

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 12:51:13
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА
ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе  Л. В. Крылова
« 28 » 02 2024 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.31 Международные и национальные требования к безопасности товаров

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенные платежи и валютное регулирование

Уровень высшего образования: Специалитет

Смоленск – Донецк – 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров» для обучающихся по специальности 38.05.02 Таможенное дело, специализации: Таможенные платежи и валютное регулирование, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. – для очной формы обучения;

Разработчик:

Молоканова Лилия Васильевна, доцент кафедры таможенного дела и экспертизы товаров, кандидат технических наук, доцент

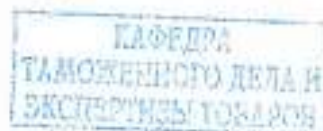
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров

Протокол от «26» 02 2024 года № 11

Зав. кафедрой таможенного дела и экспертизы товаров

(подпись)

Н. И. Осипенко
(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

(подпись)

А. В. Шершнёва
(инициалы, фамилия)

Дата «27» 02 2024 г.



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель
(подпись) Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Молоканова Л. В., 2024 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы специальностей, специальность, специализация, программа высшего образования	Характеристика дисциплины
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа специальностей: 38.00.00 Экономика и управление	обязательная
	Специальность: 38.05.02 Таможенное дело	
Модулей – 1	Специализация: Таможенные платежи и валютное регулирование	Год подготовки
Смысловых модулей – 2		3-й
Общее количество часов – 108		Семестр
	5-й	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающихся – 4.	Программа высшего образования – программа специалитета	Лекции
		18 часов
		Практические занятия
		22 часов:
		Лабораторные занятия
		-
		Самостоятельная работа
		66 часов:
		Прочие виды работ¹
		2 часа
Индивидуальные задания:		
не предусмотрены		
Форма промежуточной аттестации: (экзамен, зачет с оценкой, зачет)		
зачет		

Примечание. Прочие виды работ (контактная работа по промежуточной аттестации (Катт); консультация перед экзаменом (КЭ); контактная работа по промежуточной аттестации в период экзаменационной сессии (Каттэк); самостоятельная работа в период экзаменационной сессии (СРэк).

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 42 : 66

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: получение обучающимися необходимых теоретических знаний для обеспечения безопасности потребительских товаров, пересекающих таможенную границу, и подтверждения их соответствия требованиям, установленным в международных нормативных документах, Федеральных законах, национальных нормативных правовых актов, а также приобретение умений и навыков исследования и подтверждения безопасности товаров, пересекающих таможенную границу.

Задачи:

- изучение основных международных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки в области безопасности питания и безопасности непродовольственных товаров;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей, обусловленные использованием потребительских товаров, содержащих токсичные соединения выше допустимого уровня;
- освоение международной классификации токсичных компонентов в потребительских товарах;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в потребительские товары, обладающие канцерогенным, мутагенным, тератогенным и другими неблагоприятными механизмами воздействия на организм человека;
- изучение международных критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей товаров, являющихся источниками физических (волновых, электромагнитных, механических, термических и др.) полей;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.31 «Международные и национальные требования к безопасности товаров» относится к обязательной части дисциплин СОП ВО. Изучение данной учебной дисциплины способствует совершенствованию обучающимися навыков работы с международными правовыми нормативными документами; ознакомлению с международными принципами и современными международными подходами к организации и повышению эффективности функционирования систем управления безопасностью на предприятии; формированию способности выявлять факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов и непродовольственных товаров.

Знания, полученные обучающимися при изучении учебной дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров», являются вспомогательными для освоения таких учебных дисциплин, как «Таможенное право в ЕАЭС», «Совершение таможенных операций в отношении отдельных категорий товаров», «Международная торговля», «Международное таможенное сотрудничество».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения учебной 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>	<i>Результат обучения</i>
ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных	ИД _{ОПК-4.2} Обеспечивает соблюдение требований нормативных правовых актов ЕАЭС и международных	З-1. Знает правовые акты и нормативные документы ЕАЭС и международных договоров, регламентирующие безопасность

правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	договоров, регулирующих безопасность товаров	товаров
		У-1. Умеет обеспечивать соблюдение требований нормативных правовых актов ЕАЭС и международных договоров, регулирующих безопасность товаров

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: таможенное законодательство при совершении таможенных операций; технические регламенты и другие международные нормативные правовые документы, регламентирующие безопасность товаров; методологию инструментальной оценки показателей безопасности товаров; законодательство Таможенного союза о государственном регулировании внешнеторговой деятельности; правила назначения и проведения экспертизы в области установления безопасности товаров при пересечении таможенной границы;

уметь: использовать таможенное законодательство при совершении таможенных операций; устанавливать показатели безопасности для однородных групп товаров, регламентируемые национальными и международными нормативными документами; осуществлять контроль за соблюдением запретов и ограничений, установленных в соответствии с законодательством Таможенного союза; интерпретировать результаты экспертизы и устанавливать безопасность товаров;

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 ее потребления (эксплуатации).

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Тема 1. Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов.

1. Пищевой статус, пищевая ценность, энергетическая ценность пищевых продуктов.
2. Классификация и характеристика токсичных веществ в пищевых продуктах.
3. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
4. Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.

Тема 2. Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов.

1. Понятие ксенобиотиков и контаминантов.
2. Классификация и характеристика ксенобиотиков химического и биологического происхождения.
3. Допустимые уровни содержания ксенобиотиков и контаминантов в сельскохозяйственном сырье и в пищевых продуктах.
4. Анализ нормативно-законодательной базы в области обеспечения безопасности пищевых продуктов в ЕАЭС.

Тема 3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.

1. Международные организации, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.
2. Международные организации по стандартизации пищевых продуктов.
3. Декларации и регламенты ЕС в области обеспечения безопасности продовольственных товаров.
4. Международные и национальные системы подтверждения соответствия пищевых продуктов.
5. Международные требования к контролю за оборотом, производством и маркировкой «органических» продуктов и продуктов, содержащих ГМО.

6. Международные соглашения ВТО о нетарифном регулировании и пищевых продуктов и фитосанитарный контроль.
7. Требования к контролю безопасности товаров при таможенном оформлении.

Смысловой модуль 2. Национальные и международные системы обеспечения безопасности непродовольственных товаров.

Тема 4. Химическая безопасность и физические факторы опасности.

1. Основные группы факторов опасности непродовольственных товаров (НТ) – химические физические и биологические.
2. Классификация вредных веществ по степени опасности и биологическим последствиям на основании величины средне смертельной дозы.
3. Нормативная и техническая база для контроля безопасности непродовольственных товаров. ФЗ «О техническом регулировании».
4. Международные нормативные документы по безопасности непродовольственных товаров.

Тема 5. Электрический ток и электромагнитное поле.

1. Классы защиты электротоваров от поражения электротоком.
2. Маркировка электротоваров.
3. Значения ДУ электромагнитного поля для потребительской продукции.
4. Природные и антропогенные источники ионизирующего излучения. ИК- и УФ-излучение

Тема 6. Механическая и термическая безопасность.

1. Механическая опасность и защита движущихся частей в бытовой технике.
2. Шум, природа шума и вибрации. Звуковое давление. Нормирование уровня звукового давления и уровня звука (шума).
3. Термическая опасность. Безопасность электронагревательных приборов.
4. Пожаровзрывоопасность (ПВО) веществ и материалов; показатели ПВО.
5. Предупредительная маркировка опасностей.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Показатели объема дисциплины *	Всего часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная*	заочная*
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 з. е.		
Объем дисциплины в акад. часах	108		
Промежуточная аттестация: форма	зачет		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:	42		
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	40		
– лекции	18		
– практические занятия	22		
– лабораторные занятия			
в том числе практическая подготовка			
2. Индивидуальные консультации (ИК)**(заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)			
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-		
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-		

Самостоятельная работа (СР), всего:	66		
в том числе:			
– самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк) (заполняется при наличии экзамена по дисциплине)	-		
– самостоятельная работа в семестре (СРс)	66		
в том числе:			
самостоятельная работа на курсовую работу (проект) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)			
– изучение ЭОР (при наличии)			
– изучение онлайн-курса или его части			
– выполнение индивидуального или группового проекта			

СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПО МОДУЛЯМ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов						
	всего	в том числе					прочие виды работ
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵	
Смысловой модуль 1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов							
Тема 1. Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов.	20	4	4			12	
Тема 2. Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов.	20	4	4			12	
Тема 3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.	20	4	4			12	
Итого по смысловому модулю 1	60	12	12			36	
Смысловой модуль 2. Национальные и международные системы обеспечения безопасности непродовольственных товаров							
Тема 4. Химическая безопасность и физические факторы опасности.	16	2	4			10	
Тема 5. Электрический ток и электромагнитное поле.	14	2	2			10	
Тема 6. Механическая и термическая безопасность.	16	2	4			10	
Итого по смысловому модулю 2	46	6	10			30	
Всего часов	106	18	22			66	
Всего:	108	18	22			66	2 (Катт)

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа;

6. прочие виды работ (контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения; индивидуальная консультация с преподавателем; самостоятельная работа на курсовую работу; контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий; консультации перед экзаменом; самостоятельная работа в период экзаменационной сессии).

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов
		очная форма
1	не предусмотрено	
Всего:		

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов
		очная форма
1	не предусмотрено	
Всего:		

9. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов
		очная форма
1.	Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов	4
2.	Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов.	4
3.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	4
4.	Химическая безопасность и физические факторы опасности.	4
5.	Электрический ток и электромагнитное поле.	2
6.	Механическая и термическая безопасность.	4
Всего:		22

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов
		очная форма
1.	Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов	12
2.	Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов.	12
3.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	12
4.	Химическая безопасность и физические факторы опасности.	10
5.	Электрический ток и электромагнитное поле.	10
6.	Механическая и термическая безопасность.	10
Всего:		66

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, 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, 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, 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

По учебной дисциплине «Международные и национальные требования к безопасности товаров» индивидуальные задания не предусмотрены.

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		100
- собеседование (устный или письменный опрос): темы № 1-6	8	48
- тест (тестирование): темы № 1-6	7	42
- доклад: темы № 1, 2, 4-6	2	10
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр		100

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Вопросы для подготовки к зачёту зачету:

1. Безопасность и экология человека и природы.
2. Анализ экологического состояния биосферы и ее влияние на безопасность пищевых продуктов, сельскохозяйственного сырья и водных ресурсов планеты

3. Биоаккумуляция токсичных веществ в трофических (пищевых) цепях в биосфере.
4. Пути попадания и загрязняющих веществ в биосферу и в потребительские товары
5. Правила подтверждения соответствия на территории ЕАЭС.
6. Опасность и риски. Концепция безопасности. Группы рисков: химические, физические, биологические. Общая характеристика применительно к товарным группам.
7. Принципы анализа и управления рисками, применяемые Комитетами Кодекса Алиментариус для предотвращения оборота опасных товаров в международной торговле.
8. Государственный контроль безопасности на территории РФ. Укажите, какие документы, подтверждающие безопасность товаров, необходимо представлять при таможенном оформлении.
9. Правила подтверждения безопасности товаров. Документы, подтверждающие безопасность при прохождении таможенного оформления.
10. Основные директивы и регламенты Европейского союза в области гигиены и безопасности пищевых продуктов, принципы обеспечения безопасности:
11. Основные положения и принципы Соглашения ВТО о применении санитарных и фитосанитарных мер
12. Роль продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО/FAO) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в обеспечении оборота безопасной пищевой продукции и сырья.
13. Основные положения и принципы Соглашения ВТО.
14. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
15. Международная система стандартизации ISO 22000.
16. Характеристика стандартов безопасности пищевой продукции в зарубежных странах.
17. Международные стандарты безопасности для пищевых продуктов на основе ХАССП.
18. Документы, подтверждающие безопасность пищевых продуктов при прохождении таможенного контроля.
19. Ветеринарный контроль на таможенной границе: товары, документы, процедура.
20. Фитосанитарный контроль на таможенной границе: товары, документы, процедура.
21. Потенциально опасные химические соединения и биологические объекты в пищевых продуктах
22. Токсичность пестицидов, радионуклидов и микотоксины
23. Нитраты, нитриты, нитрозамины – токсичность, нормирование в пищевых продуктах
24. Бензапирен, полихлорированные бифенилы, диоксины.
25. Загрязнение продукции тяжелыми металлами.
26. Экологическая маркировка товаров. Основные принципы «Гринвошинга». Способы предупреждения.
27. Правила ЕС-маркировки товаров
28. Виды опасности в свете ФЗ «О техническом регулировании».
29. Государственная регистрация бытовых химических товаров (товаров бытовой химии) в Таможенном союзе.
30. Регистр потенциально-опасных химических и биологических веществ – РПОХБВ.
31. Химическая безопасность. Понятие о ПДК, DL50 и CL50.
32. Система REACH (РИЧ) и ее роль в системе международных требований к безопасности химических товаров.
33. Источники и опасность ионизирующих излучений. Регламентирование содержания радионуклидов в продукции лесного хозяйства и строительных товарах.
34. Требования безопасности продукции для детей и подростков согласно ТР ТС.
35. Безопасность электрических товаров. Стандарты МЭК.
36. Электромагнитные излучения (ЭМИ). Источники ЭМИ.
37. Требования безопасности, электромагнитная совместимость.
38. Источники и опасность шума. Звук, инфразвук и ультразвук.
39. Пожарная безопасность и показатели, её характеризующие.

40. ЕЭК ООН, ИСО и МЭК и их роль в обеспечении безопасности в международной торговле. SGS и ее роль в гарантии безопасности товаров.

41. Требования Технических Регламентов к показателям безопасности продовольственных товаров.

42. Требования Технических Регламентов к показателям безопасности непродовольственных товаров.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Зачет

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			
T ¹	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	100
19	19	15	19	19	19	

Примечание. T1, T2, ... T6 – 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. Запреты и ограничения внешнеторговой деятельности : учебное пособие / Ю. Г. Кириллов, Э. К. Енза, И. А. Коновалов, В. В. Кузнецов ; Омский государственный технический университет. – 2-е изд., испр. и доп. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 252 с. : ил., табл. – Библиогр.: с. 183-192. – ISBN 978-5-8149-3030-9. – Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн». – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683229>. – Режим доступа: по подписке.

3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 269 с. – (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный // ЭБС Znaniium.com. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1073638>. – Режим доступа: по подписке.

4. Подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / В. С. Секацкий, Н. В. Мерззликина, Ю. А. Пикалов, Я. Ю. Пикалов. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4095-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1819659>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2018. – 230 с.: ил. – Текст : электронный // ЭБС ИД «Троицкий мост». – URL:http://www.trmost.ru/userfiles/flash/smiopkpp/HTML/index.html?sreu_1&615343926082&16

0 (дата обращения: 24.12.2021). – Режим доступа : по подписке.

2. Чудновский, А.Д. Основы менеджмента качества товаров и услуг : учебное пособие / Чудновский А.Д., Савченко-Бельский В.Ю., Мальцева М.В., Кормишова А.В. – Москва : Русайнс, 2021. – 79 с. – ISBN 978-5-4365-7364-9. – Текст : электронный // ЭБС BOOK.ru.– URL: <https://book.ru/book/940323> (дата обращения: 22.12.2021). – Режим доступа: по подписке

3. Панова, А.С. Правовое обеспечение качества и безопасности товаров: вопросы теории и практики : монография / Панова А.С. – Москва : Проспект, 2020. – 334 с. – ISBN 978-5-392-30577-3. – Текст : электронный // ЭБС BOOK.ru.– URL: <https://book.ru/book/937933> (дата обращения: 22.12.2021). – Режим доступа: по подписке

Нормативные правовые документы:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

2. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 20. 07.2012г. № 58.

3. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34.

4. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011)

5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС - 007 - 2011)

6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пиротехнических изделий" (ТР ТС - 006 - 2011)

7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности игрушек" (ТР ТС - 008 - 2011)

8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС - 009 - 2011)

9. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (ТР ТС - 017 - 2011)

10. Технический регламент Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС - 020 - 2011)

11. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библиограф. 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. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [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 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. – 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, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.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, 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ДОННУЭТ)

1. Учебная аудитория – компьютерные классы № 4413, 4415, 4238 для проведения практических занятий: 17 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), переносная кафедра лектора, 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 TotalSecurity (бесплатная версия);

2. Учебная аудитория № 4233 для проведения консультаций и экзаменов: 64 посадочных места, учебная мебель, доска;

3. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, 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.).

7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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	1. Сертификат о повышении квалификации № 0310 от 14-15.02.2019, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», (16 ч), Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»; 2. Справка о прохождении стажировки № 22/12.0-23 от 21.03.2019, «Повышение профессионального уровня в преподавании дисциплин «Инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Экспертиза товаров», «Товароведение», «Безопасность товаров», (72 ч), Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет», г. Донецк; 3. Удостоверение о повышении квалификации № 110400003967 от 04.03.2019, «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской

				<p>деятельности студентов», (22 ч), Филиал ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации QВ № 0519107134 от 13.12.2019, «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы дистанционного обучения Moodle», (108 ч), Центр дополнительного профессионального образования Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>5. 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>6. Удостоверение о повышении квалификации № 110400009493 от 28.02.2022, «Информационные технологии. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 875607530 от 14.05.2022, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», (16 ч), Филиал ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова», г. Москва.</p>
--	--	--	--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.31 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело.

Специализация: Таможенные платежи и валютное регулирование

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з. е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: таможенное законодательство при совершении таможенных операций; технические регламенты и другие международные нормативные правовые документы, регламентирующие безопасность товаров; методологию инструментальной оценки показателей безопасности товаров; законодательство Таможенного союза о государственном регулировании внешнеторговой деятельности; правила назначения и проведения экспертизы в области установления безопасности товаров при пересечении таможенной границы;

уметь: использовать таможенное законодательство при совершении таможенных операций; устанавливать показатели безопасности для однородных групп товаров, регламентируемые национальными и международными нормативными документами; осуществлять контроль за соблюдением запретов и ограничений, установленных в соответствии с законодательством Таможенного союза; интерпретировать результаты экспертизы и устанавливать безопасность товаров;

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 ее потребления (эксплуатации).

В результате освоения учебной 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>	<i>Результат обучения</i>
ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ИДопк-4.2 Обеспечивает соблюдение требований нормативных правовых актов ЕАЭС и международных договоров, регулирующих безопасность товаров	З-1. Знает правовые акты и нормативные документы ЕАЭС и международных договоров, регламентирующие безопасность товаров
		У-1. Умеет обеспечивать соблюдение требований нормативных правовых актов ЕАЭС и международных договоров, регулирующих безопасность товаров

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Тема 1. Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов.

Тема 2. Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов.

Тема 3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.

Смысловой модуль 2. Национальные и международные системы обеспечения безопасности непродовольственных товаров.

Тема 4. Химическая безопасность и физические факторы опасности.

Тема 5. Электрический ток и электромагнитное поле.
Тема 6. Механическая и термическая безопасность.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции, практические занятия.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

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



