

Б1.Б.22 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Цель дисциплины: 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.

Задачи дисциплины:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- освоение 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 ОПОП:

Дисциплина (Б1.Б.22) Безопасность товаров относится к базовой части учебного плана. Дисциплина базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: Правовое регулирование коммерческой деятельности, Химия, Физика, Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров, Теоретические основы

товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Для успешного освоения дисциплины «Безопасность товаров» студент должен:

Знать:

основные понятия и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности (ОК-1);

- сущность и значение информации в развитии общества (ОК-5);

- основы права и правового регулирования коммерческой деятельности(ОК-5);

- технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров(ОК-5).

Уметь:

- оценивать степень опасности и угроз в отношении информации (ПК-3);

- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность(ПК-3);

- использовать математические и естественно-научные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности(ПК-3).

Владеть:

- навыками соблюдения требований информационной безопасности

- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности(ПК-3);

- правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений (ПК-3).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ОПК – 3** студент должен:

Знать:

нормативные документы и правовые акты в области безопасности товаров;

Уметь:

использовать нормативно-правовые акты в области профессиональной деятельности

Владеть:

навыками работы с нормативно-правовыми актами в области безопасности товаров.

ОПК-5 способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. В результате освоения компетенции **ОПК – 5 студент должен:**

Знать:

- роль безопасности товаров в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров;

- особенности безопасности различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ;

- основные понятия, законы и методы в объеме, необходимом для профессиональной деятельности в области безопасности товаров.

Уметь:

- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств товаров с точки зрения их безопасности.

Владеть:

- необходимыми знаниями и навыками в области безопасности товаров, навыками проведения исследований, имеющих значение в технологии переработки и хранения продуктов питания

ПК – 9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате освоения компетенции **ПК - 9** студент должен:

Знать:

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов,
- научные основы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

Уметь:

- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области безопасности товаров.

Владеть:

- методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных методов исследования.

Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)
1	Предмет и задачи дисциплины в области гигиены и безопасности питания, ключевые понятия
2	Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией
3	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения
4	Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности. Медико-биологические аспекты гигиенического нормирования
5	Химическая безопасность непродовольственных товаров. Классы опасности химических веществ и материалов
6	Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров

Форма контроля - экзамен

