

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 08.12.2025 11:35:37

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a2710

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

Заведующий кафедрой



Н.И. Осипенко

(подпись)

«14» 02 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Товароведение т экспертиза в таможенном деле
(наименование профиля программы)

Разработчик:

доцент

(должность)



Молоканова Л. В.

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «14» февраля 2025 г., протокол № 8

Донецк
2025

**Паспорт
оценочных материалов по дисциплине**

Б1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Тема 1. Безопасность потребительских товаров. Общие положения. Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров. Тема 3. Химическая безопасность потребительских товаров. Тема 4. Опасные природные компоненты сырья и продуктов питания. Тема 5. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Тема 6. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Тема 7. Проблемы безопасности генномодифицированных продуктов (ГМП). Тема 8. Биологическое загрязнение продовольственных товаров. Тема 9. Радиоактивное загрязнение продовольственных товаров. Тема 10. Пищевые добавки. Обеспечение безопасности. Тема 11. Механическая безопасность товаров и её разновидности. Тема 12. Электрическая и электромагнитная безопасность товаров. Тема 13. Термическая безопасность товаров и её разновидности. Тема 14. Экологическая безопасность товаров.	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
1	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной	ИД-1ук-8. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность	Тема 1	Собеседование (устный опрос)
			Тема 2	Тест

деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Тема 3	Собеседование (устный опрос)
		Тема 4	Тест, Разноуровневые задачи и задания
		Тема 5	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
		Тема 6	Тест, Разноуровневые задачи и задания
		Тема 7	Собеседование (устный опрос)
		Тема 8	Тест, Разноуровневые задачи и задания
		Тема 9	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
		Тема 10	Тест
		Тема 11	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
		Тема 12	Разноуровневые задачи и задания
		Тема 13	Разноуровневые задачи и задания
		Тема 14	Разноуровневые задачи и задания
		ИД-2ук-8. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляющей деятельности	Тема 1 Собеседование (устный опрос)
		Тема 2	Тест
		Тема 3	Собеседование (устный опрос)
		Тема 4	Тест, Разноуровневые задачи и задания
		Тема 5	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
		Тема 6	Тест, Разноуровневые задачи и задания
		Тема 7	Собеседование (устный опрос)
		Тема 8	Тест,

				Разноуровневые задачи и задания
			Тема 9	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
			Тема 10	Тест
			Тема 11	Собеседование (устный опрос), Разноуровневые задачи и задания
			Тема 12	Разноуровневые задачи и задания
			Тема 13	Разноуровневые задачи и задания
			Тема 14	Разноуровневые задачи и задания

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	материал представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1,5	материал представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-1	материал изложен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	материал представлен на неудовлетворительном уровне (ответ представлен на неудовлетворительном уровне или обучающийся не готов к занятиям)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
1,6-1	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
0,4-0,8	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-0,2	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2	решение задачи или задания представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1,5	решение задачи или задания представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	решение задачи или задания представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.);
0	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 6 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Собеседование (устный или письменный опрос)	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2.	Тест	система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3.	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Собеседование (опрос) по дисциплине «Безопасность товаров» осуществляется в устной форме. **Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. Собеседование оценивается по 2-х бальной шкале.

Тест. Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания (тесты)** закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов. Тест оценивается по 2-х бальной шкале.

Разноуровневые задачи и заданий – это письменная проверка знаний в виде решения задач и/или заданий, которая осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Решение разноуровневых задач и заданий оценивается по 2-х бальной шкале.

Таблица 7 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого	
	Собеседование (устный опрос)	Разноуровневые задачи и задания	Тест		
Смысловой модуль 1	4	-	2	6	
Смысловой модуль 2	8	10	6	24	
Смысловой модуль 3	-	8	2	10	
Итого:	12	18	10	40	

Таблица 8 – 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 деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	
2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	2	40
														60
														100

Полный перечень оценочных материалов

Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

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 её происхождению.
6. Основные положения системы НАССР, её преимущества.
7. Электрическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
8. Механическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
9. Химическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
10. Биологическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
11. Физиологическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
12. Акустическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
13. Электромагнитная безопасность товаров: сущность и показатели, её характеризующие.
14. Вибрационная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
15. Радиационная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
16. Пожарная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
17. Экологическая безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
18. Безопасность транспортных средств и показатели, характеризующие её.
19. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности товаров.
20. Законодательная база, регламентирующая вопросы здравоохранения граждан.
21. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба: структура и основные направления деятельности.
22. Основные задания Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
23. Плановый и внеплановый санитарно-эпидемиологический надзор: цели условия проведения.
24. Мероприятия по соблюдению санитарных норм и предотвращению их нарушений.
25. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель и основные задания.
26. Объекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
27. Субъекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
28. Цель и принципы проведения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
29. Основные этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
30. Порядок оформления заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров
31. Критерии безопасности товаров народного потребления.
32. Показатели безопасности, использующиеся при нормировании содержания вредных веществ в пищевых продуктах.
33. Порядок изъятия из обращения и уничтожения некачественной и опасной продукции.
34. Ответственность за нарушение норм санитарного законодательства.
35. Классификация опасных веществ. Ксенобиотики и контаминалты в потребительских товарах.
36. Схема действия ксенобиотика на организм человека.
37. Схема действия контаминалтов на организм человека.
38. Аккумуляция опасных веществ в живых организмах, возможные последствия.

39. Загрязнение товаров канцерогенными веществами и их влияние на организм человека.
40. Источники загрязнения товаров канцерогенными веществами.
41. Опасность загрязнений товаров токсичными металлами.
42. Механизм действия токсичных металлов на организм человека.
43. Нитрозосоединения как загрязнители пищевых продуктов.
44. Источники загрязнения продуктов пестицидами и их влияние на организм человека.
45. Радиационное загрязнение товаров и его влияние на состояние человека.
46. Физиолого-гигиеническое обоснование регламентов использования пищевых добавок.
47. Опасность загрязнения товаров микроорганизмами.
48. Источники, механизм и факторы передачи возбудителей болезнетворных бактерий.
49. Источники загрязнения товаров микотоксинами и их влияние на организм человека.
50. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
51. Общий порядок определения безопасности пищевых продуктов.
52. Показатели безопасности колбасных изделий и порядок их определения.
53. Показатели безопасности мясных консервов и порядок их определения.
54. Показатели безопасности рыбы и рыбных товаров и порядок их определения.
55. Контаминация молока и молочных продуктов микроорганизмами и посторонними вредными веществами.
56. Физиолого-гигиеническое обоснование и дифференциация критериев безопасности молока и молочных продуктов
57. Контаминация яиц и продуктов их переработки.
58. Санитарно-гигиенические и микробиологические показатели безопасности яиц и яичных товаров и порядок их определения.
59. Показатели безопасности жировых продуктов и порядок их определения.
60. Показатели безопасности зерномучных товаров и порядок их определения.
61. Показатели безопасности фруктово-овощной продукции и порядок их определения.
62. Физиолого-гигиеническое обоснование критериев безопасности кондитерских изделий.
63. Показатели безопасности алкогольных напитков и порядок их определения.
64. Показатели безопасности слабоалкогольных напитков и порядок их определения.
65. Показатели безопасности безалкогольных напитков и порядок их определения.
66. Общий порядок определения безопасности непродовольственных товаров.
67. Показатели безопасности текстильных материалов и порядок их определения.
68. Физиолого-гигиеническая оценка и санитарно-эпидемиологическая экспертиза одежды.
69. Показатели безопасности обувных товаров и порядок их определения.
70. Оценка факторов, влияющих на безопасность парфюмерно-косметической продукции.
71. Показатели безопасности парфюмерно-косметической продукции.
72. Гигиенические аспекты использования синтетических полимерных материалов.
73. Требования к безопасности продукции из полимерных материалов.
74. Принципы санитарно-гигиенической оценки качества изделий из пластичных масс.
75. Показатели безопасности продукции из полимеров и порядок их определения.
76. Показатели безопасности детских игрушек и порядок их определения.
77. Показатели безопасности посуды из стекла и порядок их определения.
78. Показатели безопасности металлической посуды и порядок их определения.
79. Требования к безопасности строительных материалов.
80. Показатели безопасности лакокрасочных материалов и порядок их определения.
81. Показатели безопасности клеевых материалов и порядок их определения.
82. Показатели безопасности моющих средств и порядок их определения.
83. Показатели безопасности мебельных товаров и порядок их определения.
84. Показатели безопасности электробытовых товаров и порядок их определения.
85. Показатели безопасности мебельных товаров и порядок их определения.
86. Пути обеспечения санитарной безопасности товаров на производстве.

Тесты:

1. Чужеродные вещества, не свойственные товару и попадающие в него из внешней среды или во время производства, называются:
 - а) ксенобиотики
 - б) контамианты
 - в) загрязняющие вещества
 - г) токсичные вещества
2. Какие из перечисленных токсичных элементов нормируются в мясных, рыбных и молочных консервах в металлической потребительской упаковке?
 - а) хром
 - б) никель
 - в) железо
 - г) медь
3. Грибы, которые перед кулинарной обработкой нуждаются в дополнительном вымачивании или отваривании, называются:
 - а) съедобными
 - б) условно съедобными
 - в) малоъедобными
 - г) несъедобными
4. Пестициды, применяемые для уничтожения патогенных грибов сельскохозяйственных растений, называются:
 - а) фунгициды
 - б) гербициды
 - в) инсектициды
 - г) бактерициды
5. В странах ЕС допустимый уровень СА сульфаметазина в пищевых продуктах равен:
 - а) 1,0
 - б) 0,01
 - в) 0,001
 - г) не допускается
6. Применение пищевых добавок при производстве продуктов питания считается допустимым только в тех случаях, если они:
 - а) не угрожают здоровью человека при длительном потреблении в составе пищевых продуктов
 - б) совершенствуют технологию изготовления пищевых продуктов
 - в) улучшают органолептические свойства пищевых продуктов
 - г) повышают стабильность продуктов питания при хранении
7. В каких единицах измеряется такой показатель безопасности круп и муки как удельная радиоактивность?
 - а) Зв/кг
 - б) Гр/кг
 - в) Дж/кг
 - г) Бк/кг
8. Трансгенный пищевой продукт – это продукт:

- а) в геном которого введён чужеродный ген
б) подвергшийся генетической трансформации
в) содержащий генно-модифицированные организмы
г) гены которого подвергнуты облучению
9. Укажите нормируемые показатели безопасности электрических приборов (товаров):
а) переменный ток
б) постоянный ток
в) ток утечки
г) ток напряжения
10. Экологически безопасная продукция – это продукция, которая:
а) произведена из экологически чистого сырья
б) не оказывает вредного воздействия на окружающую среду на протяжении жизненного цикла
в) имеет потребительскую упаковку из природных материалов (бумага, дерево, картон)
г) не содержит в своём составе тяжелых металлов
11. Чужеродные вещества, не свойственные товару и попадающие в него из внешней среды или во время производства, называются:
а) ксенобиотики
б) контамианты
в) загрязняющие вещества
г) токсичные вещества
12. Какие из перечисленных токсичных элементов нормируются в мясных, рыбных и молочных консервах в металлической потребительской упаковке?
а) хром
б) никель
в) железо
г) медь
13. Грибы, которые перед кулинарной обработкой нуждаются в дополнительном вымачивании или отваривании, называются:
а) съедобными
б) условно съедобными
в) малосъедобными
г) несъедобными
14. Пестициды, применяемые для уничтожения патогенных грибов сельскохозяйственных растений, называются:
а) фунгициды
б) гербициды
в) инсектициды
г) бактерициды
15. В странах ЕС допустимый уровень СА сульфаметазина в пищевых продуктах равен:
а) 1,0
б) 0,01
в) 0,001
г) не допускается

16. Применение пищевых добавок при производстве продуктов питания считается допустимым только в тех случаях, если они:

- а) не угрожают здоровью человека при длительном потреблении в составе пищевых продуктов
- б) совершенствуют технологию изготовления пищевых продуктов
- в) улучшают органолептические свойства пищевых продуктов
- г) повышают стабильность продуктов питания при хранении

17. В каких единицах измеряется такой показатель безопасности круп и муки как удельная радиоактивность?

- а) Зв/кг
- б) Гр/кг
- в) Дж/кг
- г) Бк/кг

18. Трансгенный пищевой продукт – это продукт:

- а) в геном которого введён чужеродный ген
- б) подвергшийся генетической трансформации
- в) содержащий генно-модифицированные организмы
- г) гены которого подвергнуты облучению

19. Укажите нормируемые показатели безопасности электрических приборов (товаров):

- а) переменный ток
- б) постоянный ток
- в) ток утечки
- г) ток напряжения

20. Экологически безопасная продукция – это продукция, которая:

- а) произведена из экологически чистого сырья
- б) не оказывает вредного воздействия на окружающую среду на протяжении жизненного цикла
- в) имеет потребительскую упаковку из природных материалов (бумага, дерево, картон)
- г) не содержит в своём составе тяжелых металлов

21. Что такое мера токсичности вещества?

- а) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель всех или половины организмов
- б) способность оказывать вредное или губительное воздействие на живой организм
- в) степень проявления отрицательного воздействия на живой организм
- г) ежедневное поступление вещества, не оказывающее негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни

22. Предельно допустимая концентрация свинца для соли и сахара составляет:

- а) 0,002 мг/кг
- б) 0,02 мг/кг
- в) 0,2 мг/кг
- г) 2 мг/кг

23. Пищевая безопасность молока определяется степенью его загрязнения, при поедании животными:

- а) клевера

- б) лимонника
- в) белены
- г) плевела

24. Пестициды, ЛД₅₀ которых при однократном поступлении с пищевыми продуктами более 1000 мг/кг, относятся к:

- а) сильнодействующим ядовитым веществам
- б) высокотоксичным
- в) среднетоксичным
- г) малотоксичным

25. Содержание каких «кормовых» антибиотиков является показателем безопасности для яиц и яйцепродуктов?

- а) левомицетина
- б) тетрациклина
- в) бацитрацина
- г) стрептомицина

26. Укажите наиболее эффективный путь переработки мяса для снижения содержания радионуклидов в готовых мясопродуктах:

- а) на замороженные полуфабрикаты
- б) на варёные колбасы
- в) на жареные кулинарные изделия
- г) на копчёности

27. Для каких микробиологических показателей пищевой безопасности единицей измерения служит КОЕ/г (мл)?

- а) БГКП
- б) Staphylococcus. Aureus
- в) МАФАМ
- г) B. Cereus

28. Пищевые добавки, которые создают условия для равномерной диффузии газообразной фазы в жидкие и твердые продукты, называются:

- а) эмульгаторы
- б) уплотнители
- в) фиксаторы
- г) пенообразователи

29. Какие из перечисленных товаров имеют повышенную механическую опасность?

- а) обувь на каблуке-шпильке
- б) парфюмерия в стеклянных флаконах
- в) кухонные ножи
- г) утюги

30. Какими из перечисленных мер обеспечивается электрическая безопасность товаров широкого потребления?

- а) защищённость токоведущих частей
- б) в паспорте указана номинальная потребляемая мощность
- в) наличие гарантийного срока работы
- г) наличие гибкого шнура питания

31. Умеренно токсичными считаются вещества, которые вызывают острый токсический эффект при содержании в товаре в концентрации:

- а) 5-50 мг/кг
- б) 50-500 мг/кг
- в) 500-5000 мг/кг
- г) 5000-15000 мг/кг

32. В каких пищевых продуктах, при прочих равных условиях, накопление полициклических ароматических углеводородов будет максимальным?

- а) жирная рыба
- б) нежирное мясо
- в) рисовая крупа
- г) свежий картофель

33. Какие овощи характеризуются природной повышенной способностью аккумулировать нитраты?

- а) картофель
- б) белокочанная капуста
- в) свекла
- г) лук

34. Согласно Codex Alimentarius пищевая добавка с кодификацией Е 638 является:

- а) разрыхлителем
- б) антикомкователем
- в) усилителем вкуса
- г) стабилизатором

35. К какой категории (в соответствии с классификацией ВОЗ по степени загрязнения микроорганизмами) относятся пищевые продукты или их компоненты, которые наиболее часто служат прямым источником пищевых отравлений:

- а) I-й
- б) II-й
- в) III-й
- г) VI-й

36. Моллюски и ракообразные становятся опасными для употребления при накоплении в их мясе:

- а) альготоксинов
- б) ихтиохемотоксинов
- в) тетродотоксинов
- г) сакситоксинов

37. Одним из показателей пищевой безопасности варёных колбас и ветчины является содержание:

- а) поваренной соли
- б) нитрита натрия
- в) крахмала
- г) ПАУ

38. Термически не обработанная соевая мука содержит в своём составе:

- а) деминерализующие вещества

- б) антивитамины
- в) зобогенные вещества
- г) ингибиторы ферментов

39. С какой целью для обеспечения шумовой безопасности потребительских товаров применяют звукопоглощающие материалы?

- а) для устранения скрипа деталей
- б) для изоляции от всего спектра шумов
- в) для устраниния среднечастотных шумов
- г) для устраниния высокочастотных шумов

40. Какие из перечисленных товаров наиболее небезопасны для потребителя по электромагнитному излучению?

- а) телевизоры
- б) сотовые телефоны
- в) компьютеры
- г) СВЧ-печи

Разноуровневые задачи и задания:

Задача 1.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» составьте перечень показателей микробиологической безопасности молочных продуктов, требований к ним и нормативных документов на метод анализа. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели безопасности (микробиологические)	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 033/2013	Нормативный документ на метод анализа
Молоко питьевое пастеризованное				
Молоко питьевое стерилизованное				
Молоко ацидофильное				
Молоко сгущённое с сахаром				
Молоко сухое				

Задача 2.

Дайте сравнительную характеристику Предельно Допустимых Концентраций (ПДК) и Предельно Допустимых Уровней (ПДУ) химических показателей безопасности твёрдых, мягких сычужных и рассольных сыров, устанавливаемых различными нормативными документами:

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Ответ оформить в виде таблицы

Вид продукции	Химические показатели безопасности	ПДК/ПДУ в соответствии с		
		ТР ТС 021/2012	ТР ТС 033/2013	СанПиН 2.3.2.1078-01
Твёрдые сычужные сыры				
Мягкие сычужные сыры (плесневые)				
Мягкие сычужные сыры (слизневые)				
Рассольные сыры				

Задача 3.

Сделайте заключение о степени безопасности изделий и одежды 1-го слоя для детей до 1-го года, выпускаемых Швейной фабрикой:

Вид продукции	Гигроскопичность, %	Воздухопроницаемость, дм ³ /м ² с	Содержание свободного формальдегида, мкг/г	Устойчивость окраски к поту и сухому трению, балл
Постельное бельё	16	174,4	15,5	5
Распашонка из фланели	17,3	94,8	12,9	5
Шапочка из бумаги	15,2	112,6	10,1	5
Носочки	16,6	160	14,6	5

Задача 4.

При определении шумовых и электромагнитных характеристик игрушки детской «Пожарная машина» радиоуправляемой (диапазон частот 200-300 кГц, игрушка предназначена для игры на открытом воздухе) установлено, что:

- эквивалентный уровень звука составляет 64 дБА;
- максимальный уровень звука – 80 дБА;
- уровень локальной вибрации – 50 дБ;
- уровень напряженности электромагнитного поля – 20 В\м.

Сделайте заключение о соответствии безопасности детской игрушки требованиям ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».

Задача 5.

В торговом зале розничного предприятия, осуществляющего продажу обуви, сумок и сопутствующими кожгалантерейными товарами, осуществлён контроль воздуха рабочей зоны на предмет установления в нём концентрации летучих веществ, выделяемых товарами.

В воздухе рабочей зоны обнаружены такие токсичные вещества в следующих концентрациях: формальдегид – 0,8 мг/м³; циклогексанон – 9 мг/м³; этилацетат – 250 мг/м³; ацетон – 190 мг/м³.

Укажите класс токсичности обнаруженных веществ и особенности их воздействия на организм человека. Соответствует ли воздух рабочей зоны требованиям безопасности, нормируемым ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»? Следует ли, исходя из полученных результатов, провести экспертизу показателей безопасности обуви, сумок и кожгалантерии?

Задача 6.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» составьте перечень показателей химической

безопасности субпродуктов, предназначенных для производства продуктов детского питания, требований к ним и нормативных документов на метод анализа. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели химической безопасности	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 033/2013	Нормативный документ на метод анализа
Субпродукты для производства детской продукции	Тяжелые металлы			
	Пестициды			
	Диоксины			

Задача 7.

Дайте сравнительную характеристику Предельно Допустимых Концентраций (ПДК) антибиотиков и гормонов в охлаждённом мясе убойных животных и птицы, устанавливаемых различными нормативными документами:

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Ответ оформить в виде таблицы

Вид продукции	Химические показатели безопасности (антибиотики, гормоны)	ПДК в соответствии с		
		ТР ТС 021/2012	ТР ТС 034/2013	СанПиН 2.3.2.1078-01
Говядина охлаждённая				
Свинина охлаждённая				
Куры (тушка) охлаждённые				
Индейка (полутушка) охлаждённая				

Задача 8.

Предприятию пищевой промышленности для упаковки майонеза предложена потребительская упаковка из полипропилена и полизобутилена. В результате определения санитарно-гигиенических показателей безопасности предложенной потребительской упаковки обнаружены вещества, выделяющиеся из материала упаковок, в количествах, указанных в таблице.

Установите, соответствует ли упаковка требованиям безопасности, устанавливаемым Таможенным регламентом Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки». Потребительская упаковка из какого материала может быть использована для упаковки майонеза?

Материал упаковки	Обнаруженное вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м ³

Полипропилен	Формальдегид	0,15	-	0,004
Полизобутилен		0,08	-	0,002
Полипропилен	Ацетальдегид	1,5	0,25	0,02
Полизобутилен		0,9	0,16	0,01

Задача 9.

Мукомольному предприятию предложена для закупки партия пшеницы мягкой краснозёрной класса А.

С целью установления пищевой безопасности образцы пшеницы направлены на экспертизу. Полученные результаты показали, что в пшенице содержатся следующие вещества, в количестве:

- тяжёлые металлы: свинец – 0,4 мг/кг, мышьяк – 0,1 мг/кг, кадмий – 0,3 мг/кг, ртуть – 0,04 мг/кг;
- микотоксины: афлатоксин В₁ – 0,004 мг/кг; Т-2 токсин – 0,07 мг/кг; заараленон – 1,2 мг/кг, охратоксин А – 0,006 мг/кг;
- пестициды: 2,4-Д кислота – 0,01 мг/кг, гексахлорбензол – 0,005 мг/кг.

Соответствует ли уровень безопасности пшеницы требованиям Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции». Какое решение следует принять мукомольному предприятию относительно закупки данной партии пшеницы?

Задача 10.

На основании данных таблицы установите класс опасности веществ, содержащихся в упаковочных материалах.

Упаковочный материал	Содержащееся вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м ³
Картон	бутилацетат	0,1	0,02	0,01
Этрол	метиловый спирт	0,15	-	0,05
Поликарбонат	фенол	0,07	-	0,006
Полистирол	бензол	0,4	0,01	0,1

Сделайте заключение о возможности использования указанных материалов для изготовления потребительской упаковки для пищевых продуктов.