

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б3.Б.5 Безопасность товаров

**Семестр:** 7

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** зачет

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Обязательная дисциплина «Безопасность товаров» входит в базовую часть учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 *Товароведение*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Введение в товароведение», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Основы микробиологии», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Товароведение и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

## **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Целью дисциплины является изучение критериев риска, вызванных факторами окружающей среды, потреблением продуктов питания и при использовании непродовольственных товаров, которые могут оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное, магнитное или иное неблагоприятное воздействие на организм человека.

Задачи дисциплины:

- изучить общую классификацию видов безопасности потребительских товаров;
- приобрести навыки в оценке показателей качества и безопасности всех групп товаров;
- освоить методику оценки безопасности потребительских товаров;
- изучить особенности маркировки безопасности и экологической безвредности товаров однородных групп.

## **Содержание дисциплины:**

Основы гигиены питания. Классификация и характеристика токсичных компонентов продуктов питания. Токсины и токсичные свойства продовольственного сырья. Антиалиментарные факторы, влияющие на усвоение нутриентов. Достижения биотехнологии и генной инженерии в создании и производстве потребительских товаров. Токсины животного происхождения. Безопасность пищевых добавок и красителей. Научно-технический прогресс, экология человека и окружающей среды. Безопасность непродовольственных товаров как

показатель качества. Химическая безопасность и методы санитарно-химической экспертизы товаров. Токсичность полимерных и других упаковочных материалов. Электромагнитная, радиационная, механическая, термическая и противопожарная безопасность непродовольственных товаров. Микробиологические, токсикологические и органолептические испытания непродовольственных товаров. Безопасность товаров детского ассортимента, парфюмерно-косметических товаров и товаров бытовой химии и бытовых изделий из пластмасс. Маркировка безопасных товаров. Методы контроля безопасности непродовольственных товаров

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-5: способностью использования знания основных законов естественных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (*знать* основные виды возможных опасностей, связанных с употреблением пищевых продуктов и использованием непродовольственных товаров; *уметь* находить возможные пути попадания токсичных веществ в продукты питания и непродовольственные товары; механизм действия и последствия, оказываемые на организм человека; *владеть* основными понятиями в области экспертизы безопасности товаров; изменения физических и химических свойств продовольственных товаров, составляющих пищевую ценность и безопасность применения косметических товаров; понятиями о качестве и показателях безопасности товаров, законами и нормативными документами, регулирующими безопасность товаров; документальным оформлением результатов экспертизы товаров на предмет безопасности);

ПК-14: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовность использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; *уметь* выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; целенаправленно осуществлять выбор номенклатуры показателей безопасности и методов их исследования; работать с нормативными документами по вопросам токсикологии питания и безопасности непродовольственных товаров; работать с нормативными и законодательными документами, регламентирующими безопасность товаров, знать порядок и методы испытаний товаров на предмет безопасности; ознакомиться с методами контроля токсигенов и предельно допустимыми концентрациями (ПДК) веществ в потребительских товарах; *владеть* методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использовать их для диагностики дефектов; методами испытаний товаров на предмет безопасности; владеть оценкой уровня безопасности товаров различными методами; применять на практике теоретические основы экологической экспертизы товаров, ее видов, правил, порядка проведения и оформления результатов).

### **Образовательные технологии:**

В зависимости от цели и вида учебного занятия применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемных лекций

Практические занятия, ориентированные на закрепление теоретического материала, строятся на совместной деятельности преподавателя и студента в виде занятий исследований, взаимообучения студентов

**Составитель:** О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения