

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 08.12.2025 11:33:40

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 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

очно-заочная форма обучения, 2-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

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

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



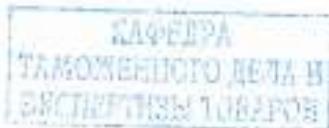
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров

Протокол от 14.02.2025 № 8

Зав. кафедрой

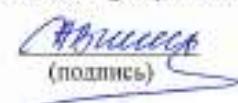

(подпись)

Н. И. Осипенко
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела


(подпись)

А. В. Шерстнёва
(инициалы, фамилия)

24.02.2025

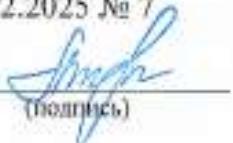


ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 26.02.2025 № 7

Председатель


(подпись)

Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

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 | |
| | | 16 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 | |
| | | 32 часов | 16 часов |
| | | КЭ | |
| | | 2 часа | 2 часа |
| | | Каттэк | |
| | | 0,4 часа | 0,4 часа |
| | | Катт | |
| | | 0,8 часа | 1,6 часа |
| | | Самостоятельная работа | |
| | | СР | |
| | | 29,8 | 45 часов |
| | | СРэк | |
| | | - | - |
| | | Контроль | |
| | | 27 часов | 27 часов |
| | | 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 – 51,2 : 56,8

для очно-заочной формы обучения – 36 : 72

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.06 «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», «Товароведено-экспертные исследования непродовольственных товаров», «Товароведено-экспертные исследования продовольственных товаров».

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

В результате освоения дисциплине 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-1ук-8. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИД-2ук-8. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляющей 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.

Смысовой 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.

Смысовой 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 инфекций 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.

Смыловой 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 | | | | | | | | | | | |
|---|------------------|----------------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------|----|----------|-----|-----------|
| | всего | очная форма обучения | | | | | заочная форма обучения | | | | | |
| | | 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 | 8 | 1 | | - | | 5 |
| Тема 2. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров | 6,7 | 1 | | 2 | | 3,7 | 8 | 1 | | 2 | | 5 |
| Тема 3. Химическая безопасность потребительских товаров | 6 | 2 | | 2 | | 2 | 9 | 2 | | 2 | | 5 |
| Итого по смысловому модулю 1 | 18,7 | 4 | | 6 | | 8,7 | 23 | 4 | | 4 | | 15 |
| 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 | 6 | 1 | | 2 | | 3 | 5 | 2 | | 1 | | 2 |
| Тема 6. Загрязнения продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве | 6 | 1 | | 2 | | 3 | 5 | 2 | | 1 | | 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 | 3 | 1 | | - | | 2 |
| Тема 10. Пищевые добавки. Обеспечение безопасности | 5 | 1 | | 2 | | 2 | 4 | - | | 2 | | 2 |
| Итого по смысловому | 40 | 8 | | 16 | | 16 | 33 | 8 | | 8 | | 17 |

| модулю 2 | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|-----------|--|-----------|-------------|-------------|------------|-----------|---|------------|-----------|
| Смысловой модуль 3. Безопасность непродовольственных товаров. | | | | | | | | | | | |
| Тема 11. Механическая безопасность товаров и её разновидности | 4 | 1 | | 2 | | 1 | 5 | 1 | | 1 | |
| Тема 12. Электрическая и электромагнитная безопасность товаров | 5,1 | 1 | | 2 | | 2,1 | 5 | 1 | - | | 4 |
| Тема 13. Термическая безопасность товаров и её разновидности | 4 | 1 | | 2 | | 1 | 5 | 1 | | 1 | |
| Тема 14. Экологическая безопасность товаров | 6 | 1 | | 4 | | 1 | 6 | 1 | | 2 | |
| Итого по смысловому модулю 3 | 19,1 | 4 | | 10 | | 5,1 | 21 | 4 | | 4 | |
| Всего по смысловым модулям | 77,8 | 16 | | 32 | | 29,8 | 77 | 16 | | 16 | |
| Катт | 0,8 | | | | 0,8 | | 1,6 | | | 1,6 | |
| Контроль | 27 | | | | 27 | | 27 | | | 27 | |
| КЭ | 2 | | | | 2 | | 2 | | | 2 | |
| Каттэк | 0,4 | | | | 0,4 | | 0,4 | | | 0,4 | |
| Всего часов | 108 | 16 | | 32 | 30,2 | 29,8 | 108 | 16 | | 16 | 31 |
| | | | | | | | | | | | 45 |

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 | 1 |
| 2. | Изучение нормативно-правовой базы относительно безопасности потребительских товаров | 2 | 1 |
| 3. | Установление содержания нитрита натрия в колбасных изделиях | 2 | 2 |
| 4. | Установление содержания ПАУ в копчёных пищевых продуктах | 2 | - |
| 5. | Определение заражённости зерна/ крупы семенами ядовитых растений | 2 | 2 |
| 6. э | Изучение методов определения остаточных количеств нитратов и нитритов в сырье и пищевых продуктах | 2 | - |
| 7. | Показатели безопасности пищевых продуктов по | 2 | - |

| | | | |
|--------|---|----|----|
| | содержанию вредных веществ растениеводства | | |
| 8. | Требования к безопасности продуктов животноводства по содержанию гормонов | 2 | 2 |
| 9. | Изучение методов идентификации генномодифицированных источников | 2 | - |
| 10. | Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов (санитарно-показательные м/о - КМАФАМ) | 2 | 2 |
| 11. | Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов (условно-патогенные м/о – гр. кишечной палочки) | 2 | - |
| 12. | Изучение влияния способов кулинарной обработки на содержание радионуклидов в пищевых продуктах | 2 | - |
| 13. | Идентификация пищевых добавок в продуктах питания согласно Кодекс Алиментариус | 2 | 2 |
| 14. | Изучение показателей механической безопасности непродовольственных товаров | 2 | 1 |
| 15. | Изучение термической безопасности непродовольственных товаров | 2 | 1 |
| 16. | Изучение показателей экологической безопасности товаров | 2 | 2 |
| Всего: | | 32 | 16 |

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| Номер п/п | Название темы | Количество часов | |
|-----------|---|------------------|---------------|
| | | очная форма | заочная форма |
| 1. | Безопасность товаров. Принципы гигиенического нормирования | 3 | 5 |
| 2. | Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к безопасности товаров. Сравнительная характеристика законодательной базы ДНР и РФ | 3,7 | 5 |
| 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 | 5 |
| 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 растений, пестициды | 3 | 2 |
| 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 загрязнение продовольственных товаров. Влияние различных групп микроорганизмов на безопасность продуктов | 2 | 2 |

| | | | |
|--------|---|------|----|
| | питания и пищевого сырья. Факторы, способствующие микробному загрязнению продуктов питания | | |
| 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: | | 29,8 | 45 |

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТИМИ 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 |
| итого текущий модульный контроль | 2 | 18 |
| | | 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 контаминалты в потребительских товарах.
11. Ксенобиотики и схема их действия на организм человека.
12. Контаминалты 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 полихлорическими 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 |
|--|----------------------------------|
|--|----------------------------------|

| Смысlovой модуль № 1 | | | Смысlovой модуль № 2 | | | | | | | Смысlovой модуль № 3 | | | | Текущий контроль | Экзамен | Все виды учебной деятельности |
|----------------------|----|----|----------------------|----|----|----|----|----|---------|----------------------|---------|---------|---------|------------------|---------|-------------------------------|
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | T 10 | T 11 | T 12 | T 13 | T 14 | | | |
| 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 40 | 60 | 100 |

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. иэкспертизы 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. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – М. : KnowledgeTree Inc., 2008. – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для автор. пользов. – Текст : электронный.
8. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
9. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.
10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, 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 : feder. 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-20C, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;

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-20C, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;

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 от 14-15.02.2019 № 0310, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>2. Справка о прохождении стажировки от 21.03.2019 № 22/12.0-23, «Повышение профессионального уровня в преподавания дисциплин «Инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Экспертиза товаров», «Товароведение», «Безопасность товаров», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет»;</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации от 04.03.2019 № 110400003967, «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностиной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов», 22 часа, Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации от 13.12.2019 QB 0519107134, «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>дистанционного обучения Moodle», 108 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования;</p> <p>5. Сертификат о повышении квалификации от 26.11.2021 № 362/21, «Деловой русский язык и культура речи», 70 часов, Центр дополнительного профессионального образования Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации от 28.02.2022 № 110400009493, «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 часа, Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022 № 771802830027, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва;</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации от 01.10.2022 № 612400027837, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону;</p> <p>9. Справка о прохождении стажировки от 02.12.2024</p> |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>№ 08/2154, «Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции», 72 часа, Государственное унитарное предприятие ДНР «Донецкстандартметрология»;</p> <p>10. Удостоверение о повышении квалификации от 30.11.2024 № 7220240339313, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень;</p> <p>11. Сертификат о повышении квалификации от 24.03.2025 № 0553, «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, Школа педагогического мастерства Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».</p> |
|--|--|--|--|---|

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.06 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:

знатъ: 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-1ук-8. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) |
| | ИД-2ук-8. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности |

Смыловые модули и темы дисциплины:

Смыловой 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

Смыловой 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

Зав. кафедрой таможенного дела

и экспертизы товаров:

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

