

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 23.10.2026 10:55:55

Университетский программный центр

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.02 Безопасность товаров и сырья"

направления подготовки бакалавров "27.03.01 Стандартизация и метрология"

профиль подготовки "Стандартизация и сертификация"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цели изучения дисциплины формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, а также приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики РФ в области здорового питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение нормативно-законодательной базы в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- 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;
- изучение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров безопасности сырья, готовой продукции и технологических процессов;
- освоение современных методов контроля, измерений, испытаний и управления качеством, эксплуатации контрольно-измерительных средств при проведении контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевой продукции и правилами оформления результатов испытаний.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов
Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами
Токсичные вещества естественного происхождения
Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, к экологичной и «органической» продукции
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Безопасность товаров и сырья» входит в перечень курсов вариативной части ОП.

Дисциплина основана на знаниях физики, математики, имеет межпредметные связи с



дисциплинами: «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов», «Пищевые и биологически активные добавки», «Управление качеством» и др.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Способность проводить испытания новых и модернизированных образцов продукции		
ПКУВ-1.1 Выполняет действия, предусмотренные методиками испытаний продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы методики испытаний, метрологического обеспечения производства, качества продукции; физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств испытаний. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции	применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений.	навыками выполнения действий, предусмотренных методиками испытаний продукции, обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание.
ПКУВ-1: Способность проводить испытания новых и модернизированных образцов продукции		
ПКУВ-1.2 Обрабатывает данные, полученные при испытаниях и оформляет документацию на испытание		
Законодательство Российской Федерации, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологического обеспечения, нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции, методы обработки данных, полученных при испытаниях образцов продукции.	рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений, оформлять документацию на испытание.	навыками обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание в соответствии с действующими требованиями.

Дисциплина "Безопасность товаров и сырья" 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 02.06.2026	Лунина Людмила Викторовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.06.2026	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.06.2026	Тазова Зарета Тальбиевна

