

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий
Кафедра Географии, безопасности жизнедеятельности и технологии

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет естественных
наук, математики и
технологий

Токарева Юлия Сергеевна

« ____ » _____ 20 ____
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность и качество продукции
на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 44.03.01 - Педагогическое образование

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Профиль – Образование в области безопасности жизнедеятельности (для набора 2021)
Форма обучения: Заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Получение системы знаний о проблемах безопасности продуктов питания и промышленных товаров, овладение навыками определения и расчета качества продукции различных групп.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания;
- овладение знаниями о системе контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;
- изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания;
- овладение знаниями об общих принципах безопасности товаров.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина «Безопасность и качество продукции» входит в вариативную часть цикла Б.1 Дисциплины (модули) учебных планов по направлению 44.03.01 Педагогическое образование профиль «Образование в области безопасности жизнедеятельности» и является курсом по выбору.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Виды занятий	Семестр 10	Всего часов
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	14	14
Лекционные (ЛК)	6	6
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	8	8
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	58	58
Форма промежуточной	Зачет	0

аттестации в семестре		
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1	<p>. Знает содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области; закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира; программы и учебники по преподаваемому предмету; основы общетеоретических дисциплин в объеме, необходимых для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач (педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета).</p> <p>ПК-1.2. Умеет анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов.</p> <p>ПК-1.3. Владеет навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач.</p>	<p>Знать: содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области; закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира; программы и учебники по преподаваемому предмету; основы общетеоретических дисциплин в объеме, необходимых для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач (педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета).</p> <p>Уметь: анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов.</p> <p>Владеть: навыками</p>

		понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач.
--	--	---

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для заочной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	Теоретические основы производства продуктов функционального назначения	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Классификация пищевых продуктов. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	19	1	2	0	16
2	2.1	Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности продукции	Физиологические показатели безопасности товаров. Гигиенические показатели. Санитарно-химические свойства продукции. Токсикологические свойства. Жизненно-необходимые и вредные вещества.	19	1	2	0	16
3	3.1	Оценка качества товаров	Организация оценки качества товаров. Фальсификация товаров. Проведение экспертизы качества товаров	17	2	2	0	13

4	4.1	Государственная система обеспечения безопасности продукции	Технические регламенты Таможенного Союза. Стандарты и нормы безопасности продукции продовольственного и промышленного назначения.	17	2	2	0	13
Итого				72	6	8	0	58

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Теоретические основы производства продуктов функционального назначения	<p>Государственная политика в области здорового питания населения России.</p> <p>Классификация продуктов функционального питания.</p> <p>Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.</p> <p>Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки. Натуральные пищевые продукты. Традиционные пищевые продукты. Пищевые продукты, дополнительно обогащенные функциональными ингредиентами.</p> <p>Понятие и показатели качества продуктов. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания.</p> <p>Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания. Общие требования к</p>	1

			упаковке пищевых продуктов функционального питания. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания	
2	2.1	Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности продукции	<p>Биологическое воздействие внешних факторов загрязнения и физических полей на здоровье человека. Понятие о гомеостазе. Адаптация организма к внешним воздействиям. Допустимые значения внешних воздействий на организм, коэффициенты гигиенического запаса. Составные части гигиенических показателей – физиологическая, санитарно-гигиеническая, санитарно-химическая, микробиологическая и токсикологическая безвредность материалов, используемых в производстве одежды и обуви, гигиенических средств.</p> <p>Физиологические показатели безопасности товаров. Понятие о человеке как источнике влаги и тепла: тепло- и потовыделение, кожное дыхание. Комфортное состояние человека и его составляющие. Гигиенические показатели – паропроницаемость, воздухопроницаемость, теплофизические свойства, электризуемость материалов.</p> <p>Санитарно-химические свойства, миграция вредных веществ в воздушную среду и экстракция.</p> <p>Токсикологические свойства.</p> <p>Мутагенное, канцерогенное и тератогенное действие вредных веществ. Жизненно-необходимые и вредные вещества.</p> <p>Концентрационный оптимум.</p> <p>Токсическая доза, предельно-допустимая концентрация, предельно-допустимый уровень.</p>	1
3	3.1	Оценка качества товаров	Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Структура маркировки.	2

			<p>Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках товаров. Требования к маркировке товаров, регламентируемые ФЗ «О защите прав потребителей». Виды производственной маркировки: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, штампы. Виды торговой маркировки: ценники, товарные и кассовые чеки.</p> <p>Требования к маркировке товаров, регламентируемые ФЗ «О защите прав потребителей». История, понятие, объекты фальсификации. Виды, способы фальсификации, ее последствия. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации. Фальсификация отдельных групп продукции. Цели и задачи экспертизы товаров.</p> <p>Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Общность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Классификация экспертиз на группы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их характеристика. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы.</p> <p>Классификация средств товарной экспертизы. Классификация средств измерений, применяемых при товарной экспертизе. Методы товарной экспертизы: органолептические, измерительные, регистрационные, экспертные.</p> <p>Товароведная экспертиза: классификация, основные понятия.</p>	
4	4.1	Государственная система	Принципы ХАССП. Обеспечение безопасности пищевой продукции в	2

		обеспечения безопасности продукции	процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. ФЗ -29 "О качестве и безопасности пищевой продукции".	
--	--	------------------------------------	---	--

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Теоретические основы производства продуктов функционального назначения	1. Основные группы пищевых добавок. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания 2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания.	2
2	2.1	Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности продукции	Токсикологические, микробиологические и клинические испытания веществ и товаров	2
3	3.1	Оценка качества товаров	1. Радиационная безопасность товаров 2. Электромагнитные поля и их санитарно-гигиеническое нормирование.	2
4	4.1	Государственная система обеспечения безопасности продукции	1. Статическое электричество. Безопасность электротоваров 2. Безопасность посуды, товаров детского ассортимента, парфюмерно-косметических товаров, товаров бытовой химии	2

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)

		самостоятельное изучение		
1	1.1	Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Технологии лечебно-профилактических консервов. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав. Технологии соусов и напитков с пектином	- составление терминологической системы (словаря, глоссария, тезауруса по теме, проблеме); - подготовка электронных презентаций;	16
2	2.1	Гигиенические показатели – паропроницаемость, воздухопроницаемость, теплофизические свойства, электризуемость материалов. Санитарно-химические свойства, миграция вредных веществ в воздушную среду и экстракция. Токсикологические свойства. Мутагенное, канцерогенное и тератогенное действие вредных веществ. Жизненно-необходимые и вредные вещества. Концентрационный оптимум. Токсическая доза, предельно-допустимая концентрация, предельно-допустимый уровень.	- составление терминологической системы (словаря, глоссария, тезауруса по теме, проблеме); - подготовка электронных презентаций;	16
3	3.1	Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству	- подготовка электронных презентаций; - изготовление дидактических материалов;	13

		товаров однородных групп определенного класса. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
4	4.1	Санитарные правила и нормы (СанПиН) для производства и безопасности товаров, структура документа Строительные нормы и правила (СНиП): серия документов регламентирующих экологию человека. Методические указания при проведении санитарно-химических и других исследований. Приборная база для исследований. Стандартные методики подготовки образцов.	- подготовка электронных презентаций; - изготовление дидактических материалов;	13

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. 1. Калачев, Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник / Калачев Сергей Львович; Калачев С.Л. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 479. Электронный ресурс: <https://www.biblio-online.ru/book/67C7EAB6-2E14-46B0-B190-3E8A1F201BBF>. 2. Лакиза, Наталья Владимировна. Пищевая химия : Учебное пособие / Лакиза Наталья Владимировна; Лакиза Н.В., Неудачина Л.К. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2018. - 185. Электронный ресурс: <https://www.biblio-online.ru/book/8FFF7FD0-AA0D-4A3E-A2ED-E55A539AA4BD> 3. Сергеев, Алексей

Георгиевич. Сертификация : Учебник и практикум / Сергеев Алексей Георгиевич; Сергеев А.Г., Терегеря В.В. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 195. Электронный ресурс: <https://www.biblio-online.ru/book/C45A6595-9859-4A27-B206-5E1624C3B9F5> 4. Сергеев, Алексей Георгиевич. Метрология : Учебник и практикум / Сергеев Алексей Георгиевич; Сергеев А.Г., Терегеря В.В. - 3-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 325. Электронный ресурс: <https://www.biblio-online.ru/book/CF1CBCEB-256E-41D5-869D-5154C6E2EFAB> 5. Радкевич, Яков Михайлович. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология : Учебник / Радкевич Яков Михайлович; Радкевич Я.М., Схиртладзе А.Г. - 5-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 235. Электронный ресурс: <https://www.biblio-online.ru/book/E97789F2-0F06-4765-9BC7-FD3732EF6639>

5.1.2. Издания из ЭБС

1. -

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. 1. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб.- справ. пособие / Е. П. Корнена [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб.унив.изд., 2007. - 272с. 2. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб.унив.изд., 2007. - 447с. 3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.- справ. пособие / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : СибУИ, 2007. - 528с. 4. Экспертиза напитков. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - 7-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб.унив.изд., 2007. - 407с. 5. Позняковский, В.М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб.-справ.изд. / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов; под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : СибУИ, 2004. - 226с.

5.2.2. Издания из ЭБС

1. -

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
ЭБС «Троицкий мост»	http://www.trmost.com
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Консультант студента»	https://www.studentlibrary.ru/

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Лекционные занятия целесообразно проводить с использованием мультимедийных презентаций, которые содержат слайды теоретического характера по терминологии в области безопасности и качества продукции.

Практические и семинарские занятия студентов планируется по принципу систематизации и углубления знаний учебного материала по разделам программы в форме выполнения письменных работ, которые содержат расчеты, анализ и синтез изучаемого материала.

При самостоятельном изучении отдельных тем рекомендуется анализировать современные источники учебной, методической, периодической, научной литературы. Также необходимо изучать нормативно-правовую документацию в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания и товаров непродовольственной группы.

Разработчик/группа разработчиков:
Людмила Сергеевна Романова

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20___ г.