

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:17:50
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.02 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Факультет таможенного дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 1-й курс

заочная форма обучения, 1-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение и экспертиза в таможенном деле, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения.

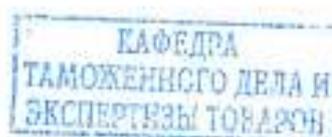
Разработчик: Молоканова Л. В., доцент, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

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. Шершнёва
(инициалы, фамилия)

« 22 » 02 2024 года
(дата)



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 № 7

Председатель

(подпись)

Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей – 1	Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		1-й	1-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		1-й	1-й, зимняя сессия
	Лекции		
	18 часов	6 часов	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2,0; самостоятельной работы обучающегося – 4,0.	Программа высшего образования – программа магистратуры	Практические, семинарские занятия	
		0 часов	0 часов
		Лабораторные занятия	
		18 часов	10 часов
		Катт	
		0,9 часа	0,9 часа
		КЭ	
		2 часа	2 часа
		Каттэк	
		0,4 часа	0,4 часа
		Контроль	
		-	8 часов
		Самостоятельная работа	
		СР	
		44,7 часа	80,7 часов
		СРэк	
		24 часа	-
Индивидуальные задания:			
2 ТМК	контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, зачет с оценкой, экзамен)			
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 39,3 : 68,7

для заочной формы обучения – 19,3 : 88,7

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: получение необходимых теоретических знаний для обеспечения безопасности потребительских товаров, пересекающих таможенную границу, и подтверждения их соответствия требованиям, установленным в международных нормативных документах, законах, национальных нормативно-правовых документах

Задачи дисциплины:

- изучение основных международных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности потребительских товаров;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки в области безопасности пищевых продуктов, сырья, непродовольственных товаров;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и степень риска для потребителей;
- освоение международной классификации токсичных компонентов в товарах широкого потребления;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в товары широкого потребления;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью потребительских товаров.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.02 «Международные и национальные требования к безопасности товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Изучение данной 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.

Изучение дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров» базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении таких дисциплин, как «Товароведение», «Безопасность товаров».

Знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Международные и национальные требования к безопасности товаров», коррелируются либо являются вспомогательными для освоения таких дисциплин, как «Управление безопасностью и качеством», «Международное техническое регулирование», «Таможенная экспертиза», «Международная торговля».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними и осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации ИД-2 _{УК-1} . Осуществляет выбор оптимального решения для поставленной проблемной ситуации

В результате изучения 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 ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Международные аспекты безопасности товаров

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.

1. Основы физиологии питания.
2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.
4. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.
5. Социальные токсиканты.

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения

1. Загрязнение товаров микроорганизмами, микотоксинами.
2. Контаминация пищевых продуктов червями.
3. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
4. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.

Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.

1. Характеристика промышленных загрязнений.
2. Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды.
3. Пути попадания токсичных веществ в товары.
4. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека.
5. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов.

Смысловой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов

Тема 4. Основные положения концепции НАССР.

1. Основные определения
2. Принципы системы НАССР
3. Методы системы НАССР
4. Стандарты на основе принципов НАССР

Тема 5. Кодекс Алиментариус

1. Основные понятия и сфера действия Кодекса
2. Стандарты Кодекса
3. Достоинства и недостатки Кодекса

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. Международные аспекты безопасности товаров												
Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.	8,7	2		2		4,7	12	-		2		10
Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения	18	4		4		10	24	2		2		20
Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.	18	4		4		10	24	2		2		20
Итого по смысловому модулю 1	44,7	10		10		24,7	60	4		6		50
Смысловой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов												
Тема 4. Основные положения концепции НАССР	18	4		4		10	18	1		2		15
Тема 5. Кодекс Алиментариус	18	4		4		10	18,7	1		2		15,7
Итого по смысловому модулю 2	36	8		8		20	36,7	2		4		30,7
Всего по смысловым модулям	80,7	18		18		44,7	96,7	6		10		80,7
Катт	0,9					0,9	0,9					0,9
СРэк	24					24						
КЭ	2					2	2					2

Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
Контроль							8					8
Всего часов	108	18		18	3,3	68,7	108	6		10	3,3	88,7

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

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	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	Международная нормативно-правовая база относительно безопасности потребительских товаров	4	2
3	Определение показателей безопасности непродовольственных товаров	2	2
4	Определение показателей безопасности пищевых продуктов	2	
5	Система безопасности пищевых продуктов НАССР	4	2
6	Свод пищевых международных стандартов: Кодекс Алиментариус	4	2
Всего:		18	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Установление соответствия национального законодательства требованиям европейских регламентов относительно безопасности потребительских товаров	4,7	10
2	Изучение преимуществ и недостатков современных систем управления безопасностью пищевых продуктов и непродовольственных товаров.	20	40
3	Разработка алгоритма проведения внутреннего и внешнего аудита системы качества	20	30,7
Всего:		44,7	80,7

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

11.1. Вопросы к контрольным работам (для заочной формы обучения)

1. Безопасность товаров: сущность и характеристика понятия.
2. Современные международные подходы к обеспечению безопасности потребительских товаров.
3. Государственная политика по адаптации законодательства в сфере безопасности товаров к требованиям ВТО и норм ЕС.
4. Роль и полномочия органов государственного контроля в сфере обеспечения безопасности потребительских товаров.
5. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров, распределения их функций по видам продукции и ее происхождению.
6. Основные положения системы НАССР, ее преимущества.
7. Принципы международной системы НАССР.
8. Методы международной системы НАССР.

9. Международная нормативная база, регламентирующая требования к безопасности товаров.
10. Законодательная база, регламентирующая вопросы здравоохранения граждан.
11. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба: структура и основные направления деятельности.
12. Основные задания Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
13. Объекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
14. Субъекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
15. Цель и принципы проведения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
16. Основные этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
17. Порядок оформления заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
18. Критерии безопасности продовольственных товаров и сырья, поставляемых на мировой рынок.
19. Показатели безопасности, используемые при нормировании содержания вредных веществ в пищевых продуктах.
20. Порядок изъятия из обращения и уничтожения опасной продукции.
21. Ответственность за нарушение норм санитарного законодательства.
22. Классификация опасных веществ. Ксенобиотики и контаминанты в товарах.
23. Схема действия ксенобиотика на организм человека.
24. Схема действия контаминантов на организм человека.
25. Аккумуляция опасных веществ в живых организмах, возможные последствия.
26. Загрязнение товаров канцерогенными веществами и их влияние на организм человека.
27. Источники загрязнения товаров канцерогенными веществами
28. Опасность загрязнений товаров токсичными металлами.
29. Механизм действия токсичных металлов на организм человека.
30. Нитро- и нитрозосоединения как загрязнители пищевых продуктов. Источники и последствия их попадания в организм человека.
31. Источники загрязнения пищевых продуктов пестицидами: международный опыт.
32. Радиационное загрязнение товаров: международный опыт.
33. Физиолого-гигиеническое обоснование регламентов использования пищевых добавок в мировой практике.
34. Опасность загрязнения товаров микроорганизмами: международный опыт.
35. Источники, механизм и факторы передачи возбудителей болезнетворных бактерий.
36. Источники загрязнения товаров микотоксинами, их влияние на организм человека.
37. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормональными препаратами.
38. Общий порядок определения безопасности продукции для стран-участниц ЕАС.
39. Пути обеспечения санитарной безопасности товаров на производстве.
40. Кодекс Алиментариус – основной документ, регламентирующий требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
41. Структура и содержание Кодекс Алиментариус.
42. Значение Кодекс Алиментариус для обеспечения безопасности товаров на мировом рынке.

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – собеседование (устный или письменный опрос): темы № 1-5	4	20

– тест (тестирование): темы № 1-5	2	10
– разноуровневые задачи и задания (темы № 1-5)	2	10
итого текущий модульный контроль		40
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
– собеседование (устный или письменный опрос): темы № 1-5	4	20
– тест (тестирование): темы № 1-5	2	10
– контрольная работа	10	10
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Сущность понятия «безопасность продукции».
2. Общие требования к безопасности и качеству непродовольственных товаров.
3. Общие требования к безопасности и качеству пищевых продуктов.
4. Исторические аспекты возникновения стандартов качества товаров.
5. Обоснование необходимости формирования и внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
6. Системы управления безопасностью и качеством продукции как фактор экономического благополучия государства.
7. Государственный контроль за соблюдением субъектами ВЭД требований к безопасности и качеству товаров, поступающих на внутренний рынок.
8. Роль таможенных органов в насыщении национального рынка безопасной и доброкачественной продукцией.
9. Обеспечение безопасности и качества продукции как одно из основных направлений управления предприятием.
10. Концептуальные подходы к обеспечению безопасности и качества продукции.
11. Современные принципы управления безопасностью и качеством продукции.
12. Статистические методы управления качеством продукции: общая характеристика, достоинства и недостатки.
13. Принципы обеспечения безопасности и качества продукции.
14. Модель качества и ее составляющие: «петля качества», «спираль качества».
15. Место управления безопасностью и качеством продукции в системе общего менеджмента предприятия.
16. Возникновение и развитие управления качеством продукции: американский опыт.
17. Возникновение и развитие управления качеством продукции: японский опыт.
18. Возникновение и развитие управления качеством продукции: опыт СССР.
19. Комплексное управление качеством: общая характеристика. Опыт внедрения комплексной системы управления качеством продукции.
20. Всеобщее управление качеством продукции: общая характеристика, основные черты.
21. Принципы действующего законодательства в сфере безопасности потребительских товаров.
22. Виды и содержание нормативных документов в области управления безопасностью и качеством продукции.

23. Требования европейских регламентов относительно микробиологических, химических и других критериев и загрязняющих веществ в потребительских товарах.
24. Современные стратегии обеспечения безопасности и качества продукции.
25. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров; распределение их функций в зависимости от вида продукции и ее происхождения.
26. Полномочия таможенных органов в сфере управления безопасностью и качеством товаров, поступающих на внутренний рынок.
27. Международные стандарты ISO серии 9000: краткая характеристика. Опыт внедрения стандартов ISO серии 9000 в практику деятельности отечественных предприятий.
28. Международные стандарты ISO серии 9000: основные элементы системы управления качеством продукции и их краткая характеристика.
29. Международные стандарты ISO серии 22000 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов»: общая характеристика, сфера применения.
30. Основные этапы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов.
31. Методы достижения ожидаемого эффекта от внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
32. Характеристика и цели использования системы HACCP.
33. Принципы обеспечения безопасности продукции на основе системы HACCP.
34. Опасные факторы в системе HACCP: краткая характеристика.
35. Общие санитарно-гигиенические требования к пищевой продукции, выдвигаемые Комиссией по Кодексу Алиментариус.
36. Система качества: определение, назначение и состав системы.
37. Основные этапы разработки системы управления безопасностью и качеством продукции.
38. Функции системы управления качеством продукции: политика в области качества.
39. Функции системы управления качеством продукции: планирование качества.
40. Функции системы управления качеством продукции: организация работ по качеству.
41. Функции системы управления качеством продукции: обучение и мотивация персонала.
42. Функции системы управления качеством продукции: контроль качества.
43. Функции системы управления качеством продукции: информационное обеспечение процесса управления.
44. Функции системы управления качеством продукции: принятие решений руководством предприятия.
45. Функции системы управления качеством продукции: разработка и реализация мероприятий.
46. Функции системы управления качеством продукции: взаимодействие с внешней средой по вопросам качества.
47. Организационно-методическое обеспечение системы управления безопасностью и качеством продукции.
48. Организационная структура предприятия как фактор эффективности системы управления безопасностью и качеством продукции.
49. Материальное обеспечение процедуры внедрения системы управления безопасностью и качеством продукции.
50. Служба качества на предприятии: назначение, состав, функции.
51. Типовые ошибки, допускаемые менеджерами по качеству.
52. Метрологическое обеспечение безопасности и качества продукции.
53. Документы, обеспечивающие процедуру внедрения системы безопасности и качества продукции.
54. Контроль и координация деятельности структурных подразделений предприятия в области управления безопасностью и качеством продукции.
55. Информационное обеспечение процесса управления безопасностью и качеством продукции. Основные источники информации, их преимущества и недостатки.

56. Характеристика документов, используемых для осуществления контроля за внедрением системы управления безопасностью и качеством продукции.
57. Использование компьютерных технологий в системе управления безопасностью и качеством продукции.
58. Оценка эффективности функционирования систем управления безопасностью и качеством продукции на предприятии.
59. Классификация и общая характеристика рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
60. Современные методы оценки рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
61. Современные методы мониторинга динамики показателей риска внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
62. Обязанности производителей и продавцов (поставщиков) относительно безопасности и качества товаров.
63. Ответственность за несоблюдением требований к безопасности и качеству продукции.
64. Цели и задачи аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
65. Методы сбора информации для аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
66. Документальное оформление результатов аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
67. Пути совершенствования систем управления безопасностью и качеством продукции.
68. Прогнозирование и его роль в управлении безопасностью и качеством продукции.
69. Социальный эффект внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции и методы его оценки.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Экзамен

Очная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1 ¹	T2	T3	T4	T5			
8	8	8	8	8	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов			
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Контрольная работа	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности	
T1	T2	T3	T4					T5
6	6	6	6	6	10	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T5 – 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. Международные и национальные требования к безопасности товаров. Опорный конспект лекций для обучающихся направления подгот. 38.04.07 Товароведение (Магистр. программа: Товаровед. и экспертиза в тамож. деле) / Л. В. Молоканова : Л. В. Молоканова, М-во образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образов. учреждение высш. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тамож. Дела и экспертизы товаров. – Донецк : ДОННУЭТ, 2024 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДОННУЭТ
2. 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

Дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
2. Вилкова С.А. Научно-практические основы экспертизы потребительских товаров / Поволжский кооперативный институт Центросоюза РФ. – Энгельс: Регион. инф.-изд. Центр ПКИ, 2003. – 264 с.
3. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / И. М. Лифиц. – М. : Юрайт, 2014. – 315 с.
4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (принят Государственной Думой 01.12.1999).
5. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (принят Государственной Думой 12.03.1999).

Учебно-методические издания:

1. Дистанционный курс «Международные требования к безопасности товаров» на платформе программного продукта Moodle.
2. Молоканова Л. В. Безопасность товаров. Опорный конспект лекций [Электронный ресурс].
3. Молоканова Л. В. Международные и национальные требования к безопасности товаров. Опорный конспект лекций [Электронный ресурс].

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библиоинформ. 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-библиоинформ. 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.-библиоинформ. 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. библиоинформ. 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. библиоинформ. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;
2. Учебная лаборатория экспертных исследований в таможенном деле № 4231 для проведения практических/лабораторных занятий: 16 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20С, твердомер NOVOTEST T-Y1, 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;
3. Экспертная лаборатория физико-химических исследований № 4320 для проведения практических/лабораторных занятий: 30 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор, экран, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, весы торцевые, электроплитка ЕПЧИ-1,5 одноконфорочная нержавейка, микроскоп XS-2610, весы электронные, магнитная мешалка ММ5, овоскоп ОН-10, бутирометр для сливок 0-40%, бутирометр для сливок 0-6%, ареометр АМ 1020-1040, ареометр АС-2 10...20 Ц.Д. 0,2, ареометр АС-3 0...25 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 25...50 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 50...75 Ц.Д. 0,5, весы ВА-4 М, гигрометр психометрический ВИТ-2, Манекен «Diana» «А», Манекен «Diana» «В»;
4. Учебная аудитория № 4318 для проведения консультаций и экзаменов: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска;
5. 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.).

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 –	Высшее, товароведение и организация торговли продовольственными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата	1. Сертификат о повышении квалификации от 14-15.02.2019 № 0310, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными

		доцент	наук ДК № 004200	<p>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 деятельностной 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 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 № 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 в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>7. 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>8. 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.02 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение.

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле.

Трудоёмкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по 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 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-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними и осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации ИД-2 _{УК-1} . Осуществляет выбор оптимального решения для поставленной проблемной ситуации

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Международные аспекты безопасности товаров.

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии.

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения.

Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности.

Смысловой модуль 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности товаров.

Тема 4. Основные положения концепции НАССР.

Тема 5. Кодекс Алиментарнус.

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

