

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. Х.М. БЕРБЕКОВА (КБГУ)»**

Институт информатики, электроники и робототехники

Кафедра «Управление качеством»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ОПОП _____ О.В. Исламова Директор института _____ Н.В. Черкесова

«_____» _____ 2022 г.

«_____» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность детских товаров и услуг»

Направление подготовки
27.03.02 Управление качеством

Профиль подготовки
Информационные технологии в управлении качеством

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Нальчик 2022

Рабочая программа предназначена для преподавания обязательной части блока 1 студентам направления 27.03.02 Управление качеством.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (уровень бакалавриата), утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 31.07.2020 г. №869 в ред. приказа Минобрнауки от 26.11.2020 г. № 1456

Содержание

1	Цели и задачи освоения дисциплины.....
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....
3	Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....
4	Содержание и структура дисциплины (модуля).....
5	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....
6	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
7	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля).....
8	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....
9	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование знаний о безопасности детских товаров и услуг.

Задачи дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является овладение методикой оценки безопасности детских товаров, приобретение умений и их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций. Способность выявлять показатели, характеризующие безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением детских товаров ненадлежащего качества.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина преподается посредством чтения лекций и проведения практических и лабораторных занятий.

На лекциях излагаются материалы теоретического и методического характера.

Лабораторные занятия обеспечивают практическое освоение лекционного материала, развитие у студентов самостоятельности и творческого подхода, развитие навыков принятия решений.

На практических занятиях решаются прикладные задачи.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов их достижения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки профессиональному стандарту «Специалист по безопасности товаров и услуг для детей»:

ОПК -10 Способен оценивать и учитывать риски при управлении качеством;

ОПК-Б.10.1 Оценивает возможные риски при производстве, эксплуатации и реализации продукции;

ПКС-1 Способен обеспечить безопасность детских товаров и услуг;

ПКС-Б.1.1 Осуществляет технический контроль безопасности товаров и услуг для детей на стадиях проектирования и производства;

ПКС-Б.1.2 Осуществляет технический контроль и оценку условий транспортировки, хранения и реализации товаров для детей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативные правовые акты, методическую документацию, регламентирующие качество и безопасность товаров услуг;
- российские и международные нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность детских товаров и услуг;
- требования гигиены, физиологии, педагогики, эргономики к производству детских товаров и оказанию услуг для детей;
- классификации товаров и услуг для детей, их особенности с учетом возрастной психологии, физиологии, гигиены детей.

уметь:

- планировать последовательность проведения технического контроля безопасности товаров и услуг для детей на стадиях жизненного цикла;
- разрабатывать технические условия и технические требования для проведения контроля безопасности товаров и услуг для детей;
- определять меры по выбору и применению методов и средств измерения и контроля, используемых при контроле безопасности товаров и услуг для детей;

- составлять документацию по результатам проведения контроля и оценки безопасности товаров и услуг для детей.

Владеть

- методам анализа, используемыми для оценки эстетики, функциональности, практичности, безопасности, физиологичности детских товаров и услуг;

- методами и процедурами проведения контроля, используемыми при оценке безопасности товаров и услуг для детей;

- методами снижения травматизма и комплексом мероприятий оказания первой помощи.

4 Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Содержание разделов дисциплины

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Формируемая компетенция (часть компетенции)	Оценочные средства
1	Классификация товаров и услуг	Товары и услуги. Международная классификация товаров и услуг.	ПКС-1	ПР, Т, КР, Э
2	Государственная политика и стратегия развития детских товаров и услуг	Основы политики и стратегия развития детских товаров и услуг в РФ. Состояние индустрии детских товаров и услуг.	ПКС-1	ПР, Т, КР, Э
3	Рынок детских товаров и услуг	Развитие индустрии детских товаров и услуг. Поколение Z/	ПКС-1	Т, КР, Э
4	Законодательная база	Международная законодательная база. Национальная законодательная база.	ПКС-1	Т, КР, Э
5	Международные и национальные стандарты, регулирующие вопросы безопасности детских товаров и услуг	Международные стандарты. Национальные стандарты, в том числе технические регламенты.	ПКС-1	Т, КР, Э
6	Анализ рисков нарушения безопасности детских товаров и услуг	Методы и модели идентификации и управления рисками. План управления безопасностью товара и услуги.	ОПК-10	ПР, Т, КР, Э
7	Снижение травматизма, оказание первой помощи	Детский травматизм. Первая помощь.	ПКС-1	ПР, Т, КР, Э
8	Обеспечение безопасности детских товаров и услуг на стадиях ЖЦ	Показатели безопасности и качества. Контроль и оценка безопасности.	ПКС-1	ЛР, Т, КР, Э
9	Сертификация и аккредитация детских товаров и услуг	Сертификация. Аккредитация.	ПКС-1	ПР, Т, КР, Э

4.2 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов)

Вид работы	Трудоемкость дисциплины
	ОФО
Общая трудоемкость	180
Аудиторная (контактная) работа:	60
<i>Лекции (Л)</i>	15
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	30
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	15
Самостоятельная работа	93
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	36
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	-
Реферат (Р)	-
Эссе (Э)	-
Самостоятельное изучение разделов	30
Контрольная работа (К)	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.),	27
Контроль	27
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	экзамен

4.3 Лабораторные работы

№ пп	Наименование лабораторных работ
1	Определение класса товара и услуги
2	Идентификация опасностей, разработка плана управления безопасностью товара и услуги
3	Входной контроль безопасности материалов и комплектующих, используемых при производстве товаров и оказании услуг для детей
4	Оценка безопасности (текущий, инспекционный, выборочный контроль)

4.4 Практические занятия

№ пп	Тема
1	Определение свойств и показателей конкретного товара или услуги
2	Анализ рисков, их последствий, установление устранения причин
3	Профилактика детского травматизма
4	Оказание первой медицинской (доврачебной помощи)
5	Проведение сертификационных испытаний, оформление документации

4.5 Курсовой проект (курсовая работа)

Примерные темы курсовой работы:

1. Оценка качества и безопасности детских товаров и услуг.
2. Экология и безопасность детских товаров.
3. Методы оценки пищевых продуктов для детей дошкольного возраста.
4. Технологические подходы к разработке продукции для детей и подростков.
5. Экспертиза пищевых добавок детского питания.
6. Стандартизация экспертизы детских товаров и услуг.
7. Систематизация, кодирование и маркировка детских товаров.
8. Разработка технического регламента на примере детского товара или услуги.
9. Экспертиза детских непродовольственных товаров.
10. Социологический метод оценки показателей качества детских товаров и услуг.
11. Совершенствование ассортимента и особенности таможенного оформления детских товаров.
12. Оценка качества и безопасности материалов для изготовления детских товаров.
13. Формирование ассортимента и контроль качества детских товаров в промышленности и торговле.
14. Фальсификация детских товаров. Методы обнаружения фальсификации. меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
15. Сертификация детских товаров и услуг.
16. Система менеджмента качества испытательной лаборатории, проводящей сертификационные испытания детских товаров.
17. Методологические основы оценки и обеспечения качества детских товаров.
18. Надежность потребительских свойств и ее оценка (на примере детских товаров).
19. Разработка учебной программы аккредитации детских товаров и услуг (по отраслям).
20. Входной контроль безопасности материалов и комплектующих, используемых при производстве товаров и оказании услуг для детей.
21. Оценка безопасности (текущий, инспекционный, выборочный контроль) конкретного товара или услуги для детей.
22. Оказание первой медицинской (доврачебной) помощи.
23. Профилактика детского травматизма.
24. Идентификация опасностей, разработка плана управления безопасностью товара или услуги.
25. Анализ рисков, их последствий, установление и устранение причин.

4.6 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№ пп	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение
1	Гигиеническая оценка пищевой продукции
2	Компоненты природной пищи, неблагоприятно воздействующие на организм
3	Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением
4	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции
5	Фальсификация пищевой продукции. Идентификация и экспертиза.

5 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

5.1. Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Примерные задания для лабораторно-практических занятий

Задание 1. Изучите ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 19.07.2011). Выпишите понятия, относящиеся к области качества и безопасности продукции.

Задание 2. Изучите и выпишите из ГОСТ Р ИСО 9000-2015 термины и определения, относящиеся к качеству и безопасности продукции.

Задание 3. Изучите Санитарные нормы и правила (СанПиН) 2.3.2.-1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Выпишите показатели безопасности для следующих групп продуктов:

- мясо и мясопродукты;
- птицы, яйца и продукты их переработки;
- молоко и молочные продукты;
- рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них;
- сахар и кондитерские изделия.

Задание 4. Проведите анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Представьте в виде схемы организацию Государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Задание 5. Изучите Международную систему обеспечения безопасности товаров. Выпишите названия Международных организаций, работающих в области обеспечения безопасности товаров.

Задание 6. Изучите Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

1. Изучите сферу применения и основные понятия в области безопасности продукции и подтверждения соответствия. Выпишите определения следующих терминов:

- безопасность продукции,
- ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры,
- декларирование соответствия,
- декларация соответствия,
- знак соответствия,
- идентификация продукции,
- контроль, надзор за соответствием требований технических регламентов,
- международный стандарт,
- национальный стандарт,
- орган сертификации,
- риск,
- технический регламент,
- форма подтверждения соответствия.

2. Изучите и законспектируйте принципы технического регулирования, содержание и применение технических регламентов, виды безопасности.

Ситуационные задачи.

Задача 1 С 1968 года в нашей стране действует автоматизированный отраслевой мониторинг, обеспечивающий информацию об уровнях пестицидов в продуктах питания. Результаты мониторинга последних лет показывают возрастание общего содержания

пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, включая рыбу. В больницу поступили пациенты с признаками отравления. Исследования в больнице показали отсутствие отравления микробного происхождения. Опрос больных выявил, что они были на рыбалке на берегу Кубанского водохранилища, недалеко от сельхозугодий и ели уху из свежевывловленной рыбы. Анализ остатков выловленной рыбы, сданной на экспертизу, выявил высокий уровень пестицида прометрина в количестве 0,23 мг/кг. Назовите возможный источник загрязнения воды в водохранилище данным пестицидом, правомерность применения его в сельском хозяйстве и его токсические возможности.

Задача 2 На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарноветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?

Задача 3 На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность. Клубнику передали, вместе с тарой, в которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ. В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см² поверхности тары было обнаружено 105 спор грибов). Указать возможные причины плесневения клубники

Тесты:

В рамках балльно-рейтинговых мероприятий студент трижды проходит тестирование на компьютере. В зависимости от процента правильных ответов компьютер выставляет от 0 до 6 баллов. Образцы тестовых заданий, приведены ниже.

Международная система стандартизации это:

- A. ИСО**
- B. МСС
- C. МЭК
- D. ГСС

Государственная система стандартизации это:

- A. ГСС**
- B. МСС
- C. МЭК
- D. ИСО

Если участие в стандартизации открыто для соответствующих органов любой страны, то это

- A. международная стандартизация**
- B. региональная стандартизация
- C. национальная стандартизация
- D. административно-территориальная

Как переводится латинское слово unio :

- A. единство**
- B. делать
- C. обязанность
- D. работа

Документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы-это

- A. регламент**
- B. стандарт

С. документ технических условий

Д. программа

Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертификационной продукции установленным требованиям называют :

А. сертификатом соответствия

В. законом о защите прав потребителей

С. законом о сертификации продукции и услуг

Д. лицензирование на право ремонта средств измерений

Надзор за проведением сертификации, за её стабильностью качества сертифицированной продукции и состояния её производства осуществляют:

А. территориальные органы Госстандарта Р.

В. закон о защите прав потребителей

С. закон о сертификации продукции и услуг

Д. ГСС

Какой закон обеспечивает безопасность товаров (работ и услуг)?

А. закон "О сертификации продукции и услуг"

В. закон "О защите прав потребителей"

С. закон "О стандартизации"

Д. "О пожарной безопасности"

5.2. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена в 4 семестре. Экзаменационный билет включает 2 теоретических вопроса. На экзамене студент может набрать максимум 30 баллов.

Вопросы к экзамену

1. Виды опасности и природа их происхождения.

2. Нормативно-законодательная база РФ в области обеспечения безопасности товаров.

3. Международная система менеджмента безопасности товаров.

4. Химическая безопасность, общая характеристика Классы опасности веществ.

Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.

5. Токсичность тяжелых металлов.

6. Токсичность пестицидов.

7. Токсичность нитратов, нитритов, нитрозоаминов.

8. Токсичность химических веществ, применяемых в животноводстве. Пути попадания в продукты питания.

9. Токсичность диоксинов, полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводов.

10. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами.

11. Пищевые добавки, классификация, влияние на здоровье человека.

12. Санитарно-гигиеническая безопасность.

13. Микотоксины, классификация, пути попадания в продукты питания, влияние на здоровье человека.

14. Радиационная безопасность. Нормы радиационной безопасности. Токсичность радионуклидов.

15. Электромагнитные поля. Источники электромагнитного излучения.

16. Шум и вибрация. Нормирование шума и вибрации.
17. Электробезопасность. Причины возникновения статического электричества.
18. Термическая безопасность. Нормирование термического воздействия.
19. Механическая безопасность.
20. Противопожарная безопасность. Токсичность продуктов горения.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

6.1 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Компетенция	Индикатор достижения компетенций	Результаты обучения (объекты оценивания)	Оценочные средства
ОПК-10 Способен оценивать и учитывать риски при управлении качеством	ОПК-Б.10.1 Оценивает возможные риски при производстве, эксплуатации и реализации продукции;	знать: - нормативные правовые акты, методическую документацию, регламентирующие качество и безопасность товаров и услуг;	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
		уметь: - планировать последовательность проведения технического контроля безопасности товаров и услуг для детей на стадиях жизненного цикла;	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
		Владеть - методами и процедурами проведения контроля, используемыми при оценке безопасности товаров и услуг для детей;	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
ПКС-1 Способен обеспечить безопасность детских товаров и услуг;	ПКС-Б.1.1 Осуществляет технический контроль безопасности товаров и услуг для детей на стадиях проектирования и производства;	знать: - российские и международные нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность детских товаров и	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р

		услуг; - требования гигиены, физиологии, педагогики, эргономики к производству детских товаров и оказанию услуг для детей;	
		уметь: - разрабатывать технические условия и технические требования для проведения контроля безопасности товаров и услуг для детей;	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
		уметь: - разрабатывать технические условия и технические требования для проведения контроля безопасности товаров и услуг для детей;	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
	ПКС-Б.1.2 Осуществляет технический контроль и оценку условий транспортировки, хранения и реализации товаров для детей.	знать: -классификации товаров и услуг для детей, их особенности с учетом возрастной психологии, физиологии, гигиены детей.	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
		уметь: - составлять документацию по результатам проведения контроля и оценки безопасности товаров и услуг для детей.	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р
		Владеть - методами снижения травматизма и комплексом мероприятий оказания первой	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, экзамен, к/р

		ПОМОЩИ.	
--	--	---------	--

6.2 Шкала оценивания планируемых результатов обучения

6.2.1 Текущий и рубежный контроль

В рамках текущего и рубежного контроля по дисциплине студент может набрать до 70 баллов

Семестр	Шкала оценивания			
	0-35 баллов	36-50 баллов	51-60 баллов	61-70 баллов
4	Частичное посещение аудиторных занятий. Неудовлетворительное выполнение лабораторных и практических работ. Плохая подготовка к балльно-рейтинговым мероприятиям. Студент не допускается к промежуточной аттестации	Полное или частичное посещение аудиторных занятий. Частичное выполнение и защита лабораторных и практических работ. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «удовлетворительно».	Полное или частичное посещение аудиторных занятий. Полное выполнение и защита лабораторных и практических работ. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «хорошо».	Полное посещение аудиторных занятий. Полное выполнение и защита лабораторных и практических занятий. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «отлично».

В рамках текущего и рубежного контроля выполнения курсовой работы студент может набрать 70 баллов. Распределение баллов приведено в таблице:

Семестр	Шкала оценивания			
	0-35 баллов	36-50 баллов	51-60 баллов	61-70 баллов
4	Студент не посещал консультации с преподавателем. Неудовлетворительное выполнение составных частей курсовой работы. Студент не допускается к защите курсовой работы	Частичное посещение консультаций с преподавателем. Выполнение курсовой работы с отставанием от графика. Составные части курсовой работы выполнены не полностью, либо допущены ошибки.	Полное или частичное посещение консультаций с преподавателем. Составные части курсовой работы выполнены полностью, но с отставанием от графика, либо допущены незначительные огрехи.	Полное посещение консультаций с преподавателем. Безошибочное решение всех задач, поставленных в курсовой работе без отставания от графика.

6.2.2 Промежуточная аттестация

Оценка результатов освоения учебной дисциплины проводится по шкале, используемой на экзамене:

Семестр	Шкала оценивания			
	Неудовлетворительно (36-60 баллов)	Удовлетворительно (61-80 баллов)	Хорошо (81-90 баллов)	Отлично (91-100 баллов)
8	Студент имеет 36-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене не дал полного ответа ни на один вопрос. Студент имеет 36-45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ только на один вопрос	Студент имеет 36-50 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй. Студент имеет 46-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос или частично ответил на оба вопроса. Студент имеет по итогам текущего и рубежного контроля 61-70 баллов на экзамене не дал полного ответа ни на один вопрос.	Студент имеет 51-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй. Студент имеет 61 – 65 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично ответил на второй. Студент имеет 66-70 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене) дал полный ответ только на один вопрос.	Студент имеет 61-70 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй.

На защите курсовой работы студент может набрать 30 баллов.

Для оценки защиты курсовых работ используется следующая схема:

Объект оценки	Критерии	Максимальный балл
Оформление работы	Соответствует полностью требованиям	10
	Соответствует частично требованиям	5
	Не соответствует требованиям	0
Оценка на защите	Владеет материалом	20
	Частично владеет материалом	10
	Не владеет материалом	0

Шкала соответствия рейтинговых оценок пятибалльным оценкам для оценивания курсовой работы

Рейтинговая оценка (в баллах)	Оценка по пятибалльной шкале
91-100	«отлично»
81-90	«хорошо»
61-80	«удовлетворительно»
менее 61	«неудовлетворительно»

7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. – Минск: Выш. шк., 2012. – 252 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20058.html>
2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

7.2 Дополнительная литература

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: Учебник. – М.:ДелЛи принт, 2012. – 539 с.
2. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: - Учебник. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2011.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник/ Под ред проф. Л.Г. Елисеевой. – М.:МЦФЭР, 2011
- 4 . Федеральный закон «О продовольственной безопасности Российской Федерации». Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. Федеральный закон «О техническом регулировании»
- 6 . Законы. О защите прав потребителей . Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078 -01.

7.3 Интернет-ресурсы

- 1 www.qvality.edu.ru – Портал поддержки систем управления качеством
- 2 www.tqm.spb.ru – Портал качество и образование
- 3 www.qvality21.ru – Качество. Инновации. Образование.
- 4 www.qvality-journal.ru – Журналы по качеству
- 5 www.rusregister.ru – Ассоциация по сертификации «Русский регистр»
- 6 www.quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества
- 7 <http://www.ria-stk.ru/> – РИА «Стандарты и качество» — рекламно-информационное агентство, ставшее с 2001 года информационным центром Всероссийской организации качества.

1. Электронная библиотека КБГУ.- <http://lib.kbsu.ru>

7.5 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

1. <http://www.diss.rsl.ru> - ЭБД РГБ - Электронные версии полных текстов диссертаций и авторефератов из фонда Российской государственной библиотеки
2. <http://elibrary.ru> - Электронная библиотека научных публикаций.

3. <http://polpred.com> - Обзор СМИ России и зарубежья. Полные тексты + аналитика из 600 изданий по 53 отраслям

4. <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts> - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

6. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система Консультант Плюс

7.6 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

МойОфис Стандартный, № V 2123829, **Kaspersky Endpoint Security** Стандартный Russian Edition № лицензии KL4863RAVFQ, **Acrobat Pro DC** for teams ALL Multiple Platforms Multi European Languages Level 1 (1-9) Education Named License 65297997BB01A12, **Foxit PDF Reader**, 7zip

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях (аудиториях) для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.

Лабораторные работы, проводятся в компьютерном классе с современным компьютерным оборудованием, использующим в процессе обучения студентов программное обеспечение, прописанное в п. 7.6.

Для самостоятельной работы обучающихся имеются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается:

1. Альтернативная версия официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих;

2. Для инвалидов с нарушениями зрения (слабовидящие, слепые)

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь, дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; наличие средств для усиления остаточного зрения, брайлевской компьютерной техники, видеоувеличителей, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с нарушениями зрения;

- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту обучающимся;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (слабослышащие, глухие):

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять

рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекту питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.