Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:24
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Д. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.27 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЕСУРСОВ

Укрупненная группа направлений подготовки	35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль	Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 4 курс заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Безопасность продовольственных ресурсов» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

(подпись) В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

(подпись) Д.В. Махноносов
(инициалы, фамилия)

«24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель (подпись) Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство (код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства (название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8;
самостоятельной работы обучающегося – 2,5</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>45,8 час.</td><td>80,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 32/45,8

для заочной формы обучения – 16/80,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся целостной системы знаний и умений по вопросам безопасности сырьевых ресурсов продовольственных товаров, создания современных систем управления безопасностью; овладение обучающимися объемом теоретических и практических знаний для подготовки специалиста, способного к самостоятельной работе в условиях торговых предприятий.

Задачи дисциплины: предоставление обучающимся теоретических и практических знаний по теоретическим основам управления и обеспечения безопасности продовольственных товаров, ознакомление с научной нормативной, организационной и технической базой для создания современных систем безопасности продовольственных товаров, овладение методологическими подходами использования принципов всеобщего управления качеством, выяснения требований государственных стандартов для совершенствования деятельности и повышения безопасности отечественной продукции, формирование навыков работы с нормативными документами в области безопасности продовольственных товаров, в организации деятельности по разработке и внедрению систем управления качеством в соответствии с требованиями государственных стандартов ISO серии 9000, серии 14000 и основных принципов ХАССП.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Безопасность продовольственных ресурсов» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.О.27) учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Обеспечивающие дисциплины: «Сенсорный анализ», «Товароведение», «Высшая и прикладная математика».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для прохождения производственной практики (Производственная преддипломная практика) и для выполнения выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: понятия безопасности товаров и услуг; основные положения теории качества; классификацию и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров; номенклатуру нормативных документов по обеспечению безопасности продовольственных товаров; основные принципы построения системы качества продукции; общие положения системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.

уметь: обеспечивать безопасность продовольственных товаров в торговых организациях; разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО; разрабатывать документы системы управления качеством и безопасности продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях; использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на. всех стадиях товародвижения; самостоятельно работать с товароведческой литературой; при решении задач выбирать и использовать необходимые методы и средства; пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.д.); самостоятельно пополнять, систематизировать и использовать знания в своей будущей практической деятельности.

владеть: навыками определения показателей безопасности пищевых продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров

Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия.

Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.

Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.

Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.

Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Модуль 1. Безопасность продовольственных ресурсов												
Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности												
Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	9,8	2		2	5,8		12	1		1	10	
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	14	2		2	10		12,4	1		1	10,4	
Итого по смысловому модулю 1	**23,8**	**4**		**4**	**15,8**		**24,4**	**2**		**2**	**20,4**	
Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров												
Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	9	2		2	5		12	1		1	10	
Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия.	9	2		2	5		12	1		1	10	
Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.	9	2		2	5		12	1		1	10	
Итого по смысловому модулю 2	**27**	**6**		**6**	**15**		**36**	**3**		**3**	**30**	
Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.												
Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	9	2		2	5		12	1		1	10	
Тема 7. Основные принципы построения	9	2		2	5		12	1		1	10	

системы качества продукции.												
Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	9	2		2	5		12	1		1	**10**	
Итого по смысловому Модулю 3	**27**	**6**		**6**	**15**		**36**	**3**		**3**	**30**	
Всего по смысловым модулям:	**77,8**	**16**		**16**	**45,8**		**96,4**	**8**		**8**	**80,4**	
Катт						**0,8**						**1,2**
СР												
КЭ						**2**						**2**
Каттэк						**0,4**						**0,4**
Контроль						**27**						**8**
Всего часов	**108**	**16**		**16**	**45,8**	**30,2**	**108**	**8**		**8**	**80,4**	**11,6**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	2	1
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	2	1
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	2	1
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	2	1
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов,	2	1

	проявляют вредное воздействие.		
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	2	1
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.	2	1
8	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	2	1
	Всего:	**16**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	5,8	10
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	10	10,4
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	5	10
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	5	10
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.	5	10
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	5	10
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.	5	10
8	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	5	10
	Всего:	**45,8**	**80,4**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-8)	2	16
- текущий модульный контроль (опрос)	8	24
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- лабораторная работа	3,5	28

- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7.Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров

8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11.Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12.Пищевые продукты и проблемы радиации.
13.Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14.Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16.Методы радиационного контроля пищевых продуктов.

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.

17.Влияние радиоактивных веществ на организм человека.
18.Эдалтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19.Возможныее последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20.Использование радиационной ионизирующей технологии.
21.Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.
22.Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23.Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах.
24.Документы, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

Вопросы для контрольной работы

1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности

5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7.Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.
8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11. Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12. Пищевые продукты и проблемы радиации.
13. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
17. Влияние радиоактивных веществ на организм человека.
18. Эдалтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19. Возможныее последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20. Использование радиационной ионизирующей технологии.
21. Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.
22. Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23. Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах
24. Документы, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Сформулируйте понятие качества товаров.
2. Какой товар лично для Вас является качественным?
3. Объясните уровни качества продовольственных товаров.
4. Приведите структуру потребительской ценности продовольственных товаров на примере конкретной продукции.
5. Что называют пищевой ценностью?
6. Что называют энергетической ценностью?
7. Что называют биологической ценностью?
8. Что называют свойством товара?
9. Перечислите номенклатуру свойств продовольственного товара.
10. Что называют показателем качества?
11. Перечислите номенклатуру показателей качества.
12. Приведите примеры показателей качества для конкретной продукции.
13. Перечислите и раскройте понятие групп факторов, влияющих на качество продукции.
14. Перечислите и раскройте понятие факторов, влияющих на качество продукции.
15. приведите примеры влияние конкретных факторов на качество отдельных продуктов питания.
16. Выберите продукт питания и подробно раскройте сущность факторов, формирующих его качество.
17. Предложите авторское дополнение к номенклатуре факторов, формирующих качество продовольственных товаров.
18. Поясните сущность понятия безопасность.
19. Перечислите виды безопасности продовольственных товаров.
20. Перечислите основные критерии нормирования безопасности.
21. Перечислите специфические критерии нормирования безопасности.

22. Что называют пестицидами?
23. Что называют радионуклидми?
24. Что относят к микотоксинам?
25. Каким образом нитраты и нитриты влияют на безопасность продовольственных товаров?
26. Приведите примеры микробиологических показателей безопасности.
27. Приведите примеры паразитологических показателей безопасности.
28. Поясните понятие гормональных препаратов и раскройте пути их попадания в пищевые продукты.
29. Назовите основные виды безопасности продовольственных товаров, контролируемые на территории страны.
30. Раскройте сущность безопасности при ввозе на таможенную территорию страны.
31. Раскройте сущность ветеринарной безопасности
32. Раскройте сущность фитосанитарной безопасности
33. Раскройте сущность санитарно-эпидемиологической безопасности
34. Раскройте сущность гигиенических нормативов по микробиологическим показателям.
35. Укажите факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов.
36. Какие факторы относят к внутренним?
37. Каким образом микроорганизмы влияют на безопасность пищевых продуктов?
38. Перечислите вредителей пищевых продуктов.
39. Поясните влияние тары и упаковки как экзогенного фактора безопасности пищевых продуктов.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятель-ности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
2	10	2	2	10	2	2	10			

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Дубина И.Н. Основы управления рисками [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубина И.Н., Кишибекова Г.К.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 266 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76240.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

1. Киладзе А.Б. Продовольственная безопасность России в системе евразийской интеграции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киладзе А.Б.— Электрон. Текстовые данные.—СПб.: Троицкий мост, 2016.— 60 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51503.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. Текстовые данные.—Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html.— ЭБС «IPRbooks»
4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2016.— 326 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4162.html.— ЭБС «IPRbooks»
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2017.— 527 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167.html.— ЭБС «IPRbooks»
6. Калачев С.Л. Безопасность товаров. Теория и практика [Электронный ресурс]: монография/ Калачев С.Л., Плахотник А.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская таможенная академия, 2017.— 136 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84846.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 c. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136568.html (дата обращения: 15.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Медведкова И.И. Безопасность продовольственных ресурсов. - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2026.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай

Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Учебная аудитория 4318 для проведения практических занятий	76 посадочбных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
3.	Ученая лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения консультаций и экзамена	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200;выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
4.	Читальный зал библиотеки 4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест , мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021.г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент.	Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственн ых товаров	1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780 3. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк, с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г. 4. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ООО «УЧИ ЛАБ», г. Екатеринбург, по дополнительной профессиональной подготовке «Профессиональное развитие педагога в системе дополнительного образования» с 26.08-09.09.2025 г. в объеме – 72 часа КПК 6600743653 Регистрационный № 2743653 от 09 сентября 2025 г. Протокол от 22.09.2025 года №3.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.27 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЕСУРСОВ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: понятия безопасности товаров и услуг; основные положения теории качества; классификацию и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров; номенклатуру нормативных документов по обеспечению безопасности продовольственных товаров; основные принципы построения системы качества продукции; общие положения системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.

уметь: обеспечивать безопасность продовольственных товаров в торговых организациях; разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО; разрабатывать документы системы управления качеством и безопасности продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях; использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на. всех стадиях товародвижения; самостоятельно работать с товароведческой литературой; при решении задач выбирать и использовать необходимые методы и средства; пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.д.); самостоятельно пополнять, систематизировать и использовать знания в своей будущей практической деятельности.

владеть: навыками определения показателей безопасности пищевых продуктов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Смысловые модули и темы дисциплины:

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров

Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия.

Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.

Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.

Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.

Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

(зачет, экзамен)

Разработчик:
Медведкова И.И.
канд. техн. наук, доцент

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор