

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Безопасность товаров»

Дисциплина (модуль)	Безопасность товаров
Содержание	<ol style="list-style-type: none">1. Предмет и задачи курса, ключевые понятия2. Законодательные требования в отношении безопасности товаров3. Вредные вещества в пищевых продуктах4. Радиоактивное загрязнение5. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами6. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие7. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве8. Пищевые добавки9. Характеристика видов опасности и показателей безопасности товаров10. Электрическая безопасность товаров11. Термическая и пожарная безопасность12. Электромагнитные поля и их санитарно-гигиеническое нормирование13. Радиационная безопасность14. Низкочастотное излучение. Шум и вибрация. <p>Механическая безопасность</p> <ol style="list-style-type: none">15. Характеристика видов опасности и показателей безопасности товаров16. Безопасность посуды, товаров детского ассортимента, парфюмерно-косметических товаров, товаров бытовой химии17. Источники ультрафиолетового излучения. Лазеры.

Реализуемые компетенции	ОПК-3, ОПК-4, ПК-8 ПК-9
Результат освоения дисциплины, модуля	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и их определения в области гигиены и безопасности питания; - потребность организма человека в пищевых веществах и энергии; - 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 и непродовольственных товаров; - нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и непродовольственных товаров; - основные виды безопасности товаров. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.) и непродовольственных товаров; - осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов, упаковочных материалов и непродовольственных товаров. <p>владеть:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации экспертизы безопасности продовольственных и непродовольственных товаров; - принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей. 				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	Л К	П З	Лабораторны х занятий	Самостоятельна я работа
	Всего	34	34	34	42
	В том числе в интерактивно й форме	20			
Форма самостоятельно й работы	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступление с докладами и рефератами				
Форма отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 3 семестре Экзамен в 4 семестре (1 , 36)				

Зав. кафедрой ТиЭ

Ахмедов М.Э.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.