Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:38:35
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a6f0a271b2

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

КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

Заведующий кафедрой
_____ Н. И. Осипенко
(подпись)
«19» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Разработчик:
канд. экон. наук, доцент _____ Н. В. Каменева

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2026 г., протокол № 8

Донецк 2026

ПАСПОРТ
оценочных материалов по учебной дисциплине
Б.1.В.07 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины (таблица 1).

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения, форма обучения)
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. Основные понятия и критерии безопасности товаров	2 – очная; 5 – очно-заочная
		Тема 2. Нормативно-правовая база безопасности товаров	
		Тема 3. Классификация непродовольственных товаров по степени опасности	
		Тема 4. Методы контроля безопасности непродовольственных товаров	2 – очная; 5 – очно-заочная
		Тема 5. Оценка соответствия и сертификация непродовольственных товаров	
		Тема 6. Основные принципы безопасности пищевых продуктов	
		Тема 7. Системы управления безопасностью пищевых продуктов	
		Тема 8. Маркировка, прослеживаемость и отзыв небезопасных пищевых продуктов	

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкала оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	ИД-1$_{УК-8}$. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений,	Тема 1. Основные понятия и критерии безопасности товаров	Дискуссия, собеседование (темы № 1- 8); реферат, доклад, эссе (темы № 1- 8); тестирование разноуровневые
		Тема 2. Нормативно-правовая база безопасности товаров	
		Тема 3. Классификация непродовольственных товаров по степени опасности	

Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	природных и социальных явлений) ИД-2УК-8. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Тема 4. Методы контроля безопасности непродовольственных товаров	задачи и (темы № 1- 8).
		Тема 5. Оценка соответствия и сертификация непродовольственных товаров	
		Тема 6. Основные принципы безопасности пищевых продуктов	
		Тема 7. Системы управления безопасностью пищевых продуктов	
		Тема 8. Маркировка, прослеживаемость и отзыв небезопасных пищевых продуктов	

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Дискуссия, собеседование»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
2	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.); на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат, доклад, эссе»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Реферат/доклад/эссе отличается самостоятельностью при подготовке, представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1	Реферат/доклад/эссе представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил вопросы плана, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5	Реферат/доклад/эссе представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат/доклад/эссе представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
4	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
2-3	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-1	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 50 %)

Таблица 6 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

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

Таблица 7 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Дискуссия	Оценочные материалы, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения дискуссии
2	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 учебной дисциплины
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического	Темы рефератов

		анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
4	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
5	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей учебной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
6	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
7	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

Устный опрос (собеседование, дискуссия) 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 промежуточной аттестации.

Подготовка **устного доклада (реферат, доклад, эссе)** предполагает выбор темы сообщения в соответствии с планом семинарских занятий. Также в качестве доклада может выступать изложение содержания одной из монографий или научных статей по теме семинара. Выбор осуществляется с опорой на список литературы, предлагаемый по данной теме.

При подготовке доклада необходимо вдумчиво прочитать работы, после прочтения следует продумать содержание и кратко его записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, можно включать в запись примеры для иллюстрации. Проблемные вопросы следует вынести на групповое обсуждение в процессе выступления.

Желательно, чтобы в докладе присутствовал не только пересказ основных идей и фактов, но и имело место выражение обучающимся собственного отношения к излагаемому материалу, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, мнением других исследователей).

Критериями оценки устного доклада являются: полнота представленной информации, логичность выступления, наличие необходимых разъяснений и использование иллюстративного материала по ходу выступления, привлечение материалов современных научных публикаций, умение ответить на вопросы слушателей, соответствие доклада заранее оговоренному временному регламенту.

Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в 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.

Письменная проверка знаний в виде решения **задач** осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки задач проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ задач проводится оперативно. При проверке задач 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 задач оценивается по 2-х балльной шкале

Система оценивания всех видов работ по дисциплине «Безопасность товаров» приведена в таблице 8.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы (очная форма обучения)					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	Дискуссия, собеседование	Реферат, доклад, эссе	Тестирование	Разноуровневые задачи и задания	
Смысловой модуль 1	3	3	3	3	12
Смысловой модуль 2	4	4	4	4	16
Смысловой модуль 3	3	3	3	3	12
Итого	10	10	10	10	40

Примечание:

* Наименование оценочного средства должно соответствовать Таблице 2.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Очная и очно-заочная формы обучения

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**
Т[1]1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
5	5	5	5	5	5		5			

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

Перечень вопросов для опроса/подготовки обучающихся к экзамену:

1. Дайте определение понятия «безопасность товара».
2. Перечислите основные критерии безопасности товаров.
3. Какие виды опасностей могут быть связаны с потребительскими товарами?
4. Как классифицируются риски, связанные с использованием товаров?
5. Опишите методы оценки рисков в товароведении.
6. Какова роль товароведения в обеспечении безопасности товаров?
7. Что такое приемлемый риск в контексте безопасности товаров?
8. Приведите примеры опасных факторов, характерных для разных категорий товаров.
9. Как влияет безопасность товаров на экономику страны?
10. Какие последствия могут возникнуть при реализации небезопасных товаров?
11. Назовите основные федеральные законы РФ, регулирующие безопасность товаров.
12. Какие технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) регулируют безопасность товаров?
13. Каковы особенности законодательства ЕАЭС в области безопасности товаров?
14. В чём отличие ТР ТС от национальных стандартов?
15. Какие международные стандарты безопасности товаров наиболее распространены?
16. Какова роль Codex Alimentarius в регулировании безопасности товаров?
17. Какие требования к безопасности устанавливаются в ТР ТС 005/2011?
18. Какие требования к безопасности содержатся в ТР ТС 007/2011?
19. Какие требования к безопасности закреплены в ТР ТС 017/2011?
20. Как осуществляется гармонизация российских и международных стандартов безопасности?
21. По каким критериям классифицируются непродовольственные товары по степени опасности?
22. Приведите примеры товаров с высокой степенью опасности. Обоснуйте выбор.
23. Приведите примеры товаров со средней степенью опасности. Обоснуйте выбор.
24. Приведите примеры товаров с низкой степенью опасности. Обоснуйте выбор.
25. Какие нормативные требования предъявляются к безопасности игрушек?

26. Какие требования безопасности установлены для текстильных изделий?
27. Какие требования безопасности предъявляются к бытовой химии?
28. Какие знаки безопасности должны присутствовать на непродовольственных товарах?
29. В чём особенности маркировки ЕАС?
30. В чём особенности маркировки CE?
31. Какие методы токсикологических испытаний применяются для непродовольственных товаров?
32. Какие физико-механические методы контроля используются для оценки безопасности товаров?
33. Какие химические методы анализа применяются для контроля безопасности непродовольственных товаров?
34. Какое оборудование используется для контроля безопасности товаров?
35. Как оформляется протокол испытаний безопасности товара?
36. Как рассчитывается класс опасности химического вещества по ПДК?
37. Какие формы оценки соответствия применяются для непродовольственных товаров?
38. В чём разница между сертификацией и декларированием соответствия?
39. Какие схемы сертификации используются в ЕАЭС?
40. Какая ответственность предусмотрена за нарушение требований безопасности товаров (КоАП РФ, УК РФ)?
41. Дайте определение безопасности пищевых продуктов.
42. Какие виды опасностей характерны для пищевых продуктов?
43. Какие микробиологические загрязнители представляют наибольшую опасность для пищевых продуктов?
44. Какие химические загрязнители могут присутствовать в пищевых продуктах?
45. Какие физические загрязнители могут попасть в пищевые продукты?
46. Какие факторы влияют на безопасность пищевых продуктов на этапе производства?
47. Какие факторы влияют на безопасность пищевых продуктов при хранении?
48. Какие факторы влияют на безопасность пищевых продуктов при транспортировке?
49. Какие принципы предупреждения рисков применяются в пищевой промышленности?
50. Какие требования к безопасности пищевых продуктов установлены в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
51. Какие ТР ТС регулируют безопасность пищевых продуктов?
52. В чём суть системы HACCP?
53. Какие критические контрольные точки выделяются при производстве молочной продукции?
54. Как внедряется система HACCP на предприятии?
55. Что такое система GMP?
56. Какие требования GMP предъявляются к персоналу пищевого производства?
57. Какие требования GMP предъявляются к помещениям пищевого производства?
58. Какие требования GMP предъявляются к оборудованию пищевого производства?
59. Что такое система BRC?
60. Что такое система IFS?
61. Какие лабораторные методы используются для микробиологического анализа пищевых продуктов?
62. Как проводится определение общей микробной обсеменённости?
63. Как выявляются патогенные микроорганизмы в пищевых продуктах?
64. Какие методы хроматографии применяются для анализа пищевых продуктов?
65. Как определяется содержание пестицидов в овощах и фруктах?
66. Как рассчитывается допустимый уровень пищевых добавок?
67. Какие пищевые добавки запрещены в РФ?
68. Какие консерванты разрешены в РФ для использования в пищевых продуктах?
69. Какие красители разрешены в РФ для использования в пищевых продуктах?

70. Какие методы экспресс-анализа применяются для выявления фальсификации пищевых продуктов?
71. Какие требования предъявляются к маркировке пищевых продуктов?
72. Какие сведения о составе должны быть указаны на упаковке?
73. Какие сведения о сроках годности должны быть указаны на упаковке?
74. Какие сведения об условиях хранения должны быть указаны на упаковке?
75. Как указываются аллергены в маркировке?
76. Что такое система прослеживаемости товаров?
77. Какие системы прослеживаемости применяются в РФ?
78. Как работает система «Честный ЗНАК»?
79. Как осуществляется отслеживание партии товара в системе «Честный ЗНАК»?
80. В каких случаях осуществляется отзыв небезопасной пищевой продукции?
81. Каков порядок действий при выявлении небезопасной продукции?
82. Как информируются потребители о отзыве небезопасной продукции?
83. Какие документы оформляются при отзыве продукции?
84. Какие меры предпринимаются после отзыва продукции?
85. Как осуществляется проверка подлинности маркировки?
86. Какие нарушения маркировки могут привести к отзыву товара?
87. Как контролируются сроки годности продукции?
88. Какие последствия для производителя влечёт отзыв продукции?
89. Как предотвращается повторная реализация отозванной продукции?
90. Какие меры профилактики помогают избежать выпуска небезопасной продукции?
91. Опишите процедуру комплексной оценки безопасности товара.
92. Как проверить соответствие товара требованиям ТР ТС?
93. Как заполнить декларацию соответствия на бытовую химию?
94. Как смоделировать процедуру сертификации детской одежды?
95. Как проанализировать протокол испытаний товара?
96. Как выявить фальсификацию пищевого продукта?
97. Как оценить влияние условий хранения на безопасность продукта?
98. Как разработать контрольные процедуры в рамках HACCP для кондитерского производства?
99. Как оформить документы при отзыве партии продукции из-за обнаружения аллергена?
100. Какие навыки необходимы специалисту по безопасности товаров для эффективной работы?

Тестовые задания:

Тема 1. Общие положения безопасности товаров

1. Что такое безопасность товара?
   а) Отсутствие любых рисков при использовании товара.
   б) Соответствие товара эстетическим требованиям.
   в) Свойство товара не наносить вред жизни и здоровью потребителя при его использовании по назначению.
   г) Наличие сертификата соответствия.
2. Какие виды опасностей относятся к основным?
   а) Только химические.
   б) Химические, биологические, механические, радиационные.
   в) Только механические и биологические.
   г) Только радиационные и химические.

3. Что такое приемлемый риск?
   а) Полный отказ от любых рисков.
   б) Риск, который невозможно оценить.
   в) Риск, уровень которого допустим и обоснован с учётом социальных и экономических факторов.
   г) Риск, возникающий только при нарушении правил эксплуатации.

4. Какова роль товароведения в обеспечении безопасности товаров?
   а) Изучение только потребительских свойств.
   б) Идентификация товаров и оценка их качества и безопасности.
   в) Разработка новых технологий производства.
   г) Организация логистики.

5. Какие последствия могут возникнуть при реализации небезопасных товаров?
   а) Только финансовые потери производителя.
   б) Ущерб здоровью потребителей, финансовые потери, репутационные риски.
   в) Только репутационные риски для продавца.
   г) Никаких последствий, если товар не был использован.

6. Что является основным критерием безопасности товара?
   а) Привлекательный внешний вид.
   б) Отсутствие вреда для жизни и здоровья при использовании по назначению.
   в) Низкая стоимость.
   г) Длительный срок службы.

7. Какой фактор не влияет на безопасность товара?
   а) Состав материала.
   б) Условия хранения.
   в) Цвет упаковки.
   г) Технология производства.

8. Что означает понятие «потенциальная опасность» товара?
   а) Товар всегда опасен.
   б) Товар может стать опасным при определённых условиях.
   в) Товар безопасен в любых условиях.
   г) Опасность, не связанная с использованием товара.

9. Какой метод оценки рисков основан на статистических данных?
   а) Экспертный.
   б) Социологический.
   в) Статистический.
   г) Аналитический.

10. Что такое идентификация товара в контексте безопасности?
   а) Определение цены.
   б) Установление соответствия товара его описанию и требованиям безопасности.
   в) Подсчёт количества единиц.
   г) Оформление маркировки.

Тема 2. Нормативно-правовая база безопасности товаров

11. Какой документ является основным в регулировании безопасности товаров в РФ?
   а) Гражданский кодекс РФ.
   б) ФЗ «О техническом регулировании».
   в) Трудовой кодекс РФ.
   г) Налоговый кодекс РФ.

12. Что устанавливают технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС)?
    а) Добровольные рекомендации по производству.
    б) Обязательные требования безопасности к продукции.
    в) Правила бухгалтерского учёта.
    г) Нормы этикета при продаже товаров.

13. Какой ТР ТС регулирует безопасность упаковки?
    а) ТР ТС 005/2011.
    б) ТР ТС 007/2011.
    в) ТР ТС 021/2011.
    г) ТР ТС 017/2011.

14. Какой международный стандарт регулирует системы управления безопасностью пищевых продуктов?
    а) ISO 9001.
    б) ISO 22000.
    в) ISO 14001.
    г) ISO 45001.

15. Что означает маркировка «ЕАС»?
    а) Знак добровольной сертификации.
    б) Знак соответствия требованиям ЕАЭС.
    в) Знак экологической безопасности.
    г) Знак энергоэффективности.

16. Какой орган осуществляет контроль за соблюдением ТР ТС в РФ?
    а) Министерство финансов.
    б) Роспотребнадзор.
    в) Центральный банк.
    г) Министерство культуры.

17. Что такое декларирование соответствия?
    а) Добровольная процедура подтверждения качества.
    б) Форма оценки соответствия, при которой производитель сам подтверждает соответствие товара требованиям.
    в) Процедура, проводимая только для импортных товаров.
    г) Способ маркировки упаковки.

18. Какой документ подтверждает соответствие товара требованиям ТР ТС?
    а) Сертификат соответствия или декларация о соответствии.
    б) Накладная.
    в) Договор поставки.
    г) Рекламный буклет.

19. Что такое гармонизация стандартов?
    а) Создание одинаковых стандартов в разных странах.
    б) Отмена всех стандартов.
    в) Введение новых национальных стандартов без учёта международных.
    г) Запрет на использование международных стандартов.

20. Какой документ устанавливает требования к маркировке товаров?
    а) Трудовой кодекс.
    б) Технический регламент.
    в) Налоговый кодекс.
    г) Гражданский кодекс.

Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров

21. По какому критерию классифицируются непродовольственные товары по степени опасности?
    а) По цвету упаковки.
    б) По потенциальному риску нанесения вреда здоровью.
    в) По стоимости товара.
    г) По стране производства.

22. Какой товар относится к категории высокой степени опасности?
    а) Книга.
    б) Детская игрушка с мелкими деталями.
    в) Бытовая химия с токсичными компонентами.
    г) Хлопковая футболка.

23. Какие требования предъявляются к маркировке игрушек?
    а) Только название производителя.
    б) Возрастная маркировка, предупреждение о возможных рисках, состав материалов.
    в) Только штрих-код.
    г) Ничего не требуется.

24. Какой метод контроля используется для определения токсичности материалов?
    а) Визуальный осмотр.
    б) Токсикологические испытания.
    в) Взвешивание.
    г) Измерение размеров.

25. Что такое ПДК?
    а) Предельно допустимая концентрация.
    б) Показатель допустимого качества.
    в) Процент допустимых компонентов.
    г) Показатель динамической концентрации.

26. Какой метод испытаний применяется для проверки механической прочности игрушек?
    а) Органолептический анализ.
    б) Испытание на удар и разрыв.
    в) Хроматография.
    г) Спектрофотометрия.

27. Что означает знак «CE» на товаре?
    а) Товар произведён в Китае.
    б) Соответствие требованиям безопасности ЕС.
    в) Экологическая чистота.
    г) Гарантия 5 лет.

28. Какой нормативный документ регулирует безопасность детской одежды?
    а) ТР ТС 007/2011.
    б) ТР ТС 005/2011.
    в) ТР ТС 021/2011.
    г) ГОСТ Р 51121-97.

29. Что проверяется при сертификации электротоваров?
    а) Цвет корпуса.
    б) Электробезопасность, пожаробезопасность.
    в) Дизайн упаковки.
    г) Срок годности.

30. Какой показатель определяет класс опасности химического вещества?
    а) Запах.

б) ПДК в воздухе рабочей зоны.
в) Цвет.
г) Вязкость.

Тема 4. Безопасность пищевых продуктов

31. Что такое микробиологическая опасность?
    а) Наличие в продукте пестицидов.
    б) Присутствие патогенных микроорганизмов.
    в) Наличие механических примесей.
    г) Нарушение условий хранения.

32. Какой микроорганизм вызывает ботулизм?
    а) *Escherichia coli*.
    б) *Salmonella*.
    в) *Clostridium botulinum*.
    г) *Listeria monocytogenes*.

33. Что такое система HACCP?
    а) Система контроля качества упаковки.
    б) Система управления рисками на пищевых предприятиях.
    в) Метод маркировки товаров.
    г) Способ транспортировки продуктов.

34. Что такое ККТ в системе HACCP?
    а) Критическая контрольная точка.
    б) Коэффициент качества товара.
    в) Контрольная карта тестирования.
    г) Код качества товара.

35. Какой метод используется для выявления пестицидов в продуктах?
    а) Органолептический анализ.
    б) Хроматография.
    в) Визуальный осмотр.
    г) Взвешивание.

36. Какой микроорганизм вызывает сальмонеллёз?
    а) *Staphylococcus aureus*.
    б) *Salmonella enterica*.
    в) *Bacillus subtilis*.
    г) *Lactobacillus acidophilus*.

37. Что такое фальсификация пищевого продукта?
    а) Улучшение качества.
    б) Подделка, искажение состава или свойств продукта.
    в) Изменение упаковки.
    г) Снижение цены.

38. Какой метод анализа используется для определения содержания тяжёлых металлов?
    а) Титрование.
    б) Атомно-абсорбционная спектрометрия.
    в) Органолептика.
    г) Фильтрация.

39. Какой консервант запрещён в РФ для использования в пищевых продуктах?
    а) Сорбиновая кислота.
    б) Бензойная кислота.

в) Формальдегид.
г) Пропионовая кислота.

Тема 4. Безопасность пищевых продуктов (продолжение)

41. Что означает термин «срок годности»?
а) Период, в течение которого продукт можно продавать.
б) Период, в течение которого продукт сохраняет безопасность и качество при соблюдении условий хранения.
в) Время, необходимое для производства продукта.
г) Срок действия сертификата соответствия.

42. Какие сведения обязательно указываются на упаковке пищевых продуктов?
а) Только название продукта.
б) Состав, срок годности, условия хранения, аллергены.
в) Только штрих-код и цена.
г) Ничего не обязательно.

43. Какой метод анализа используется для определения содержания сахарозы в мёде?
а) Органолептический анализ.
б) Хроматография.
в) Титрование.
г) Визуальный осмотр.

44. Что такое система GMP?
а) Система контроля качества упаковки.
б) Надлежащая производственная практика.
в) Метод маркировки товаров.
г) Способ транспортировки продуктов.

45. Какие требования GMP предъявляются к персоналу пищевого производства?
а) Ношение спецодежды, соблюдение гигиены, прохождение медосмотров.
б) Наличие высшего образования.
в) Знание иностранных языков.
г) Опыт работы не менее 5 лет.

46. Что такое система BRC?
а) Стандарт безопасности упаковки.
б) Международный стандарт безопасности пищевых продуктов.
в) Система контроля логистики.
г) Метод учёта сырья.

47. Что такое система IFS?
а) Международный стандарт финансовой отчётности.
б) Международный стандарт пищевой безопасности.
в) Система инвентаризации складов.
г) Метод контроля качества упаковки.

48. Какой метод используется для выявления патогенных микроорганизмов в продуктах?
а) Визуальный осмотр.
б) Микробиологический посев.
в) Взвешивание.
г) Измерение pH.

49. Как рассчитывается допустимый уровень пищевой добавки?
а) По желанию производителя.
б) По нормам ТР ТС и Codex Alimentarius.

в) На основе органолептических свойств.
г) По рекомендациям поставщиков.

50. Какие консерванты разрешены в РФ для использования в пищевых продуктах?
а) Формальдегид.
б) Сорбиновая кислота, бензойная кислота.
в) Цианиды.
г) Ртутьсодержащие соединения.

Тема 5. Маркировка, прослеживаемость и отзыв товаров

51. Что такое система «Честный ЗНАК»?
а) Программа лояльности для покупателей.
б) Система цифровой маркировки и прослеживаемости товаров.
в) Социальная сеть для потребителей.
г) Мобильное приложение для скидок.

52. Как осуществляется отслеживание партии товара в системе «Честный ЗНАК»?
а) По названию товара.
б) По уникальному коду маркировки (Data Matrix).
в) По цвету упаковки.
г) По дате производства.

53. В каком случае осуществляется отзыв продукции?
а) Если товар не пользуется спросом.
б) Если выявлены нарушения требований безопасности.
в) Если изменился дизайн упаковки.
г) Если закончился срок действия сертификата.

54. Какие документы оформляются при отзыве продукции?
а) Акт о списании.
б) Протокол испытаний.
в) Уведомление о выявлении небезопасной продукции, приказ об отзыве, акт утилизации.
г) Договор поставки.

55. Как информируются потребители об отзыве товара?
а) Через соцсети компании.
б) Через СМИ, официальные сайты, уведомления в торговых точках.
в) Никак, только внутри компании.
г) Через рассылку спама.

56. Что проверяется при контроле подлинности маркировки?
а) Цвет шрифта.
б) Соответствие кода маркировки базе данных системы прослеживаемости.
в) Размер этикетки.
г) Материал упаковки.

57. Какие нарушения маркировки могут привести к отзыву товара?
а) Нечитаемый штрих-код.
б) Отсутствие сведений о сроке годности, аллергенах, составе.
в) Нестандартный цвет этикетки.
г) Отсутствие логотипа производителя.

58. Как контролируются сроки годности продукции в торговых сетях?
а) Путем визуального осмотра.
б) С помощью системы учёта и сканирования кодов маркировки.
в) По отзывам покупателей.
г) По решению администрации магазина.

59. Какие последствия для производителя влечёт отзыв продукции?
    а) Никаких.
    б) Финансовые потери, репутационные риски, возможные штрафы.
    в) Увеличение продаж.
    г) Получение государственной субсидии.

60. Как предотвращается повторная реализация отозванной продукции?
    а) Уничтожением или возвратом поставщику.
    б) Перемаркировкой.
    в) Продажей со скидкой.
    г) Передачей на благотворительность.

Практические кейсы и общие вопросы

61. Как проверить соответствие товара требованиям ТР ТС?
    а) Осмотреть упаковку.
    б) Сравнить показатели товара с требованиями регламента, провести испытания при необхо димости.
    в) Позвонить производителю.
    г) Проверить цену.

62. Как заполнить декларацию соответствия?
    а) Написать от руки любые данные.
    б) Указать сведения о товаре, производителе, результаты испытаний, нормативные докумен ты.
    в) Поставить печать без заполнения.
    г) Отправить фото товара.

63. Как выявить фальсификацию мёда?
    а) Попробовать на вкус.
    б) Провести лабораторные исследования на содержание сахарозы и других примесей.
    в) Посмотреть цвет.
    г) Понюхать.

64. Как оценить влияние условий хранения на безопасность продукта?
    а) Сравнить фактическую температуру и влажность с нормативными требованиями, провер ить сроки.
    б) Оценить внешний вид упаковки.
    в) Посчитать количество единиц товара.
    г) Узнать мнение продавца.

65. Какие навыки необходимы специалисту по безопасности товаров?
    а) Умение играть на музыкальных инструментах.
    б) Знание нормативных документов, методов испытаний, умение анализировать данные.
    в) Навыки вождения автомобиля.
    г) Умение рисовать.

66. Какой метод анализа используется для определения содержания тяжёлых металлов в продук тах?
    а) Титрование.
    б) Атомно-абсорбционная спектрометрия.
    в) Органолептика.
    г) Фильтрация.

67. Как рассчитывается допустимый уровень пищевой добавки?
    а) Произвольно.
    б) По нормам ТР ТС и Codex Alimentarius.

в) По рекомендациям поставщика.
г) На основе маркетинговых исследований.

68. Что означает знак «CE» на товаре?
а) Товар произведён в Китае.
б) Соответствие требованиям безопасности ЕС.
в) Экологическая чистота.
г) Гарантия 5 лет.

69. Какой орган контролирует безопасность товаров в РФ?
а) Министерство финансов.
б) Роспотребнадзор.
в) Центральный банк.
г) Министерство культуры.

70. Как часто проводятся плановые проверки безопасности товаров?
а) Ежедневно.
б) Согласно плану проверок, утверждённому надзорным органом.
в) Раз в 10 лет.
г) Только по жалобам потребителей.

71. Дополнительные вопросы по всем модулям

71. Что такое токсикологические испытания?
а) Проверка внешнего вида товара.
б) Определение степени токсичности вещества для живых организмов.
в) Измерение веса упаковки.
г) Анализ цвета продукта.

72. Какой документ подтверждает проведение испытаний товара?
а) Накладная.
б) Протокол испытаний.
в) Рекламный буклет.
г) Чек.

73. Что такое схема сертификации?
а) План помещения склада.
б) Установленный порядок проведения оценки соответствия.
в) Дизайн упаковки.
г) Маршрут доставки товара.

74. Какой метод используется для определения влажности продукта?
а) Взвешивание до и после высушивания.
б) Визуальный осмотр.
в) Хроматография.
г) Спектрофотометрия.

75. Что такое фальсификация упаковки?
а) Улучшение дизайна.
б) Подделка упаковки с целью обмана потребителя.
в) Изменение размера упаковки.
г) Использование экологичных материалов.

76. Какой показатель определяет свежесть рыбы?
а) Цвет глаз.
б) Значение pH мышечной ткани.
в) Форма плавников.
г) Размер чешуи.

77. Что такое прослеживаемость товара?
    а) Возможность отследить историю производства, перемещения и реализации товара.
    б) Способ упаковки.
    в) Метод транспортировки.
    г) Вид маркировки.

78. Какой метод используется для определения жира в молоке?
    а) Герберовский метод.
    б) Титрование.
    в) Визуальный осмотр.
    г) Взвешивание.

79. Что такое аллергены в маркировке?
    а) Ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию.
    б) Красители.
    в) Консерванты.
    г) Ароматизаторы.

80. Какой документ регламентирует требования к детской одежде?
    а) ТР ТС 007/2011.
    б) ТР ТС 005/2011.
    в) ТР ТС 021/2011.
    г) ГОСТ Р 51121-97.

81. Какой метод используется для определения нитратов в овощах?
    а) Ионометрия.
    б) Органолептический анализ.
    в) Визуальный осмотр.
    г) Взвешивание.

82. Что такое аллергены в маркировке?
    а) Ингредиенты, которые могут вызвать аллергическую реакцию.
    б) Красители.
    в) Консерванты.
    г) Ароматизаторы.

83. Какой документ регламентирует требования к детской одежде?
    а) ТР ТС 007/2011.
    б) ТР ТС 005/2011.
    в) ТР ТС 021/2011.
    г) ГОСТ Р 51121-97.

84. Что проверяется при сертификации электротоваров?
    а) Цвет корпуса.
    б) Электробезопасность и пожаробезопасность.
    в) Дизайн упаковки.
    г) Срок годности.

85. Какой показатель определяет свежесть рыбы?
    а) Цвет глаз.
    б) Значение pH мышечной ткани.
    в) Форма плавников.
    г) Размер чешуи.

86. Что такое прослеживаемость товара?
    а) Возможность отследить историю производства, перемещения и реализации товара.
    б) Способ упаковки.

в) Метод транспортировки.
г) Вид маркировки.

87. Какой метод используется для определения жира в молоке?
а) Герберовский метод.
б) Титрование.
в) Визуальный осмотр.
г) Взвешивание.

88. Что означает знак «ЕАС» на товаре?
а) Товар произведён в Китае.
б) Соответствие требованиям безопасности ЕАЭС.
в) Экологическая чистота.
г) Гарантия 5 лет.

89. Какой орган контролирует безопасность товаров в РФ?
а) Министерство финансов.
б) Роспотребнадзор.
в) Центральный банк.
г) Министерство культуры.

90. Как часто проводятся плановые проверки безопасности товаров?
а) Ежедневно.
б) Согласно плану проверок, утверждённому надзорным органом.
в) Раз в 10 лет.
г) Только по жалобам потребителей.

91. Что такое токсикологические испытания?
а) Проверка внешнего вида товара.
б) Определение степени токсичности вещества для живых организмов.
в) Измерение веса упаковки.
г) Анализ цвета продукта.

92. Какой документ подтверждает проведение испытаний товара?
а) Накладная.
б) Протокол испытаний.
в) Рекламный буклет.
г) Чек.

93. Что такое схема сертификации?
а) План помещения склада.
б) Установленный порядок проведения оценки соответствия.
в) Дизайн упаковки.
г) Маршрут доставки товара.

94. Какой метод используется для определения влажности продукта?
а) Взвешивание до и после высушивания.
б) Визуальный осмотр.
в) Хроматография.
г) Спектрофотометрия.

95. Что такое фальсификация упаковки?
а) Улучшение дизайна.
б) Подделка упаковки с целью обмана потребителя.
в) Изменение размера упаковки.
г) Использование экологичных материалов.

96. Какой метод применяется для выявления антибиотиков в молоке?
а) Иммуноферментный анализ (ИФА).
б) Органолептический метод.
в) Взвешивание.
г) Измерение температуры.

97. Что такое ККТ в системе HACCP?
а) Критическая контрольная точка.
б) Коэффициент качества товара.
в) Контрольная карта тестирования.
г) Код качества товара.

98. Какой нормативный документ устанавливает требования к маркировке пищевых продуктов ?
а) Трудовой кодекс.
б) Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС).
в) Налоговый кодекс.
г) Гражданский кодекс.

99. Что является конечной целью системы управления безопасностью товаров?
а) Увеличение прибыли производителя.
б) Обеспечение защиты жизни и здоровья потребителей.
в) Сокращение издержек на производство.
г) Расширение ассортимента.

100. Какой метод анализа применяется для определения содержания пестицидов в овощах и фруктах?
а) Хроматография.
б) Взвешивание.
в) Органолептика.
г) Фильтрация.

Ситуационные задачи:

Задача 1. Проверка безопасности пищевой продукции

На склад торговой сети поступила партия консервированных томатов в стеклянных банках (объём партии — 500 коробок по 12 банок в каждой). При выборочном осмотре нескольких банок обнаружено:

на отдельных банках — следы коррозии на крышках;

в некоторых банках — помутнение рассола и пузырьки газа.

Задание:

Определите возможные риски для потребителя при употреблении такой продукции.

Какие нормативные документы (ГОСТы, ТР ТС, СанПиН) регламентируют безопасность консервированных овощей?

Какие лабораторные исследования необходимо провести для подтверждения безопасности партии?

Какое решение следует принять относительно дальнейшей реализации товара? Обоснуйте ответ с точки зрения законодательства.

Задача 2. Экспертиза детской игрушки

В магазине детских товаров выставлена на продажу новая партия пластиковых игрушек для детей 3–5 лет. При проверке маркировки обнаружено, что на упаковке отсутствует информация о:

возрасте ребёнка, для которого предназначена игрушка;

материале изготовления;

производителе и его контактных данных;

знаке соответствия техническому регламенту Таможенного союза (ТР ТС 008/2011).

Задание:

Какие требования безопасности нарушены?

Каковы возможные последствия для здоровья ребёнка при использовании такой игрушки?

Какие действия должен предпринять продавец и контролирующие органы?

Какие документы необходимо запросить у поставщика для подтверждения безопасности товара?

Задача 3. Контроль содержания токсичных элементов в продуктах питания

Лаборатория получила образец гречневой крупы для проверки безопасности. Результаты анализа показали:

содержание свинца — 0,5 мг/кг (при норме не более 0,5 мг/кг);

содержание кадмия — 0,1 мг/кг (при норме не более 0,1 мг/кг);

содержание ртути — 0,03 мг/кг (при норме не более 0,02 мг/кг).

Задание:

Соответствует ли образец требованиям безопасности?

Какой нормативный документ устанавливает допустимые уровни содержания токсичных элементов в крупах?

Можно ли допустить эту партию к реализации? Обоснуйте ответ.

Предложите меры по минимизации риска попадания токсичных элементов в продукты питания на этапе производства.

Задача 4. Проверка безопасности упаковки

Производитель соков использует пластиковую тару из ПЭТ (полиэтилентерефталат) для розлива продукции. В ходе проверки выявлено, что упаковка не имеет маркировки с указанием типа пластика и возможности вторичной переработки. Кроме того, есть подозрения на миграцию вредных веществ из материала упаковки в продукт.

Задание:

Какие требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» нарушены?

Какие исследования необходимо провести для проверки безопасности упаковки?

Каковы возможные риски для здоровья потребителя при использовании некачественной упаковки?

Какие меры должен принять производитель для устранения нарушений? **Задача 5. Расследование случая пищевого отравления**

В городе зарегистрирована вспышка пищевого отравления после употребления салата «Цезарь» из сети быстрого питания. Симптомы у пострадавших: тошнота, рвота, диарея, повышение температуры. Лабораторный анализ остатков салата выявил наличие патогенных микроорганизмов *Salmonella enteritidis*.

Задание:

Какие этапы товароведной и санитарно-эпидемиологической экспертизы необходимо провести?

Какие нормативные документы регулируют микробиологические показатели безопасности салатов?

Какие источники загрязнения могли привести к попаданию сальмонеллы в продукт?

Какие меры должна принять компания для предотвращения подобных случаев в будущем? Предложите внедрение системы ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) на ключевых этапах производства.

Примерный перечень тематики докладов

1. «Система технического регулирования в РФ: законы, регламенты, стандарты».
2. «ТР ТС как основа безопасности товаров на территории ЕАЭС».
3. «Маркировка товаров: требования и ответственность за нарушения».
4. «Нитраты и нитриты в продуктах питания: нормы и методы контроля».
5. «Тяжёлые металлы в продовольственном сырье: риски и способы минимизации».
6. «ГМО в продуктах питания: безопасность и маркировка».
7. «Фальсификация пищевых продуктов: методы выявления».
8. «Безопасность детской одежды и игрушек: требования ТР ТС».
9. «Безопасность упаковки, контактирующей с пищевыми продуктами».
10. «Электробезопасность бытовых приборов: нормы и проверка».
11. «Радиационная безопасность строительных материалов».
12. «Органолептические и физико-химические методы оценки безопасности товаров».
13. «Микробиологические исследования в экспертизе пищевых продуктов».
14. «Экспресс-методы диагностики безопасности: тест-системы и анализаторы».
15. «ХАССП (HACCP): принципы и внедрение на пищевых предприятиях».
16. «Система прослеживаемости товаров: от сырья до прилавка».
17. «Экологическая безопасность товаров: рециклинг и биоразлагаемость».
18. «Цифровая маркировка и блокчейн в контроле безопасности».
19. «Наноматериалы в товарах: риски и регулирование».
20. «Безопасность импортных товаров: особенности таможенного контроля».

Учебно-методическое обеспечение

Комплект учебно-методических материалов для обеспечения выполнения рабочей программы включает отечественные и зарубежные литературные источники, актуальные статистические данные, перечень тем самостоятельной работы студентов, комплекты вопросов для контроля знаний обучающихся, подборка ситуационных задач.