

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 08.12.2025 15:43:05

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 ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  
Л. В. Крылова  
« 16 »

2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Б.1.О.19 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа специалитета

Специальность 38.05.02 Таможенное дело

Факультет таможенного дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 2-й курс

заочная форма обучения, 4-й курс

Рабочая программа адаптирована  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2025

*Рабочая программа дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров»*

(название дисциплины)

*для обучающихся по специальности 38.05.02 Таможенное дело.*

(код, наименование)

*разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:*

- в 2025 г. – для очной формы обучения;
- в 2025 г. – для заочной формы обучения.

Разработчик: Молоканова Л. В., доцент, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, должность, учennaya степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров

Протокол от 14.02.2025 № 8

Зав. кафедрой

Н. И. Осипенко  
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

А. В. Шерзенева  
(инициалы, фамилия)

24.02.2025



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 26.02.2025 № 7

Председатель

Л. В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

## 1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление Специальность 38.05.02 Таможенное дело	обязательная	
Модулей – 1		<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 2		2-й	4-й
Общее количество часов – 108		<b>Семестр</b>	
		3-й	летняя сессия
		<b>Лекции</b>	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2,0; самостоятельной работы обучающегося – 4,0.		16 часов	6 часов
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		0 часов	0 часов
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		30 часов	6 часов
		<b>Катт</b>	
		0,8 часа	0,9 часа
		<b>Каттэк</b>	
		0,25 часов	0,25 часа
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		<b>СР</b>	
		60,95 часа	92,85 часа
		<b>Контроль</b>	
		-	2 часа
		<b>Индивидуальные задания:</b>	
		2 ТМК	контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	
		(зачет, зачет с оценкой, экзамен)	
		зачёт	зачет

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 47,05 : 60,95

для заочной формы обучения – 15,15 : 92,85

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** получение необходимых теоретических знаний для обеспечения безопасности потребительских товаров, пересекающих таможенную границу, и

подтверждения их соответствия требованиям, установленным в международных нормативных документах, законах, национальных нормативно-правовых документах

**Задачи дисциплины:**

- изучение основных международных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки в области безопасности пищевых продуктов, сырья, непродовольственных товаров;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей;
- освоение международной классификации токсичных компонентов в товарах широкого потребления;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в товарах широкого потребления;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров.

### **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.О.19 «Международные и национальные требования к безопасности товаров» относится к обязательной части ОПОП ВО. Изучение данной дисциплины способствует совершенствованию обучающимся навыков работы с международными правовыми нормативными документами; ознакомлению с международными принципами и современными международными подходами к организации и повышению эффективности функционирования систем управления безопасностью на предприятии; формированию способности выявлять факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов и непродовольственных товаров.

Изучение дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров» базируется на знаниях, полученных обучающимся при изучении таких дисциплин, как «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», «Международные конвенции и соглашения по торговле».

Знания, полученные обучающимся при изучении дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров», коррелируются либо являются вспомогательными для освоения таких дисциплин, как «Аналитическая деятельность таможенных органов», «Экспортный контроль», «Таможенная экспертиза».

### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ИД-1опк-4. Знает положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов.
	ИД-2опк-4. Интерпретирует положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.
	ИД-3опк-4. Применяет положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- таможенное законодательство при совершении таможенных операций;
- технические регламенты и другие международные нормативные правовые документы, регламентирующие безопасность товаров;
- методологию инструментальной оценки показателей безопасности товаров;
- законодательство Таможенного союза о государственном регулировании внешнеторговой деятельности;
- правила назначения и проведения экспертизы в области установления безопасности товаров при пересечении таможенной границы;

**уметь:**

- использовать таможенное законодательство при совершении таможенных операций;
- устанавливать показатели безопасности для однородных групп товаров, регламентируемые национальными и международными нормативными документами;
- осуществлять контроль за соблюдением запретов и ограничений, установленных в соответствии с законодательством Таможенного союза;
- интерпретировать результаты экспертизы и устанавливать безопасность товаров;

**владеть:**

- навыками определения показателей безопасности пищевых продуктов и непродовольственных товаров;
- умением устанавливать соответствие качества исследуемой продукции требованиям норм безопасности;
- способностью выявлять причины возникновения опасной и некачественной продукции и определять последствия ее потребления (эксплуатации).

## **5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **МОДУЛЬ 1**

#### **Смысовой модуль 1. Международные аспекты безопасности товаров**

##### **Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.**

1. Основы физиологии питания.
2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.
4. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.
5. Социальные токсиканты.

##### **Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения**

1. Загрязнение товаров микроорганизмами, микотоксинами.
2. Контаминация пищевых продуктов червями.
3. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
4. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.

##### **Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.**

1. Характеристика промышленных загрязнений.
2. Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды.
3. Пути попадания токсичных веществ в товары.
4. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека.
5. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов.

## **Смысовой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов**

### **Тема 4. Основные положения концепции НАССР.**

1. Основные определения
2. Принципы системы НАССР
3. Методы системы НАССР
4. Стандарты на основе принципов НАССР

### **Тема 5. Кодекс Алиментариус**

1. Основные понятия и сфера действия Кодекса
2. Стандарты Кодекса
3. Достоинства и недостатки Кодекса

## **6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ**

Название смысловых модулей и тем	Количество часов															
	очная форма обучения					заочная форма обучения										
	всего	в том числе				всего	в том числе				Л	П				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>		л	п	лаб	инд						
<b>Модуль 1.</b>																
<b>Смысовой модуль 1. Международные аспекты безопасности товаров</b>																
Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.	20	2		6		12	10	-		-		10				
Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения	22	4		6		12	29	2		2		25				
Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.	22	4		6		12	29	2		2		25				
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>62</b>	<b>10</b>		<b>18</b>		<b>36</b>	<b>68</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>60</b>				
<b>Смысовой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов</b>																
Тема 4. Основные положения концепции НАССР	21	3		6		12	17	1		-		16				
Тема 5. Кодекс Алиментариус	21,95	3		6		12,95	18,85	1		2		16,85				
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>42,95</b>	<b>6</b>		<b>12</b>		<b>24,95</b>	<b>35,85</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>32,85</b>				
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>106,95</b>	<b>16</b>		<b>30</b>		<b>60,95</b>	<b>104,85</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>92,85</b>				
<b>Камт</b>	<b>0,8</b>				<b>0,8</b>		<b>0,9</b>				<b>0,9</b>					
<b>Камтэк</b>	<b>0,25</b>				<b>0,25</b>		<b>0,25</b>				<b>0,25</b>					

<b>Контроль</b>							<b>2</b>			<b>2</b>		
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>16</b>		<b>30</b>	<b>1,05</b>	<b>60,95</b>	<b>108</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>3,15</b>	<b>92,85</b>

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия;  
4. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		
2			
....			
Всего:			

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Определение категорийного аппарата в сфере нутрициологии и безопасности товаров	2	-
2	Международная нормативно-правовая база относительно безопасности потребительских товаров	4	-
3	Определение показателей безопасности непродовольственных товаров	6	2
4	Определение показателей безопасности пищевых продуктов	6	2
5	Система безопасности пищевых продуктов НАССР	6	-
6	Свод пищевых международных стандартов: Кодекс Алиментариус	6	2
Всего:		30	6

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Установление соответствия национального законодательства требованиям европейских регламентов относительно безопасности потребительских товаров	20	30
2	Изучение преимуществ и недостатков современных систем управления безопасностью пищевых продуктов и непродовольственных товаров.	20	30
3	Разработка алгоритма проведения внутреннего и внешнего аудита системы качества	20,95	32,95
Всего:		60,95	92,85

## 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;

– письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет с оценкой, 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;

– письменные задания выполняются на компьютере;

– зачет с оценкой, экзамен проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет с оценкой, 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 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;

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.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### 11.1. Вопросы к контрольным работам (для заочной формы обучения)

1. Безопасность товаров: сущность и характеристика понятия.

2. Современные международные подходы к обеспечению безопасности потребительских товаров.

3. Государственная политика по адаптации законодательства в сфере безопасности товаров к требованиям ВТО и норм ЕС.

4. Роль и полномочия органов государственного контроля в сфере обеспечения безопасности потребительских товаров.

5. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров, распределения их функций по видам продукции и ее происхождению.

6. Основные положения системы НАССП, ее преимущества.

7. Принципы международной системы НАССП.

8. Методы международной системы НАССП.

9. Международная нормативная база, регламентирующая требования к безопасности товаров.
10. Законодательная база, регламентирующая вопросы здравоохранения граждан.
11. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба: структура и основные направления деятельности.
12. Основные задания Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
13. Объекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
14. Субъекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
15. Цель и принципы проведения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
16. Основные этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
17. Порядок оформления заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
18. Критерии безопасности продовольственных товаров и сырья, поставляемых на мировой рынок.
19. Показатели безопасности, использующиеся при нормировании содержания вредных веществ в пищевых продуктах.
20. Порядок изъятия из обращения и уничтожения опасной продукции.
21. Ответственность за нарушение норм санитарного законодательства.
22. Классификация опасных веществ. Ксенобиотики и контаминаты в товарах.
23. Схема действия ксенобиотика на организм человека.
24. Схема действия контаминатов на организм человека.
25. Аккумуляция опасных веществ в живых организмах, возможные последствия.
26. Загрязнение товаров канцерогенными веществами и их влияние на организм человека.
27. Источники загрязнения товаров канцерогенными веществами
28. Опасность загрязнений товаров токсичными металлами.
29. Механизм действия токсичных металлов на организм человека.
30. Нитро- и нитрозосоединения как загрязнители пищевых продуктов. Источники и последствия их попадания в организм человека.
31. Источники загрязнения пищевых продуктов пестицидами: международный опыт.
32. Радиационное загрязнение товаров: международный опыт.
33. Физиолого-гигиеническое обоснование регламентов использования пищевых добавок в мировой практике.
34. Опасность загрязнения товаров микроорганизмами: международный опыт.
35. Источники, механизм и факторы передачи возбудителей болезнетворных бактерий.
36. Источники загрязнения товаров микотоксинами, их влияние на организм человека.
37. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
38. Общий порядок определения безопасности продукции для стран-участниц ЕАС.
39. Пути обеспечения санитарной безопасности товаров на производстве.
40. Кодекс Алиментариус – основной документ, регламентирующий требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
41. Структура и содержание Кодекс Алиментариус.
42. Значение Кодекс Алиментариус для обеспечения безопасности товаров на мировом рынке.

## 12.ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения<sup>1</sup>

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– дискуссия, собеседование (темы № 1-5)	4	20
– реферат, доклад, эссе (темы № 1-5)	4	20
– тестирование (темы № 1-5)	8	40
– разноуровневые задачи и задания (темы № 1-5)	4	20
– текущий модульный контроль		100
Промежуточная аттестация	Зачёт	100
<b>Итого за семестр</b>		<b>100</b>

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
– дискуссия, собеседование (темы № 1-5)	4	20
– тестирование (темы № 1-5)	8	40
– реферат, доклад, эссе (темы № 1-5)	4	20
– контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	Зачёт	100
<b>Итого за семестр</b>		<b>100</b>

### Вопросы для подготовки к зачёту:

1. Сущность понятия «безопасность продукции».
2. Общие требования к безопасности и качеству непродовольственных товаров.
3. Общие требования к безопасности и качеству пищевых продуктов.
4. Исторические аспекты возникновения стандартов качества товаров.
5. Обоснование необходимости формирования и внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
6. Системы управления безопасностью и качеством продукции как фактор экономического благополучия государства.
7. Государственный контроль за соблюдением субъектами ВЭД требований к безопасности и качеству товаров, поступающих на внутренний рынок.
8. Роль таможенных органов в насыщении национального рынка безопасной и доброкачественной продукцией.
9. Обеспечение безопасности и качества продукции как одно из основных направлений управления предприятием.
10. Концептуальные подходы к обеспечению безопасности и качества продукции.
11. Современные принципы управления безопасностью и качеством продукции.
12. Статистические методы управления качеством продукции: общая характеристика, достоинства и недостатки.
13. Принципы обеспечения безопасности и качества продукции.
14. Модель качества и ее составляющие: «петля качества», «спираль качества».
15. Место управления безопасностью и качеством продукции в системе общего менеджмента предприятия.
16. Возникновение и развитие управления качеством продукции: американский опыт.
17. Возникновение и развитие управления качеством продукции: японский опыт.
18. Возникновение и развитие управления качеством продукции: опыт СССР.

19. Комплексное управление качеством: общая характеристика. Опыт внедрения комплексной системы управления качеством продукции.
20. Всеобщее управление качеством продукции: общая характеристика, основные черты.
21. Принципы действующего законодательства в сфере безопасности потребительских товаров.
22. Виды и содержание нормативных документов в области управления безопасностью и качеством продукции.
23. Требования европейских регламентов относительно микробиологических, химических и других критериев и загрязняющих веществ в потребительских товарах.
24. Современные стратегии обеспечения безопасности и качества продукции.
25. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров; распределение их функций в зависимости от вида продукции и ее происхождения.
26. Полномочия таможенных органов в сфере управления безопасностью и качеством товаров, поступающих на внутренний рынок.
27. Международные стандарты ISO серии 9000: краткая характеристика. Опыт внедрения стандартов ISO серии 9000 в практику деятельности отечественных предприятий.
28. Международные стандарты ISO серии 9000: основные элементы системы управления качеством продукции и их краткая характеристика.
29. Международные стандарты ISO серии 22000 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов»: общая характеристика, сфера применения.
30. Основные этапы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов.
31. Методы достижения ожидаемого эффекта от внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
32. Характеристика и цели использования системы НАССР.
33. Принципы обеспечения безопасности продукции на основе системы НАССР.
34. Опасные факторы в системе НАССР: краткая характеристика.
35. Общие санитарно-гигиенические требования к пищевой продукции, выдвигаемые Комиссией по Кодексу Алиментариус.
36. Система качества: определение, назначение и состав системы.
37. Основные этапы разработки системы управления безопасностью и качеством продукции.
38. Функции системы управления качеством продукции: политика в области качества.
39. Функции системы управления качеством продукции: планирование качества.
40. Функции системы управления качеством продукции: организация работ по качеству.
41. Функции системы управления качеством продукции: обучение и мотивация персонала.
42. Функции системы управления качеством продукции: контроль качества.
43. Функции системы управления качеством продукции: информационное обеспечение процесса управления.
44. Функции системы управления качеством продукции: принятие решений руководством предприятия.
45. Функции системы управления качеством продукции: разработка и реализация мероприятий.
46. Функции системы управления качеством продукции: взаимодействие с внешней средой по вопросам качества.
47. Организационно-методическое обеспечение системы управления безопасностью и качеством продукции.
48. Организационная структура предприятия как фактор эффективности системы управления безопасностью и качеством продукции.
49. Материальное обеспечение процедуры внедрения системы управления безопасностью и качеством продукции.
50. Служба качества на предприятии: назначение, состав, функции.
51. Типовые ошибки, допускаемые менеджерами по качеству.

52. Метрологическое обеспечение безопасности и качества продукции.
53. Документы, обеспечивающие процедуру внедрения системы безопасности и качества продукции.
54. Контроль и координация деятельности структурных подразделений предприятия в области управления безопасностью и качеством продукции.
55. Информационное обеспечение процесса управления безопасностью и качеством продукции. Основные источники информации, их преимущества и недостатки.
56. Характеристика документов, используемых для осуществления контроля за внедрением системы управления безопасностью и качеством продукции.
57. Использование компьютерных технологий в системе управления безопасностью и качеством продукции.
58. Оценка эффективности функционирования систем управления безопасностью и качеством продукции на предприятии.
59. Классификация и общая характеристика рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
60. Современные методы оценки рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
61. Современные методы мониторинга динамики показателей риска внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
62. Обязанности производителей и продавцов (поставщиков) относительно безопасности и качества товаров.
63. Ответственность за несоблюдением требований к безопасности и качеству продукции.
64. Цели и задачи аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
65. Методы сбора информации для аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
66. Документальное оформление результатов аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
67. Пути совершенствования систем управления безопасностью и качеством продукции.
68. Прогнозирование и его роль в управлении безопасностью и качеством продукции.
69. Социальный эффект внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции и методы его оценки.

### **13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

Экзамен

Очная форма обучения

<b>Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</b>					<b>Максимальная сумма баллов</b>
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		100
T1 <sup>1</sup>	T2	T3	T4	T5	
20	20	20	20	20	

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Заочная форма обучения

<b>Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</b>					<b>Максимальная сумма баллов</b>
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		100
T1	T2	T3	T4	T5	
16	16	16	16	16	

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

**Государственная шкала оценивания академической успеваемости**

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением учебной дисциплины (выставляется комиссией)

## **14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**Основная литература:**

1. Молоканова Л. В. Международные и национальные требования к безопасности товаров. Опорный конспект лекций для обучающихся направления подгот. 38.04.07 Товароведение (Магистр. программа: Товаровед. и экспертиза в тамож. деле) / Л. В. Молоканова : Л. В. Молоканова, М-во образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образов. учреждение высш. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тамож. Дела и экспертизы товаров. – Донецк : ДОННУЭТ, 2024 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДОННУЭТ
2. Молоканова Л. В. Безопасность товаров [ Электронный ресурс ] : учеб. пособие для обучающихся направления подгот. 38.04.07 Товароведение (Профиль: Товаровед. и экспертиза в тамож. Деле) / Л. В. Молоканова : Л. В. Молоканова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тамож. Дела и экспертизы товаров. – Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДОННУЭТ

**Дополнительная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
2. Вилкова С.А. Научно-практические основы экспертизы потребительских товаров / Поволжский кооперативный институт Центросоюза РФ. – Энгельс: Регион. инф.-изд. Центр ПКИ, 2003. – 264 с.
3. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / И. М. Лифиц. – М. : Юрайт, 2014. – 315 с.
4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (принят Государственной Думой 01.12.1999).
5. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (принят Государственной Думой 12.03.1999).

### **Учебно-методические издания:**

1. Дистанционный курс «Международные требования к безопасности товаров» на платформе программного продукта Moodle.
2. Молоканова Л. В. Международные и национальные требования к безопасности товаров. Методические указания к выполнению лабораторных работ [Электронный ресурс], 2025.
3. Молоканова Л. В. Международные и национальные требования к безопасности товаров. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины [Электронный ресурс], 2025.

## **15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?– ]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
8. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
9. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.
10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.
11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: <https://rusneb.ru>. – Текст. Изображение : электронный.

## **16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;
2. Учебная лаборатория экспертиз исследований в таможенном деле № 4231 для проведения практических/лабораторных занятий: 16 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20C, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;
3. Экспертная лаборатория физико-химических исследований № 4320 для проведения практических/лабораторных занятий: 30 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор, экран, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, весы торцевые, электроплитка ЕПЧИ-1,5 одноконфорочная нержавейка, микроскоп XS-2610, весы электронные, магнитная мешалка MM5, овоскоп ОН-10, бутирометр для сливок 0-40%, бутирометр для сливок 0-6%, ареометр АМ 1020-1040, ареометр АС-2 10...20 Ц.Д. 0,2, ареометр АС-3 0...25 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 25...50 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 50...75 Ц.Д. 0,5, весы ВА-4 М, гигрометр психометрический ВИТ-2, Манекен «Diana» «А», Манекен «Diana» «В»;
4. Учебная аудитория № 4318 для проведения консультаций и экзаменов: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска;
5. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе:  
Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC;  
Microsoft Office 2019 Professional;  
Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.);  
Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;  
Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);  
360 Total Security (бесплатная версия);  
АБИС «UniLib» (2021 г.).

## **17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Молоканова Лилия Васильевна	По основному месту работы, на условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических	Высшее, товароведение и организация торговли продовольственными товарами, товаровед	1. Сертификат о повышении квалификации от 14-15.02.2019 № 0310, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с

		наук, ученое звание – доцент	высшей квалификации, диплом кандидата наук № 004200	ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»; 2. Справка о прохождении стажировки от 21.03.2019 № 22/12.0-23, «Повышение профессионального уровня в преподавания дисциплин «Инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Экспертиза товаров», «Товароведение», «Безопасность товаров», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет»; 3. Удостоверение о повышении квалификации от 04.03.2019 № 110400003967, «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов», 22 часа, Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск; 4. Удостоверение о повышении квалификации от 13.12.2019 QB 0519107134, «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы дистанционного обучения Moodle», 108 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования; 5. Сертификат о повышении квалификации от 26.11.2021 № 362/21, «Деловой русский язык и культура речи», 70 часов, Центр дополнительного
--	--	------------------------------	---	---

				профессионального образования Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»; 6. Удостоверение о повышении квалификации от 28.02.2022 № 110400009493, «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 часа, Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск; 7. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022 № 771802830027, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва; 8. Удостоверение о повышении квалификации от 01.10.2022 № 612400027837, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону; 9. Справка о прохождении стажировки от 02.12.2024 № 08/2154, «Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции», 72 часа, Государственное унитарное предприятие ДНР «Донецкстандартметрология»; 10. Удостоверение о повышении квалификации от 30.11.2024 № 7220240339313, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для
--	--	--	--	--

				педагогических работников)», 18 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень; 11. Сертификат о повышении квалификации от 24.03.2025 № 0553, «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, Школа педагогического мастерства Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».
--	--	--	--	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.19 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**  
**К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ**

Специальность 38.05.02 Таможенное дело.

Трудоёмкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знати: таможенное законодательство при совершении таможенных операций; технические регламенты и другие международные нормативные правовые документы, регламентирующие безопасность товаров; методологию инструментальной оценки показателей безопасности товаров; законодательство Таможенного союза о государственном регулировании внешнеторговой деятельности; правила назначения и проведения экспертизы в области установления безопасности товаров при пересечении таможенной границы;

уметь: использовать таможенное законодательство при совершении таможенных операций; устанавливать показатели безопасности для однородных групп товаров, регламентируемые национальными и международными нормативными документами; осуществлять контроль за соблюдением запретов и ограничений, установленных в соответствии с законодательством Таможенного союза; интерпретировать результаты экспертизы и устанавливать безопасность товаров;

владеть: навыками определения показателей безопасности пищевых продуктов и непродовольственных товаров; умением устанавливать соответствие качества исследуемой продукции требованиям норм безопасности; способностью выявлять причины возникновения опасной и некачественной продукции и определять последствия ее потребления (эксплуатации);

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ИД-1опк-4. Знает положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов. ИД-2опк-4. Интерпретирует положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.
	ИД-3опк-4. Применяет положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысовой модуль 1. Международные аспекты безопасности товаров.

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения.

Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.

Смысовой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности товаров.  
Тема 4. Основные положения концепции НАССР.  
Тема 5. Кодекс Алиментариус.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Разработчик: Молоканова Л. В., канд. техн. наук, доцент

Зав. кафедрой таможенного дела и  
экспертизы товаров:

Осипенко Н. И., д-р техн. наук, профессор

*Л.Молоканова*

*Н.И.Осипенко*

