

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:16:13
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 _____ Л. В. Крылова
« 28 » _____ 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.12 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

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

заочная форма обучения, 2-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа дисциплины «Безопасность товаров»

(название дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,

(код, наименование)

профилю: Товароведение и экспертиза в таможенном деле,

(наименование)

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

– в 2024 г. – для очной формы обучения;

– в 2024 г. – для очно-заочной формы обучения.

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

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы
товаров

Протокол от 26.02.2024 № 11

Зав. кафедрой

(подпись)

Н. И. Осипенко

(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

(подпись)

А. В. Шеринина

(инициалы, фамилия)



« 23 » _____ 2024 года

02
(даты)

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 № 7

Председатель _____

(подпись)

Л. В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Молоканова Л. В., 2024 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		4-й	4-й
		Лекции	
		18 часов	16 часов
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 6	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		0 часов	0 часов
		Лабораторные занятия	
		36 часов	22 часов
		КЭ	
		2 часа	2 часа
		Каттэк	
		0,4 часа	0,4 часа
		Катт	
		0,9 часа	1,8 часа
		Самостоятельная работа	
		СР	
		28,7 часа	42,1 часа
		СРэк	
		22 часа	24,6
		Контроль	
-	-		
Индивидуальные задания:			
3 ТМК	-		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, зачет с оценкой, экзамен)			
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 57,3 : 50,7
 для очно-заочной формы обучения – 42,2 : 65,8

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о теории и методологии применения на практике концепций безопасности продукции; ознакомление с особенностями проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров в таможенных целях; приобретение ими навыков по определению показателей безопасности потребительских товаров и установлению их соответствия требованиям нормативных документов.

Задачи дисциплины: изучение сущности понятия «безопасность товаров»; изучение видов безопасности и показателей, которые их характеризуют; изучение основных типов загрязнителей и механизма их влияния на организм человека и окружающую среду; изучение методологии идентификации и анализа микробиологических, химических и физических опасных факторов влияния на безопасность человека.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.12 «Безопасность товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, ОПОП ВО.

Освоение дисциплины является основополагающим для изучения особенностей проведения санитарно-эпидемиологической, фитосанитарной, ветеринарной экспертиз и их документального оформления.

Изучение дисциплины «Безопасность товаров» базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении таких учебных дисциплин, как «Химия», «Физика», «Микробиология», «Экология», «Материаловедение и основы технологии производства товаров», «Основы научных исследований», «Товароведение».

Знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Безопасность товаров», коррелируют либо являются вспомогательными для освоения таких учебных дисциплин, как «Основы экспертизы товаров в таможенном деле», «Идентификация и выявление фальсификации товаров», «Таможенное регулирование внешнеэкономической деятельности», «Организация таможенного контроля», «Экспертиза сырья и материалов», «Товароведно-экспертные исследования непродовольственных товаров», «Товароведно-экспертные исследования продовольственных товаров».

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:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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:

- сущность понятия «безопасность товаров»;
- виды безопасности и показатели, которые их характеризуют;

- требования норм санитарного законодательства к обеспечению безопасности продукции;
- требования нормативных документов к безопасности потребительских товаров;
- объекты и субъектов санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- принципы и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- методологию анализа опасных факторов и оценки рисков негативного влияния товара на человека и окружающую среду;

уметь:

- выявлять факторы, влияющие на безопасность потребительских товаров;
- определять показатели безопасности потребительских товаров и устанавливать их соответствие требованиям нормативных документов;
- оформлять заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- принимать решение относительно выпуска продукции на рынок.

владеть:

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

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Основные понятия в области безопасности потребительских товаров.

Тема 1. Безопасность потребительских товаров. Общие положения.

1. Основные факторы сырья и товаров.
2. Понятие безопасности товаров. Виды безопасности.
3. Пути контаминации потребительских товаров.

Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров.

1. Законодательное регулирование в области безопасности товаров.
2. Регулирование в сфере обеспечения безопасности товаров, ввозимых на территорию государства

Тема 3. Химическая безопасность потребительских товаров.

1. Меры токсичности веществ.
2. Токсичные элементы пищевых продуктов. Металлы.
3. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в пищевых продуктах.
4. Загрязнение пищевых продуктов Полициклическими Ароматическими Углеводородами (ПАУ).
5. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами.

Смысловой модуль 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 4. Опасные природные компоненты сырья и продуктов питания.

1. Антиалиментарные факторы питания.
2. Природные токсиканты.
3. Компоненты с выраженной фармакологической активностью.
4. Обычные компоненты в необычно высоких количествах.

Тема 5. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.

1. Пути контаминации продуктов питания пестицидами.
2. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами
3. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика
4. Регуляторы роста растений и удобрения

Тема 6. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.

1. Антибактериальные вещества и их источники.
2. Гормональные препараты и их влияние на безопасность продуктов питания.
3. Азотсодержащие кормовые добавки, транквилизаторы и антиоксиданты

Тема 7. Проблемы безопасности генномодифицированных продуктов (ГМП).

1. Генная инженерия и проблемы безопасности питания.
2. Характеристика генно модифицированных организмов (ГМО).
3. Генетически модифицированные источники пищи.
4. Генно модифицированные организмы: задачи и перспективы.
5. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из ГМП.

Тема 8. Биологическое загрязнение продовольственных товаров.

1. Источники и возбудители пищевых инфекции и интоксикаций.
2. Санитарно-показательные микроорганизмы в продуктах питания.
3. Условно-патогенные микроорганизмы пищевых продуктов и их характеристика.
4. Патогенные микроорганизмы.
5. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами.

Тема 9. Радиоактивное загрязнение продовольственных товаров.

1. Понятие радиоактивности и ионизирующих излучений.
2. Источники и пути поступления радиоактивных веществ в организм человека.
3. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм.
4. Технологические способы снижения радионуклидов в продовольственных товарах

Тема 10. Пищевые добавки. Обеспечение безопасности.

1. Определение пищевых добавок.
2. Цели и причины применения пищевых добавок.
3. Классификация пищевых добавок.
4. Кодификация пищевых добавок.
5. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

Смысловой модуль 3. Безопасность непродовольственных товаров.

Тема 11. Механическая безопасность товаров и её разновидности.

1. Механическая безопасность и её виды.
2. Вибрационная безопасность товаров.
3. Шумовая безопасность товаров.
4. Взрывобезопасность товаров.
5. Химическая безопасность непродовольственных товаров.

Тема 12. Электрическая и электромагнитная безопасность товаров.

1. Электрическая безопасность товаров.
2. Электромагнитная безопасность товаров.
3. Пожарная безопасность товаров.

Тема 13. Термическая безопасность товаров и её разновидности.

1. Понятие термической безопасности товаров.
2. Виды термической безопасности.
3. Требования к показателям термической безопасности товаров.

Тема 14. Экологическая безопасность товаров.

1. Понятие экологической безопасности товаров
2. Экологическая маркировка
3. Управление безопасностью непродовольственных товаров

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. Основные понятия в области безопасности потребительских товаров.												
Тема 1. Безопасность товаров. Общие положения	6	1		2		3	7	1		2		4
Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров	6,7	1		2		3,7	6,1	1		2		3,2
Тема 3. Химическая безопасность потребительских товаров	6	2		2		2	8	2		2		4
Итого по смысловому модулю 1	18,7	4		6		8,7	21,2	4		6		11,2
Смысловой модуль 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.												
Тема 4. Опасные природные компоненты сырья и продуктов питания	5	1		2		2	6	-		2		4
Тема 5. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	9	2		4		3	6	2		2		2
Тема 6. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	9	2		4		3	6	2		2		2
Тема 7. Проблемы безопасности генномодифицированных продуктов (ГМП)	5	1		2		2	4	1		-		3
Тема 8. Биологическое загрязнение продовольственных товаров	8	2		4		2	6	2		2		2
Тема 9. Радиоактивное загрязнение продовольственных товаров	5	1		2		2	5	1		2		2
Тема 10. Пищевые добавки. Обеспечение	5	1		2		2	4	-		2		2

безопасности											
Итого по смысловому модулю 2	46	10	20		16	37	8		12		17
Смысловой модуль 3. Безопасность непродовольственных товаров.											
Тема 11. Механическая безопасность товаров и её разновидности	4	1	2		1	5	1		1		3
Тема 12. Электрическая и электромагнитная безопасность товаров	4	1	2		1	5	1		-		4
Тема 13. Термическая безопасность товаров и её разновидности	4	1	2		1	5	1		1		3
Тема 14. Экологическая безопасность товаров	6	1	4		1	6	1		2		3
Итого по смысловому модулю 3	18	4	10		4	21	4		4		13
Всего по смысловым модулям	82,7	18	36		28,7	79,2	16		22		41,2
Катт	0,9			0,9		1,8					1,8
СРэк	22				22	24,6					24,6
КЭ	2			2		2					2
Катт тэк	0,4			0,4		0,4					0,4
Всего часов	108	18	36	3,3	50,7	108	16		22	4,2	65,8

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Учебным планом не предусмотрено		
2			
....			
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Определение категорийного аппарата в сфере безопасности товаров	2	2
2.	Методология оценки безопасности потребительских товаров и принципы гигиенического нормирования	2	-
3.	Изучение нормативно-правовой базы относительно безопасности потребительских товаров	2	2
4.	Определение солей тяжелых металлов в пищевых продуктах (на примере мясных, рыбных, молочных или плодоовощных консервов)	2	2
5.	Установление содержания нитрита натрия в колбасных изделиях	2	2

6.	Установление содержания ПАУ в копчёных пищевых продуктах	2	-
7.	Определение заражённости зерна/крупы семенами ядовитых растений	2	2
8.	Изучение методов определения остаточных количеств пестицидов в сырье и пищевых продуктах	2	-
9.	Изучение методов определения остаточных количеств нитратов и нитритов в сырье и пищевых продуктах	2	-
10.	Показатели безопасности пищевых продуктов по содержанию вредных веществ растениеводства	2	-
11.	Требования к безопасности продуктов животноводства по содержанию гормонов	2	2
12.	Изучение методов идентификации генномодифицированных источников	2	-
13.	Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов (санитарно-показательные м/о - КМАФАМ)	-	2
14.	Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов (условно-патогенные м/о – гр. кишечной палочки)	2	-
15.	Изучение влияния способов кулинарной обработки на содержание радионуклидов в пищевых продуктах	2	2
16.	Идентификация пищевых добавок в продуктах питания согласно Кодекс Алиментариус	2	2
17.	Изучение показателей механической безопасности непродовольственных товаров	2	1
18.	Изучение термической безопасности непродовольственных товаров	2	1
19.	Изучение показателей экологической безопасности товаров	2	2
Всего:		36	22

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Безопасность товаров. Принципы гигиенического нормирования	3	4
2.	Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров. Сравнительная характеристика законодательной базы ДНР и РФ	3,7	3,2
3.	Химическая безопасность потребительских товаров. Виды и источники загрязнения потребительских товаров ксенобиотиками химической природы. Тяжелые металлы и их соли: воздействие на человека, нормирование и ПДК	2	4
4.	Опасные природные компоненты сырья и продуктов питания. Антиалиментарные вещества, токсиканты животного и растительного происхождения	2	4
5.	Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Азотсодержащие удобрения, стимуляторы роста	3	2

	растений, пестициды		
6.	Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	3	2
7.	Генная инженерия и её влияние на человек. Проблемы безопасности генномодифицированных продуктов (ГМП)	2	3
8.	Источники биологического загрязнения продовольственных товаров. Влияние различных групп микроорганизмов на безопасность продуктов питания и пищевого сырья. Факторы, способствующие микробному загрязнению продуктов питания	2	2
9.	Радиоактивное загрязнение продовольственных товаров	2	2
10.	Пищевые добавки: классификация, целевое назначение, влияние на организм человека. Информационная идентификация пищевых добавок в продуктах питания. БАДы и их влияние на организм человека	2	2
11.	Механическая безопасность товаров и её разновидности	1	3
12.	Электрическая и электромагнитная безопасность товаров	1	4
13.	Термическая безопасность товаров и её разновидности	1	3
14.	Экологическая безопасность товаров. Экологическая маркировка товаров	1	3
Всего:		28,7	41,2

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей.

1) для слепых и слабовидящих:

– лекции оформляются в виде электронного документа;

– письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет с оценкой, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– лекции оформляются в виде электронного документа;

– письменные задания выполняются на компьютере;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет с оценкой, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети «Интернет» для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Не предусмотрены

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной и очно-заочной формах обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– собеседование (устный или письменный опрос): (темы № 1, 3, 5, 7, 9, 11)	2	12
– тест (тестирование): темы № 2, 4, 6, 8, 10	2	10
– разноуровневые задачи и задания: темы № 4, 5, 6, 8, 9, 11-14)	2	7
	2	18
итого текущий модульный контроль		40
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Безопасность товара. Основные факторы опасности сырья и товаров.
2. Безопасность товаров: сущность и характеристика понятия.
3. Современные международные подходы к обеспечению безопасности потребительских товаров.
4. Государственная политика по адаптации законодательства в сфере безопасности товаров к требованиям ВТО и норм ЕС.
5. Роль и полномочия органов государственного контроля в сфере обеспечения безопасности потребительских товаров.
6. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров, распределения их функций по видам продукции и её происхождению.
7. Пищевая ценность продуктов питания. Опасности дефицита необходимых веществ.

8. Законодательное регулирование в сфере безопасности потребительских товаров.
9. Регулирование в сфере обеспечения безопасности товаров, ввозимых на территорию государства.
10. Классификация опасных веществ. Ксенобиотики и контаминанты в потребительских товарах.
11. Ксенобиотики и схема их действия на организм человека.
12. Контаминанты и схема их действия на организм человека.
13. Аккумуляция опасных веществ в живых организмах, возможные последствия.
14. Загрязнение товаров канцерогенными веществами и их влияние на организм человека.
15. Источники загрязнения товаров канцерогенными веществами.
16. Химические факторы опасности товаров. Степень токсичности веществ.
17. Токсикологические исследования и гигиеническая классификация вредных веществ.
18. Загрязнение пищевых продуктов тяжёлыми металлами.
19. Химическая безопасность непродовольственных товаров.
20. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием ТЭ в пищевых продуктах.
21. Загрязнение пищевых продуктов «технологическими веществами»: нитрит натрия.
22. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.
23. Химическое загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве.
24. Опасность антимикробных препаратов. Пищевые продукты, подверженные загрязнению ими.
25. Влияние гормональных препаратов на безопасность продуктов животноводства.
26. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве.
27. Опасность нитратов и нитритов, источники загрязнения ими пищевых продуктов.
28. Диоксины – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
29. Природные вещества продуктов питания, снижающие их пищевую ценность.
30. Природные токсиканты и их влияние на безопасность продовольственных товаров.
31. Опасность загрязнений товаров токсичными металлами.
32. Механизм действия токсичных металлов на организм человека.
33. Нитрозосоединения как загрязнители пищевых продуктов.
34. Источники загрязнения продуктов пестицидами и их влияние на организм человека.
35. Пищевые добавки. Классификация. Токсико-гигиеническая характеристика.
36. Биологически активные добавки. Назначение. Классификация. Факторы опасности.
37. Опасности фальсификации продовольственных товаров.
38. Продовольственные товары из генетически модифицированного пищевого сырья.
39. Химическая опасность материалов, не контактирующих с пищевыми продуктами.
40. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
41. Пищевые инфекции, токсикоинфекции, интоксикации. Источники загрязнения.
42. Классификация микроорганизмов по степени снижения безопасности пищевых продуктов
43. Микотоксины в пищевых продуктах.
44. Радиационное загрязнение товаров и его влияние на состояние человека.
45. Физиолого-гигиеническое обоснование регламентов использования пищевых добавок.
46. Опасность загрязнения товаров микроорганизмами.
47. Источники, механизм и факторы передачи возбудителей болезнетворных бактерий.
48. Источники загрязнения товаров микотоксинами и их влияние на организм человека.
49. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
50. Общий порядок определения безопасности пищевых продуктов.
51. Классификация технических факторов опасности непродовольственных товаров.
52. Показатели химической безопасности непродовольственных товаров.
53. Термическая безопасность товаров и пожарная безопасность непродовольственных товаров.
54. Электробезопасность товаров.
55. Факторы механической опасности товаров.
56. Вибрационная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
57. Радиационная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.
58. Пожарная безопасность товаров: сущность и показатели, характеризующие её.

59. Опасность электромагнитного излучения и радиационного облучения.
 60. Обеспечение безопасности непродовольственных товаров в течение жизненного цикла.
 61. Характеристика показателей экологической безопасности товаров.
 62. Экологическая маркировка товаров.

13. 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	40	60	100
2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	2			

Примечание. T1, T2, ... T14 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Молоканова Л. В. Безопасность товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся направления подгот. 38.04.07 Товароведение(Профиль: Товаровед. и экспертиза в тамож. Деле) / Л. В. Молоканова : Л. В. Молоканова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тамож. Дела и экспертизы товаров. – Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . –Локал. компьютер. сеть НБ ДОННУЭТ.

2. Деликатная И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 252 с. — 978-985-06-1929-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20058.html>.

3. Лойко Д. П., Безопасность непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие для студентов направления подгот. 38.04.07 Товаровед. профили «Товаровед. и коммерческая деятельность», «Товаровед. и экспертиза в тамож. Деле» / Д. П. Лойко, В. В. Золотарёва, И. И. Васильева [и др.] : Д. П. Лойко, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф.товаровед. и экспертизы непрод. товаров. – Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . –Локал. компьютер. сеть НБ ДОННУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / И. А. Рогов [и др.]. – Новосибирск :Сиб. унив. изд-во, 2007. – 227 с.

2. Донченко, Л.В.. Безопасность пищевой продукции [Текст] = Foodsafety : учеб.для студ. вузов по спец. 311200 «Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции» / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта ; М-во сел. хоз-ва РФ. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Дели принт, 2007. - 539 с.

Учебно-методические издания:

1. Молоканова Л. В. Безопасность товаров. Опорный конспект лекций [Электронный ресурс].

2. Молоканова Л. В. Безопасность товаров. Методические указания к выполнению лабораторных работ [Электронный ресурс].

3. Дистанционный курс «Безопасность товаров» на платформе программного продукта Moodle

4. Безопасность товаров: методические указания для самостоятельного изучения учебной дисциплины и выполнения контрольной работы для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле) всех форм обучения / Л. В. Молоканова, А. М. Куделина; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2022. – 75 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библиотеч. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.

3. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [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.-библи. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библи. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – М. : KnowledgeTree Inc., 2008. – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для автор. пользов. – Текст : электронный.

8. book on lime : электрон. библиотечная система : дистанционное образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.

9. Polpred : электрон. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.

10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – М. : КиберЛенинка, 2012. – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.

11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Текст. Изображение : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;

2. Учебные аудитории №№ 4010, 4411 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), переносная кафедра лектора;

3. Учебная лаборатория экспертных исследований в таможенном деле № 4231 для проведения лабораторных занятий: рабочие столы, лабораторные столы, доскамультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20С, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;

4. Учебная лаборатория экспертных исследований в таможенном деле № 4231 для проведения консультаций по курсовым работам, консультаций и экзаменов: учебная мебель, доска, рабочие столы, лабораторные столы, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20С, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;

5. Учебные аудитории №№ 4233, 4318 для проведения консультаций и экзаменов: учебная мебель, доска;

6. 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.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Молоканова Лилия Васильевна	По основному месту работы, на условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, товароведение и организация торговли продовольственными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ДК № 004200	<p>1. Сертификат о повышении квалификации № 362/21 от 26.11.2021, «Деловой русский язык и культура речи», (70 ч), Центр дополнительного профессионального образования Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 110400009493 от 28.02.2022, Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830027 от 27.05.2022, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», (16 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва;</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027837 от 01.10.2022, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», (24 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.12 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Трудоёмкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: сущность понятия «безопасность товаров»; виды безопасности и показатели, которые их характеризуют; требования норм санитарного законодательства к обеспечению безопасности продукции; требования нормативных документов к безопасности потребительских товаров; объекты и субъектов санитарно-эпидемиологической экспертизы; принципы и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы; методологию анализа опасных факторов и оценки рисков негативного влияния товара на человека и окружающую среду;

уметь: выявлять факторы, влияющие на безопасность потребительских товаров; определять показатели безопасности потребительских товаров и устанавливать их соответствие требованиям нормативных документов; оформлять заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы; принимать решение относительно выпуска продукции на рынок;

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

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. Основные понятия в области безопасности потребительских товаров

Тема 1. Безопасность потребительских товаров. Общие положения

Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров

Тема 3. Химическая безопасность потребительских товаров

Смысловой модуль 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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
- Смысловой модуль 3. Безопасность непродовольственных товаров
- 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

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик:

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



Заведующий кафедрой таможенного дела
и экспертизы товаров:

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

