

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Поддержкин Людмила Павловна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.09.2024 14:16:49

Уникальный программный ключ:

faaf000002подпись: 4Товар

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.33 Биоповреждаемость

непродовольственных товаров"

направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для изучения дисциплин профессионального цикла; формирование практических навыков, обеспечивающих способность выявлять биологические повреждения различных групп непродовольственных товаров, использовать механизмы и способы защиты сырья, материалов и изделий от повреждений, влияющих на качество и безопасность непродовольственных товаров при организации торгово-технологических процессов в соответствии с формируемыми компетенциями.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- изучить особенности микроорганизмов, насекомых и грызунов - вредителей промышленных материалов, их морфологические характеристики и повреждающие способности;
- изучить биоповреждения однородных групп непродовольственных товаров (текстильных, кожевенных, косметических, пластмасс, бумаги, дерева, металлов);
- изучить способы защиты и профилактики биоповреждений однородных групп непродовольственных товаров;
- овладеть практическими навыками обнаружения биологических повреждений непродовольственных товаров, установления причин их возникновения, оценки биостойкости и степени биологических повреждений непродовольственных товаров и причин их возникновения.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Цели и задачи курса «Биоповреждаемость непродовольственных товаров». Проблемы, связанные с биоповреждениями и разрушением непродовольственных товаров.
Особенности микроорганизмов, вызывающих биоповреждения. Стандартные методы оценки биостойкости материалов.
Особенности живых организмов (насекомых и грызунов), вызывающих биоповреждения материалов и изделий.
Повреждения микроорганизмами текстильных волокон и тканей, кожевенного сырья и обувных материалов. Защита от биоповреждений
Повреждения микроорганизмами бумаги, древесины, пластмасс, косметических товаров, лакокрасочных материалов, металлов и др. и защита от них.
Товары с антимикробными свойствами. Биоразлагаемые полимеры.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами математического и естественнонаучного цикла – химией, физикой, микробиологией, физико-химическими методами исследования, безопасности жизнедеятельности, а также



дисциплинами профессионального цикла – «Теоретические основы товароведения и экспертизы»; сопутствующие связи с дисциплинами «Безопасность товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Дисциплина основана на знаниях научных законов естествознания, знаний о природе микроорганизмов, насекомых и животных. Для освоения дисциплины необходимы знания основных видов биологических факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров.

Дисциплина направлена на изучение особенностей живых организмов, вызывающих биоповреждения товаров и материалов, механизмов биологической деструкции изделий на основе натуральных и химических материалов (текстильных волокон, кожи, меха, древесины, бумаги, косметических товаров, пластмасс, лакокрасочных изделий); современных методов оценки биостойкости материалов и товаров; методов профилактики и защиты промышленного сырья, материалов и изделий от негативного влияния биологических факторов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалитетического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалитетического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.

Дисциплина "Биоповреждаемость непродовольственных товаров" изучается посредством



лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 01.09.2025	Блягоз Замира Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна

