

должность: Проректор по учебной работе
направления подготовки бакалавров "38.03.07 Товароведение"

уникальный программный ключ:
профиль подготовки "Введение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

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, кожаных, 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-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.
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 применять методы 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	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.



продукции.		
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.
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-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 применять методы квалитетического анализа продукции.

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 28.08.2024	Блягоз Замира Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 10.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 10.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна

