Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:36:13
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
_____ Крылова Л. В.
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Профиль	Товароведение и экспертиза в таможенном деле
Факультет	таможенного дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 2-й курс очно-заочная форма обучения, 2-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Безопасность товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, (Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Каменева Н. В., доцент кафедры таможенного дела и экспертизы товаров

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров
Протокол от 19.02.2026 № 10

Зав. кафедрой _____ Н. И. Осипенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета таможенного дела _____ А. В. Шершнева
(подпись)

20.02.2026

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель _____ Л. В. Крылова
(подпись)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль:
Товароведение и экспертиза в таможенном деле</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td>16 часов</td><td>16 часов</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 3,0;
самостоятельной работы обучающегося – 2,2.</td><td rowspan="9">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 часов</td><td>__16 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>29,8 часов</td><td>45 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 48 : 29,8
для очно-заочной формы обучения – 36 : 45.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование комплексных знаний и практических навыков в области обеспечения безопасности непродовольственных товаров и пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла, включая таможенный контроль.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовую базу безопасности товаров в РФ и ЕАЭС для обеих категорий товаров; освоить методы оценки и контроля безопасности непродовольственных товаров и пищевых продуктов; научиться применять международные и национальные стандарты в практике товароведения и таможенной экспертизы; сформировать навыки работы с документацией по подтверждению соответствия для разных категорий товаров; развить способность выявлять риски и принимать меры по предотвращению реализации небезопасной продукции.

.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.06 «Безопасность товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения дисциплин, таких как: «Безопасность жизнедеятельности», «Сенсорный анализ», «Микробиология».

Данная дисциплина предваряет изучение таких профессионально ориентированных дисциплин, как: «Товароведение», «Основы экспертизы товаров в таможенном деле» и др.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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	ИД-1$_{УК-8}$. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИД-2$_{УК-8}$. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия и определения в области безопасности товаров; виды опасностей основные термины и определения в области безопасности товаров; критерии безопасности для продовольственных и непродовольственных товаров; структуру и содержание нормативно-правовой базы РФ и ЕАЭС в сфере безопасности товаров; международные стандарты, регулирующие безопасность товаров; классификацию непродовольственных товаров по степени опасности; методы контроля безопасности непродовольственных товаров; порядок проведения оценки соответствия и процедуры сертификации непродовольственных товаров; основные принципы безопасности пищевых продуктов; основы функционирования систем управления безопасностью пищевых продуктов: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; требования к маркировке товаров; ответственность за нарушение требований безопасности товаров.

уметь: применять нормативно-правовые акты для оценки безопасности товаров; классифицировать непродовольственные товары по уровню риска и выбирать соответствующие меры контроля; выбирать методы контроля безопасности в зависимости от типа товара и этапа его жизненного цикла; проводить оценку соответствия непродовольственных товаров требованиям технических регламентов и стандартов; оформлять документы для сертификации и декларирования соответствия; анализировать маркировку товаров на соответствие законодательным требованиям;

владеть: навыками работы с техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ, ISO и другими нормативными документами; методиками лабораторных и инспекционных проверок безопасности непродовольственных товаров; инструментами анализа рисков и определения критических контрольных точек; процедурами сертификации и декларирования соответствия.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие положения безопасности товаров

Тема 1. Основные понятия и критерии безопасности товаров

1. Понятие безопасности товара: определение, сущность, критерии.
2. Виды опасностей: химические, биологические, механические, радиационные и др.
3. Роль товароведения в обеспечении безопасности.

Тема 2. Нормативно-правовая база безопасности товаров (РФ, ЕАЭС, международные стандарты)

1. Законодательная база РФ: ФЗ «О техническом регулировании», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС).
3. Международные стандарты: Codex Alimentarius, ISO, EN.

Смысловой модуль 2. Безопасность непродовольственных товаров

Тема 3. Классификация непродовольственных товаров по степени опасности

1. Критерии классификации непродовольственных товаров.
2. Примеры товаров с высокой, средней и низкой степенью опасности (игрушки, электроника, бытовая химия и т.д.).
3. Маркировка и знаки безопасности (EAC, CE и др.).

Тема 4. Методы контроля безопасности непродовольственных товаров

1. Лабораторные методы испытаний: токсикологические, физико-механические, химические.
2. Оборудование для контроля безопасности: спектрометры, хроматографы, дефектоскопы.
3. Протоколы испытаний: структура, требования к оформлению.

Тема 5. Оценка соответствия и сертификация непродовольственных товаров

1. Формы оценки соответствия: сертификация, декларирование, государственная регистрация.
2. Схемы сертификации и декларирования в ЕАЭС.
3. Ответственность за нарушение требований безопасности (КоАП РФ, УК РФ).

Смысловой модуль 3. Безопасность пищевых продуктов

Тема 6. Основные принципы безопасности пищевых продуктов

1. Понятие безопасности пищевых продуктов: определение, критерии, виды опасностей (микробиологические, химические, физические загрязнители).
2. Принципы предупреждения рисков в пищевой промышленности.
3. Факторы, влияющие на безопасность: сырьё, технологии, условия хранения.

Тема 7. Системы управления безопасностью пищевых продуктов

1. Технические регламенты Таможенного союза: ТР ТС 021/2011, 022/2011, 029/2012.
2. Международные стандарты: Codex Alimentarius, ISO 22000.
3. Системы управления: HACCP, GMP, BRC, IFS.

Тема 8. Маркировка, прослеживаемость и отзыв небезопасных пищевых продуктов

1. Требования к маркировке: состав, сроки годности, условия хранения, аллергены.
2. Системы прослеживаемости: «Честный ЗНАК», GS1.
3. Процедура отзыва небезопасной пищевой продукции: основания, порядок действий, информирование потребителей.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб.[3]	СР[4]	ПР[5]		л	п	лаб.	СР.	ПР
Смысловой модуль 1. Теоретические основы таможенной политики и таможенного дела Российской Федерации												
1. Основные понятия и критерии безопасности товаров	8	2	4		2		9	2	2		5	
2. Нормативно-правовая база безопасности товаров	9,8	2	4		3,8		14	2	2		10	
Итого по смысловому модулю 1	**17,8**	**4**	**8**		**5,8**		**23**	**4**	**4**		**15**	
Смысловой модуль 2. Перемещение и пропуск товаров и иных предметов через таможенную границу												
3. Классификация непродовольственных товаров по степени опасности	10	2	4		4		9	2	2		5	
4. Методы контроля безопасности непродовольственных товаров	10	2	4		4		9	2	2		5	
5. Оценка соответствия и сертификация непродовольственных товаров	10	2	4		4		9	2	2		5	
Итого по смысловому модулю 2	**30**	**6**	**12**		**12**		**27**	**6**	**6**		**15**	
Смысловой модуль 3. Таможенное регулирование внешнеторговой деятельности												
6. Основные принципы безопасности пищевых продуктов	10	2	4		4		9	2	2		5	
7. Системы управления безопасностью пищевых продуктов	10	2	4		4		9	2	2		5	
8. Маркировка, прослеживаемость и отзыв небезопасных пищевых продуктов	10	2	4		4		9	2	2		5	
Итого по смысловому модулю 3	**30**	**6**	**12**		**12**		**27**	**6**	**6**		**15**	
Всего часов	**77,8**	**16**	**32**		**29,8**		**77**	**16**	**16**		**45**	
Катт	0,8					0,8	1,6					1,6
КЭ	2					2	2					2
Каттэк	0,4					0,4	0,4					0,4
Контроль	27					27	27					27
Итого	**108**	**16**	**32**		**29,8**	**28,2**	**108**	**16**	**16**		**45**	**31**

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
….	Практические занятия не предусмотрены		
Итого:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Анализ маркировки товаров на соответствие критериям безопасности	2	1
2	Классификация опасностей товаров по реальным примерам	2	1
3	Поиск и анализ технических регламентов ТС для конкретной товарной группы	2	1
4	Сравнительный анализ стандартов ISO и ГОСТ для одного вида товара	2	1
5	Классификация бытовых товаров по степени опасности	2	1
6	Анализ знаков безопасности на товарах	2	1
7	Визуальный и органолептический контроль безопасности товаров	2	1
8	Измерение физических параметров товара	2	1
9	Анализ сертификатов соответствия	2	1
10	Составление декларации соответствия для гипотетического товара	2	1
11	Анализ сроков годности и условий хранения продуктов	2	1
12	Выявление потенциальных рисков в цепочке производства продукта	2	1
13	Построение блок-схемы технологического процесса с точками контроля	2	1
14	Разработка плана HACCP для мини-производства	2	1
15	Проверка маркировки пищевых продуктов на соответствие требованиям	2	1
16	Моделирование процедуры отзыва партии товара	2	1
Итого:		**32**	**16**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Анализ случаев причинения вреда из-за небезопасных товаров	2	5
2	Сравнительный анализ требований к безопасности товара в РФ и на международном уровне	3,8	10
3	Составление классификационной карты товаров	4	5
4	Разработка программы испытаний для гипотетического	4	5
5	Разбор полного цикла сертификации реального товара	4	5
6	Анализ рисков для конкретного пищевого продукта	4	5
7	Разработка упрощённого плана HACCP для мини-производства	4	5
8	Комплексный аудит маркировки и разработка плана отзыва	4	5
Итого:		**29,8**	**45**

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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		40
– дискуссия, собеседование (темы № 1-8)	1	8
– реферат, доклад, эссе (темы № 1-8)	1	8
– тестирование (темы № 1-8)	1	8
– текущий модульный контроль (темы 2; 6; 8)	2	6
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		40
– дискуссия, собеседование (темы № 1-8)	1	8
– реферат, доклад, эссе (темы № 1-8)	1	8
– тестирование (темы № 1-8)	1	8
– письменный опрос (темы 2; 6; 8)	2	6
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки 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?

12. 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	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»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Алимов, А. М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; под ред. А. М. Алимова. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. – 242 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 56 с. – ISBN 978-5-8114-3439-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 364 с. – ISBN 978-5-8114-3968-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-7638-4098-8. – Текст : электронный // IPR SMART : цифровой образовательный ресурс.

5. Димитриев, А. Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Д. А. Димитриев. – Саратов : Вузовское образование, 2018. – 183 с. – ISBN 978-5-4487-0171-9. – Текст : электронный // IPR SMART : цифровой образовательный ресурс.

6. Калачев, С. Л. Безопасность товаров. Теория и практика : монография / С. Л. Калачев, А. Н. Плахотник. – Москва : Российская таможенная академия, 2017. – 136 с. – ISBN 978-5-9590-0990-8. – Текст : электронный // IPR SMART : цифровой образовательный ресурс.

7. Маюрникова, Л. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров. – Кемерово : КемГУ, 2021. – 80 с. – ISBN 978-5-8353-2805-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

8. Скрябина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. – Омск : Омский ГАУ, 2020. – 77 с. – ISBN 978-5-89764-850-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Панова, А. С. Правовое обеспечение качества и безопасности товаров: вопросы теории и практики : монография. – Москва : Проспект, 2020. – 334 с. – ISBN 978-5-392-30577-3.

2. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 412 с. – ISBN 978-5-394-03714-6. – Текст : электронный.

3. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш. А. Халилов, А. Н. Маликов, В. П. Гневанов ; под ред. Ш. А. Халилова. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. – 576 с.

14. 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 зарегистирир. 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, cop. 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 Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 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, cop. 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, cop. 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.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров № 4314 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), переносная кафедра лектора;
2. Учебная аудитория – компьютерный класс № 4413 для проведения практических занятий: учебная мебель, доска, компьютеры с соответствующим программным обеспечением: Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2007 г.); Microsoft Windows XP Professional OEM (2010 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005; Microsoft Visual Studio.NET Professional 2002 Academic от 29.10.2002; 1С Предприятие 8.0 от 21.02.2008; Парус-предприятие 7.40 (бесплатная версия); Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия);
3. Учебная аудитория № 4233 для проведения консультаций и экзаменов: учебная мебель, доска;
4. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 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.).

16. 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 гражданского характера)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Каменева Наталья Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, канд. экон. наук, ученое звание – нет	Высшее, Донбасская государственная академия строительства и архитектуры. Специальность «Теплогазоснабжение и вентиляция» Квалификация «Инженер техник-технолог» Диплом ЛМ ВЕ №057388, выдан 26.06.1995. Высшее, Макеевский экономико-гуманитарный институт. Специальность «магистр экономики предприятия». Диплом НК № 32051416 №, выдан 30.06.2007. Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Квалификация - Товаровед, диплом RB № 0519207146, выдан 05.06.2019. Высшее, ФГБОУ ВО «Донбасский государственный университет юстиции», квалификация Магистр 40.04.01 Юриспруденция, диплом 108027 000491, рег. № 25/785, выдан 30.12.2025. Диплом кандидата наук, ДК № 040469, выдан 28.02.2017.	Стажировка в ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л. Н. Литвиненко» с 10.06.2024 по28.06.2024 по направлению «Современные инструментальные методы подтверждения достоверности заявленного кода товара по ТН ВЭД ЕАЭС» (72 часа). Повышение квалификации в ФГБОУ ВО «ДТГУ» г. Ростов-на-Дону по программе «Сетевое взаимодействие образовательных организаций при реализации программ развития человеческого капитала» (24 часа) с 10.09.2024 по12.09.2024. Удостоверение о повышении квалификации 612400043926, регистрационный номер 1-24724.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.13 ОСНОВЫ ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Трудоемкость дисциплины 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основные понятия и определения в области безопасности товаров; виды опасностей основные термины и определения в области безопасности товаров; критерии безопасности для продовольственных и непродовольственных товаров; структуру и содержание нормативно-правовой базы РФ и ЕАЭС в сфере безопасности товаров; международные стандарты, регулирующие безопасность товаров; классификацию непродовольственных товаров по степени опасности; методы контроля безопасности непродовольственных товаров; порядок проведения оценки соответствия и процедуры сертификации непродовольственных товаров; основные принципы безопасности пищевых продуктов; основы функционирования систем управления безопасностью пищевых продуктов: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; требования к маркировке товаров; ответственность за нарушение требований безопасности товаров.

уметь: применять нормативно-правовые акты для оценки безопасности товаров; классифицировать непродовольственные товары по уровню риска и выбирать соответствующие меры контроля; выбирать методы контроля безопасности в зависимости от типа товара и этапа его жизненного цикла; проводить оценку соответствия непродовольственных товаров требованиям технических регламентов и стандартов; оформлять документы для сертификации и декларирования соответствия; анализировать маркировку товаров на соответствие законодательным требованиям;

владеть: навыками работы с техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ, ISO и другими нормативными документами; методиками лабораторных и инспекционных проверок безопасности непродовольственных товаров; инструментами анализа рисков и определения критических контрольных точек; процедурами сертификации и декларирования соответствия.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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	ИД-1$_{УК-8}$. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИД-2$_{УК-8}$. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Теоретические основы таможенной политики и таможенного дела Российской Федерации
Тема 1. Таможенное дело: основные понятия и история правового регулирования
1.1. Таможенное дело и таможенная политика

1.2. Исторические аспекты развития таможенного дела в России
1.3. Международные таможенные организации и конвенции
Тема 2. Место, роль и структура таможенных органов Российской Федерации в системе государственного регулирования внешнеторговой деятельности
2.1. Евразийский экономический союз: договорно-правовая база и институциональные основы
2.2. Система таможенных органов Российской Федерации
2.3. Основы прохождения таможенной службы
2.4. Правоохранительная деятельность таможенных органов
Смысловой модуль 2. Основы регулирования внешнеторговой деятельности
Тема 3. Государственное регулирование внешнеторговой деятельности.
3.1. Понятие и общая характеристика государственного регулирования внешнеторговой деятельности в ЕАЭС
3.2. Методы государственного регулирования внешнеторговой деятельности
3.3. Таможенно-тарифное регулирование внешнеторговой деятельности
Тема 4. Таможенная стоимость: понятие, функции, методы определения
4.1. Понятие и значение таможенной стоимости
4.2. Принципы и методы определения таможенной стоимости
4.3. Система определения таможенной стоимости товаров
4.4. Роль ИНКОТЕРМС при определении таможенной стоимости товаров
Тема 5. Таможенные платежи
5.1. Понятие и виды таможенных платежей
5.2. Порядок и условия исчисления таможенных платежей
5.3. Таможенный тариф
Тема 6. Товарная номенклатура внешнеторговой деятельности. Страна происхождения товара
6.1. Понятие и значение Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.
6.2. Страна происхождения товара
Смысловой модуль 3. Перемещение товаров через таможенную границу ЕАЭС
Тема 7. Таможенный контроль
7.1. Понятие и формы таможенного контроля
7.2. Система управления рисками
7.3. Таможенная экспертиза
Тема 8. Таможенные процедуры в ЕАЭС
8.1. Общие положения таможенных процедур
8.2. Виды таможенных процедур и их помещения под таможенную процедуру
Тема 9. Таможенное декларирование
9.1. Понятие таможенного декларирования
9.2. Порядок заполнения декларации таможенной стоимости ввозимых товаров
9.3. Необходимые документы для расчета таможенной стоимости и предоставления их должностному лицу таможенного органа
Тема 10. Управление таможенными органами
10.1. Основы управления таможенными органами
10.2. Деятельность таможенных органов, задачи и функции
10.3. Особенности принятия управленческого решения в таможенных органах

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

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

Заведующий кафедрой
таможенного дела и экспертизы товаров: Осипенко Н. И., д-р техн. наук, профессор _____

КАФЕДРА
ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И
ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ