Для передачи раздаточного материала к практическим занятиям, домашних заданий, обмена информацией с преподавателем используется электронная почта.

При реализации дисциплины возможно применение электронного обучения и

дистанционных образовательных технологий. Для организации процесса реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используется:

- Gmail.com – электронные почты преподавателя и группы,
- Мессенджер WhatsApp,
- Размещение материала на яндекс.диске: <https://yandex.ru/>.
- Программа для онлайн конференций Zoom

Лицензионное программное обеспечение

Состав продукта: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Access.

Программа для онлайн конференций BigBlueButton

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Перечень программного обеспечения

- Microsoft Windows.
- Microsoft Office
- Архиватор 7-zip.
- Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.4 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность товаров
 Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	6 ЗЕТ / 216 час.
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний о безопасности потребительских товаров и уровнях потенциальной опасности (рисков) товаров, а также навыков для обеспечения соответствия потребительских товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия в области безопасности товаров. 2. Государственное регулирование вопросов безопасности продовольственных товаров. 3. Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров 4. Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности. 5. Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов 6. Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов 7. Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров 8. Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров 9. Генно- модифицированное пищевое сырьё 10. Проблемы безопасности генно- модифицированного пищевого сырья 11. Гос. регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров 12. Государственное регулирование вопросов безопасности непродовольственных товаров. 13. Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров / 14. Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров 15. Нормативно –правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров 16. Нормативно –правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров

Формируемые компетенции (коды)	ОПК 3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК- 3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;</p> <p>ОПК 3.1 Знает основы правового регулирования товароведческой деятельности, знает требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p> <p>ОПК 3.2 Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы</p> <p>ОПК 3.3 Владеет нормативной документацией в товароведческой деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Основы идентификации и выявления фальсифицированных товаров</p> <p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Форма промежуточной аттестации	Зачет.