

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 2022)  
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	Способен конструировать содержание образования в предметной области в соответствии с требованиями ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся	<p><b>Знать:</b> содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области безопасности жизнедеятельности; закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира; про-граммы 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><b>Уметь:</b> анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач.</p>

### 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	1. Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах. Разработка многокомпонентных продуктов функционального питания. Соотношение основных продуктов и способов их подготовки для функционального питания разных возрастных групп. 2. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.	18	2	2	0	14
2	2.1	Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности	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,	19	2	2	0	15

			<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Жизненно-необходимые и вредные вещества. Концентрационный оптимум. Токсическая доза, предельно-допустимая концентрация, предельно-допустимый уровень.</p>					
3	3.1	Оценка качества товаров	Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку	18	1	2	0	15

			<p>качества. Структура и результаты оценочной деятельности Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.</p>					
4	4.1	Государственная система обеспечения безопасности	<p>Общие принципы определения безопасности товаров. Конституция РФ, Федеральный закон «О техническом регулировании». Функции Федерального агентства по</p>	17	1	2	0	14

техническому  
регулированию и  
метрологии. Функции  
Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты  
прав потребителей и  
благополучия человека.  
Система сертификации.  
Обязательные формы  
подтверждения  
соответствия. Санитарно-  
эпидемиологическое  
заключение. Сертификат  
соответствия.  
Российский Регистр  
потенциально опасных  
химических и  
биологических веществ  
(РПОХВ). Паспорт  
безопасности материала.  
Нормативная база для  
контроля безопасности  
различных видов  
товаров. Гигиенические  
нормативы (ГН).  
Показатели  
безопасности.  
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.  
Практическая работа с  
указанными  
документами.  
Технические регламенты

			<p>общие и специальные (по отраслям промышленности и по группам однородной продукции).</p> <p>Международные системы безопасности ИСО, МЭК. Системы ХАССП и система REACH/РИЧ (для химической продукции),</p>					
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	1. Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах. Разработка многокомпонентных продуктов функционального питания. Соотношение основных продуктов и способов их подготовки для функционального питания разных возрастных групп. 2. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.	2
2	2.1	Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности	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.	2



			<p>Физиологические показатели безопасности товаров. Понятие о человеке как источнике влаги и тепла: тепло- и потовыделение, кожное дыхания. Комфортное состояние человека и его составляющие. 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.</p>	
3	3.1	Оценка качества товаров	<p>Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. Структура и результаты оценочной деятельности Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной</p>	1

			продукции.	
4	4.1	Государственная система обеспечения безопасности	<p>Общие принципы определения безопасности товаров. Конституция РФ, Федеральный закон «О техническом регулировании».</p> <p>Функции Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Система сертификации.</p> <p>Обязательные формы подтверждения соответствия. Санитарно-эпидемиологическое заключение. Сертификат соответствия.</p> <p>Российский Регистр потенциально опасных химических и биологических веществ (РПОХВ). Паспорт безопасности материала.</p> <p>Нормативная база для контроля безопасности различных видов товаров. Гигиенические нормативы (ГН). Показатели безопасности.</p> <p>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.</p> <p>Приборная база для исследований. Стандартные методики подготовки образцов. Практическая работа с указанными документами.</p> <p>Технические регламенты общие и специальные (по отраслям промышленности и по группам однородной продукции).</p> <p>Международные системы безопасности ИСО, МЭК. Системы ХАССП и система REACH/РИЧ (для химической продукции),</p>	1

### 3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер	Тема	Содержание	Трудоемкость
--------	-------	------	------------	--------------

	раздела			(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	1. 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	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 самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста	Составление терминологической системы (словаря, глоссария, тезауруса по теме, проблеме); подготовка сообщений и докладов; подготовка электронных презентаций;	14

			изготовление дидактических материалов; работа с электронными образовательными ресурсами.	
2	2.1	<p>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.</p>	Подготовка электронных презентаций; изготовление дидактических материалов; работа с электронными образовательными ресурсами.	15
3	3.1	<p>Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.</p>	Подготовка электронных презентаций; изготовление дидактических материалов; решение ситуационных задач; работа с электронными образовательными ресурсами; составление вопросов различных типов по определенным темам (уточняющие, оценочные, практические, творческие вопросы, вопросы-интерпретации и т.п.).	15
4	4.1	Санитарные правила и	Выполнение проектного	14

	<p>нормы (СанПиН) для производства и безопасности товаров, структура документа</p> <p>Строительные нормы и правила (СНиП): серия документов регламентирующих экологию человека.</p> <p>Методические указания при проведении санитарно-химических и других исследований.</p> <p>Приборная база для исследований.</p> <p>Стандартные методики подготовки образцов.</p>	<p>задания; - работа с электронными образовательными ресурсами по изучаемой теме; - составление и заполнение таблиц обобщающих по изученному источнику; - составление словарного минимума по изучаемой теме; - решение ситуационных задач.</p>	
--	--	--	--

#### **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. :

### 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»	<a href="http://www.trmost.com">http://www.trmost.com</a>
ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
ЭБС «Юрайт»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
ЭБС «Консультант студента»	<a href="https://www.studentlibrary.ru/">https://www.studentlibrary.ru/</a>

## 6. Перечень программного обеспечения

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

Программное обеспечение специального назначения:

1) СПС "Консультант Плюс"

## 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 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.