

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484093a8c5b7a509e541e4605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена  
09.09.2021 14:45:14

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Зуева О.Н.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Безопасность товаров
Направление подготовки	38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
Профиль	Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:  
Доцент, к.с.-х.н.  
Донскова Людмила Александровна

Екатеринбург  
2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>13</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1429)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является формирование знаний о безопасности продовольственных и непродовольственных товаров и уровня потенциальной опасности (рисков) в товарах народного потребления от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека и получение практических навыков работы с товарами в области оценки безопасности

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 5						
Зачет	108	56	28	28	52	3

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	

<p>ПК-19 способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров</p>	<p>ИД-1.ПК-19 Знать: современные методы и технологии, применяемые при производстве потребительских товаров, методологию организации и проведения научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров, научные основы инструментальных методов для оценки показателей качества и безопасности товаров. Уметь: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, анализировать результаты научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров. Владеть навыками (трудовые действия) проведения научных исследований для оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров в сфере производства, обращения и таможенной деятельности</p>
<p>торгово-закупочная</p>	
<p>ПК-1 умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой и реализацией товаров, виды договоров, применяемых в торговой деятельности, критерии выбора поставщиков потребительских товаров, требования к качеству и безопасности потребительских товаров, тенденции спроса, моды, новых технологий производства. Уметь: анализировать коммерческие предложения, выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства, проводить мероприятия по выбору деловых партнеров. Владеть навыками (трудовые действия): навыками составления и анализа коммерческих предложений, способностью выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства</p>

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
<b>Семестр 5</b>		108					
Тема 1.	Теоретические основы безопасности потребительских товаров	20	4	4		12	
Тема 2.	Риски. Факторы опасности, виды опасности и природа их	18	4	4		10	
Тема 3.	Безопасность непродовольственных товаров	28	8	8		12	
Тема 4.	Безопасность продовольственных товаров	26	8	10		8	
Тема 5.	Обеспечение и управление безопасностью потребительских	16	4	2		10	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Тест (Приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тестовое задание содержит 27 вопросов с вариантами ответов .	10 баллов
Тема 3-4	Рабочая тетрадь (Приложение 4)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Содержит практические задания и перечень терминов для составления глоссария .	10 баллов
Тема 1-5	Подготовка реферативного сообщения с презентацией (Приложение 4)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном и мультимедийном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а так же собственные взгляды на нее.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
5 семестр (3а)	Билеты (Приложение 5).	Билет включает: А) задание репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; Б) задание реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; В) тестовый вопрос	100 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Теоретические основы безопасности потребительских товаров  Предмет и задачи дисциплины. Безопасность товаров как показатель их качества.  Государственная система обеспечения безопасности. Правовая и нормативная база безопасности товаров. Международная нормативно-правовая база. Методы оценки безопасности потребительских товаров.</p>
<p>Тема 2. Риски. Факторы опасности, виды опасности и природа их происхождения  Виды опасности и природа их происхождения. Риски. Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов. Научно-технический прогресс, повышение рисков возникновения новых опасных веществ и новых источников энергии. Основные группы факторов опасности – химические, физические и биологические.</p>
<p>Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров  Составные части гигиенических показателей – физиологическая, санитарно-гигиеническая, санитарно-химическая, микробиологическая и токсикологическая безвредность материалов, используемых в производстве потребительских товаров. Физиологические показатели безопасности товаров. Комфортное состояние человека и его составляющие. Гигиенические показатели.  Токсико-гигиеническая характеристика химических элементов и их соединений.  Классификация вредных веществ по степени опасности. Классы опасности веществ по величине средне-смертельной дозы и ПДК. Понятие о пирамиде загрязнений.  Биологические факторы опасности в непродовольственных товарах.  Факторы опасности для непродовольственных товаров.  Физические факторы опасности и обеспечение безопасности непродовольственных товаров.  Безопасность одежды обуви посуды товаров детского ассортимента парфюмерно-</p>
<p>Тема 4. Безопасность продовольственных товаров  Проблема загрязнения пищевых продуктов. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов.  Опасности пищевых веществ: риск недостаточного или избыточного поступления основных пищевых веществ в составе рационов питания. Антиалиментарные факторы.  Общая характеристика контаминантов-загрязнителей.  Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.  Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.  Упаковочные материалы и их безопасность.  Пищевые добавки: пищевые; гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания.  Генетически модифицированные источники пищи: потенциальные опасности применения трансгенных культур.  Социальные токсиканты: наркотики; табачный дым и курение; кофеинсодержащие и алкогольные напитки</p>
<p>Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров  Международные стандарты серии ИСО 9000: история создания и развития стандартов, краткая характеристика.  Система менеджмента в соответствии со стандартами серии ИСО 14000. OHSAS 18000, SA 8000.  Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности: система качества, основанная на принципах HACCP; отраслевые системы менеджмента пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 и ИСО 15161:2001.  Интегрированная система менеджмента.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ



## Тема 1. Теоретические основы безопасности потребительских товаров

### Тема 1. Изучение теоретических основ безопасности потребительских товаров

Форма проведения – лабораторная работа

Цель – ознакомление с основными понятиями и с основными положениями в области безопасности потребительских товаров в соответствии с нормативными документами

Задание 1. Ознакомление с ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12. 2002 года N 184-ФЗ (с изменениями на 27.11. 2015 г.)

Задание 2. Ознакомление с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 г.

Задание 3. Порядок нормирования показателей безопасности

Ознакомиться по методической разработке с основными показателями и порядком нормирования показателей безопасности

## Тема 2. Риски. Факторы опасности, виды опасности и природа их происхождения

Тема: Изучение факторов и видов опасности и природы их происхождения

Форма проведения - лабораторная работа

Задание 1. Используя Методическую разработку, ознакомиться с видами и характеристикой разных видов безопасности, заполнить таблицу

Задание 2. Определение природы происхождения опасностей

Задание 3. Определение рисков при потере безопасности потребительских товаров

## Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров

Тема 3. Изучение безопасности непродовольственных товаров

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятия: изучение теоретических основ безопасности непродовольственных товаров и овладение практическими навыками оценки безопасности.

1. Определение безопасности на основе Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»

2. Изучение основ безопасности по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» ТР ТС 009/2011

3. Определение безопасности товаров по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности игрушек» ТР ТС 007/2011

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»

5. Межгосударственные санитарные правила и нормы МСанПиН 001-96 "Санитарные нормы допустимых уровней физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях"

6. Практическая часть

7. Тестовые задания

8. Практические задания

#### Тема 4. Безопасность продовольственных товаров

Тема. Изучение безопасности продовольственных товаров

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами безопасности продуктов животного и растительного происхождения, воды питьевой и продуктов детского питания, упаковки и пищевых добавок и приобретение практических навыков по определению состояния безопасности пищевых продуктов животного происхождения

задания

1. Изучение требований к безопасности мяса и мясных продуктов в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
2. Изучение требований к безопасности молока и молочной продукции в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 г.
3. Ознакомление с теоретическими положениями о содержании нитратов в растительной продукции и определение нитратов
4. Изучение требований к безопасности упаковки в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 г.
5. Изучение требований к безопасности пищевых добавок в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевых добавок» ТР ТС 029/2012 г.
6. Практическое задание (решение ситуаций)
7. Защита докладов
8. Тесты

#### Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров

Тема. Изучение практики обеспечения и управления безопасностью потребительских товаров

Форма проведения - лабораторная работа

Задания:

1. Практика управления безопасностью на основе Международных стандартов серии ИСО 9000
2. Система менеджмента в соответствии со стандартами серии ИСО 14000. OHSAS 18000, SA 8000.
3. Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности: система качества, основанная на принципах HACCP; отраслевые системы менеджмента пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 и ИСО 15161:2001.
4. Интегрированная система менеджмента.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Теоретические основы безопасности потребительских товаров

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 2. Риски. Факторы опасности, виды опасности и природа их происхождения

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

<p>Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторение и изучение материала лекций</li> <li>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям</li> <li>4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией</li> <li>5. Тестирование</li> </ol>
<p>Тема 4. Безопасность продовольственных товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторение и изучение материала лекций</li> <li>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям</li> <li>4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией</li> <li>5. Тестирование</li> </ol>
<p>Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторение и изучение материала лекций</li> <li>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям</li> <li>4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией</li> <li>5. Тестирование</li> </ol>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
не предусмотрена

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология и организация общественного питания". - Кемерово: [б. и.], 2017. - 115 с.

2. Бобренева И. В.. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 56 с.

3. Донскова Л. А., Беляев Н. М., Тохириен Б.. Безопасность потребительских товаров: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 147 с.

4. Донскова Л. А., Беляев Н. М., Тохириён Б.. Безопасность потребительских товаров в системе технического регулирования: учебное пособие. - Курск: Университетская книга, 2018. - 284 с.

### **Дополнительная литература:**

1. Айзман Р. И., Иашвили М. В., Петров С. В., Герасев А. Д.. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.

2. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А., Давыденко Н. И., Позняковский В. М.. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с.

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М.. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение». - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с.

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионное программное обеспечение:**

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.