Министерство образования и науки Российской Федерации

Государственное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Хабаровская государственная академия экономики и права»

Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Б. Миронова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

«Безопасность товаров»

по направлению 100800 «Товароведение»

профиль Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

очной формы обучения

Хабаровск 2010

**1. Цели и задачи дисциплины:**

## 1.1. Цель дисциплины:

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

## 1.2. Задачи курса:

В задачи дисциплины входят:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;

- ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;

- изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики;

- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;

- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;

- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний;

- освоение основных принципов и механизмов функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

**Требования к входным знаниям по результатам освоения предшествующих дисциплин:**

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла дисциплин ООП ВПО. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплиной гуманитарного и социального и экономического цикла – правовым регулированием коммерческой деятельности, дисциплинами математического и естественно-научного цикла – химией, физикой, основами микробиологии, физико-химическими методами исследования, а также дисциплинами профессионального цикла – теоретические основы товароведения и экспертизы, стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, товароведение однородных групп продовольственных товаров, сопутствующие связи с дисциплинами вариативной части профессионального цикла, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе. Для освоения дисциплины необходимо знание правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность, освоение научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей безопасности продовольственных товаров. Студент должен обладать умениями и навыками, связанными с проведением оценки и осуществлением контроля за безопасностью продовольственных товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

3.1. Общекультурные компетенции:

- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5);

3.2. Профессиональные компетенции:

- умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);

- способность использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);

- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16)

- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-19);

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:*** основные понятия, термины и их определения в области гигиены и безопасности питания; потребность организма человека в пищевых веществах и энергии; основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека; опасности, связанные с недостатком или избытком основных компонентов пищи; основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов; нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

***Уметь:*** работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов.

***Владеть:*** навыками организации проведения экспертизы безопасности пищевых продуктов; принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Всего часов/  зачетных единиц | Семестры | | | |
| 3 |  |  |  |
| Аудиторные занятия (всего), в том числе | 57 | + |  |  |  |
| Лекции | 19 | + |  |  |  |
| Практические занятия (ПЗ) | 19 | + |  |  |  |
| Семинары (С) |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе | 51 | + |  |  |  |
| Общая трудоемкость: часы | 108 |  |  |  |  |
| зачетные единицы |  |  |  |  |  |