Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 13:18:50
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательноеучреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе

_____ Крылова Л. В.
(подпись)
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования - программа магистратуры
Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс: очная форма обучения, 2 курс
заочная форма обучения, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров» для обучающихся
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерской программе: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2020 года

Разработчики: Золотарева В.В., к.т.н. доцент товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
непродовольственных товаров и креативной индустрии
Протокол от "18" 02. 2026 года № 24

Зав. кафедрой

_____ Ольмезова Н.А.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Махноносов Д.В.
(подпись)
Дата « 24 » 02. 2026 г.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от « 25 » 03. 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3,5</td><td>Укрупнённая группа направлений подготовки: 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов: 126 для очной формы обучения; 126 для заочной формы обучения;</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -2 самостоятельной работы обучающегося - 4</td><td rowspan="11">программа высшего образования - программа магистратуры</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>63,8 часа</td><td>100,4 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 32:63,8;
для заочной формы обучения – 14:100,4.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: предоставление обучающим целостной системы знаний по организации и порядку проведения санитарно-гигиенической оценки непродовольственных товаров отечественного и зарубежного производства, особенностям проведения санитарно-гигиенической оценки отдельных групп товаров.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть понятие о санитарно-гигиенической оценке товаров, цели и задачи оценки;
- изучить законодательную, инструктивную, нормативную базу санитарно-гигиенической оценки;
- освоить методы санитарно-гигиенической оценки непродовольственных товаров;
-охарактеризовать особенности санитарно-гигиенической оценки отдельных групп непродовольственных товаров хозяйственного назначения, одежно-обувных, культурно-бытовых, парфюмерно-косметических;
- приобрести практические навыки по санитарно-гигиенической оценке конкретных видов изделий и анализу ее результатов.

3 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Логическая и содержательно-методическая взаимосвязь с другими частями ОПП (учебными дисциплинами, модулями, практиками):

Дисциплина основывается на знаниях товароведения непродовольственных товаров, товароведения упаковочных материалов и тары, безопасности товаров, мирового рынка товаров и услуг, товароведение сырья, материалов и средств производства, технического регулирования (основах стандартизации, метрологии и управления качеством, оценкой соответствия, сертификации товаров, идентификацией и кодированием товаров. Дисциплина тесно связана с экспертизой товаров, экспертизой и оценкой непродовольственных товаров премиум класса, товароведением транспортных средств, спецкурсом по товароведению.

Обеспечивает необходимый комплекс знаний для прохождения Практики по получению профессионального опыта и знаний работы (Производственной практики по экспертной деятельности). Практики по получению профессионального опыта и знаний работы (Производственной преддипломной практики).

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны знать характеристику ассортимента товаров, особенности маркировки, упаковки и транспортировки товаров, хранение и уход.

Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению.

ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1 пк-1 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2 пк-1. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3 пк-1. Умеет анализировать и внедрять инновационные решения для управления товарными категориями, ориентированными на креативные индустрии (мода, дизайн)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- концептуальные основы санитарно-гигиенической оценки товаров, ее законодательную, методическую и нормативную базу;
- организации и предприятия, осуществляющие санитарно-гигиеническую оценку товаров;
- виды санитарно-гигиенической оценки и их характеристику;
- объекты и субъекты санитарно-гигиенической оценки;
- методы и средства санитарно-гигиенической оценки;
- особенности проведения санитарно-гигиенической оценки отдельных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- организовывать и проводить разные виды санитарно-гигиенической оценки: выбрать номенклатуру показателей для проведения санитарно-гигиенической оценки отдельных групп товаров;
- провести оценку базируясь не результатах органолептических и измерительных методов, проанализировать ее результаты.

владеть: теоретическими знаниями и практическими умениями в проведении санитарно-гигиенической оценки различных групп непродовольственных товаров.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие вопросы санитарно-гигиенической оценки товаров

Тема 1. Основные понятия о санитарно-гигиенической оценке товаров

1.1 Понятие о санитарно-гигиенической оценке товаров, ее значение на современном этапе рыночных отношений

1.2 Законодательная, инструктивная и нормативная база санитарно-гигиенической оценки товаров

1.3 Объекты,субъекты, виды санитарно-гигиенической оценки товаров

Тема 2. Методы санитарно-гигиенической оценки товаров

2.1 Классификация методов санитарно-гигиенической оценки товаров

2.2 Одориметрические методы исследований

2.3 Санитарно-химические методы исследований

2.4 Санитарно-токсикологические методы исследований

2.5 Санитарно-микробиологические методы исследований

2.6 Средства санитарно-гигиенической оценки непродовольственных товаров

2.7 Порядок проведения санитарно-гигиенической оценки

Смысловой модуль 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки хозяйственных товаров

Тема 1. Особенности санитарно-гигиенической оценки изделий из пластических масс, контактирующих с пищевыми продуктами

1.1 Гигиенические аспекты использования синтетических полимерных материалов

1.2 Требования к безопасности изделий из полимерных материалов и этапы проведения санитарно-гигиенической оценки

1.3 Принципы санитарно-гигиенической оценки изделий из пластмасс

Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки лакокрасочной продукции

2.1 Лакокрасочная продукция как объект санитарно-гигиенической оценки

2.2 Методика проведения санитарно-гигиенической оценки лакокрасочных покрытий

Тема 3. Особенности санитарно-гигиенической оценки посуды из различных материалов

3.1 Посуда из силикатных материалов, как объект санитарно-гигиенической оценки

3.2 Виды опасности посуды из силикатных материалов

3.3 Особенности определения показателей химической безопасности посуды из силикатных материалов

3.4 Металлическая посуда как объект санитарно-гигиенической оценки

3.5 Санитарно-гигиенические требования к металлической посуде

3.6 Методы определения санитарно-гигиенических показателей металлической посуды

Тема 4. Санитарно-гигиеническая оценка строительных и мебельных товаров

4.1 Строительные товары и мебель как объекты санитарно-гигиенической оценки

4.2 Санитарно-гигиенические требования к некоторым строительным материалам

4.3 Требования к санитарно-гигиенической безопасности мебельной продукции

4.4 Процедура определения химической безопасности мебели и материалов для ее изготовления

Смысловой модуль 3. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки одежно-обувных товаров

Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка тканей

1.1 Теоретические представления о гигиенической оценке тканей

1.2 Характеристика гигиенических показателей тканей

1.3 Общие методы и конкретные методики определения химической безопасности тканей

1.4 Методика проведения санитарно-гигиенической оценки тканей и оформление ее результатов

Тема 2. Санитарно-гигиеническая оценка одежды

2.1 Общая характеристика одежды, ее гигиеническая классификация

2.2 Определение индекса гигиенической безопасности одежды

2.3. Санитарно-гигиеническая оценка одежды

Тема 3. Санитарно-гигиеническая оценка обуви

3.1 Теоретические предпосылки санитарно-гигиенической оценки обуви

3.2 Этапы и методы гигиенических исследований обуви

3.3 Одорометрические исследования обуви

3.4 Физико-гигиенические исследования обуви

3.5 Токсикологические исследования обуви

Смысловой модуль 4. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки культурно-бытовых, ювелирных, парфюмерно-косметических товаров

Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка детских игрушек

1.1 Игрушки как объект санитарно-гигиенической оценки

1.2 Санитарно-гигиенические требования к игрушкам

1.3 Нормативно-правовая база санитарно-гигиенической оценки игрушек

Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки парфюмерно-косметических изделий

2.1 Парфюмерно-косметические товары как объект санитарно-гигиенической оценки

2.2 Понятие о безопасности парфюмерно-косметической продукции, виды и показатели безопасности

2.3 Требования к показателям безопасности парфюмерно-косметической продукции

2.4 Требования к потребительской таре и маркировке парфюмерно-косметической продукции

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР.	Пр
Смысловой модуль 1. Общие вопросы санитарно-гигиенической оценки товаров												
Тема 1. Основные понятия санитарно-гигиенической оценки товаров	**10**	2			8		**9**	0,5			8,5	
Тема 2. Методы санитарно-гигиенической оценки товаров	**10**	2			8		**8**	0,5			7,5	
Всего по смысловому модулю 1	**20**	**4**			**16**		**17**	**1**			**16**	
Смысловой модуль 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки товаров хозяйственного назначения												
Тема 1. Особенности санитарно-гигиенической оценки изделий из пластических масс, контактирующих с пищевыми продуктами	**11**	2		4	5		13	1		2	10	
Тема 2. Санитарно-гигиеническая оценка лакокрасочной продукции	**6**	1			5		11	1			10	
Тема 3. Особенности санитарно-гигиенической оценки посуды из различных материалов	**10**	2		3	5		13	1		2	10	
Тема 4. Санитарно-гигиеническая оценка строительных и мебельных товаров	**8**	1		2	5		11	1			10	
Всего по смысловому модулю 2	**35**	**6**		**9**	**20**		**48**	**4**		**4**	**40**	
Смысловой модуль 3. Особенности санитарно-гигиенической оценки одежно-обувных товаров												
Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка тканей	**13**	2		3	8		13	1		2	10	
Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки одежды	**9**	1		2	6		10				10	
Тема 3. Санитарно-гигиеническая оценка обуви	**9**	1		2	6		11	1			10	
Всего по смысловому модулю 3	**31**	**4**		**7**	**20**		**34**	**2**		**2**	**30**	
Смысловой модуль 4. Особенности проведения санитарно-гигиенической оценки культурно-бытовых, ювелирных, парфюмерно-косметических товаров												
Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка детских игрушек	**4**				4		8	1			7	

Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки парфюмерно-косметических изделий	**5,8**	2			3,8		7,4				7,4	
Всего по смысловому модулю 4	**9,8**	**2**			**7,8**		**15,4**	**1**			**11,4**	
Катт	**0,8**					**0,8**	**1,2**					**1,2**
СРэк	**27**					**27**	**8**					**8**
ИК	**-**											
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Всего часов	**126**	**16**		**16**	**63,8**	**30,2**	**126**	**8**		**6**	**100,4**	**11,6**

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная форма
1	не предусмотрены учебным планом		
2			
...			

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1.	Санитарно-гигиеническая оценка изделий из пластических масс, контактирующих с пищевыми продуктами	4	2
2.	Санитарно-гигиеническая оценка посуды из различных материалов	3	
3.	Санитарно-гигиеническая оценка строительных материалов	2	2
4.	Оценка гигиенических показателей и показателей безопасности тканей	3	
5.	Санитарно-гигиеническая оценка одежды	2	2
6.	Санитарно-гигиеническая оценка обуви	2	
7.	Санитарно-гигиеническая оценка детских игрушек		
	Всего	16	6

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Основные понятия санитарно-гигиенической оценки товаров	8	8,5
2	Тема 2. Методы санитарно-гигиенической оценки товаров	8	7,5
3	Тема 1. Особенности санитарно-гигиенической оценки изделий из пластических масс, контактирующих с пищевыми продуктами	5	10
4	Тема 2. Санитарно-гигиеническая оценка лакокрасочной продукции	5	10
5	Тема 3. Особенности санитарно-гигиенической оценки посуды из различных материалов	5	10
6	Тема 4. Санитарно-гигиеническая оценка строительных и мебельных товаров	5	10
7	Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка тканей	8	10
8	Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки одежды	6	10
9	Тема 3. Санитарно-гигиеническая оценка обуви	6	10
10	Тема 1. Санитарно-гигиеническая оценка детских игрушек	4	7
11	Тема 2. Особенности санитарно-гигиенической оценки парфюмерно-косметических изделий	3,8	7,4
	Всего	63,8	100,4

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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, 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 информационно-телекоммуникационной 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;
– в форме аудиофайла.
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;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине в очной форме обучения*

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-11)	2	22
- тестирование (темы 1-11)	1	11
- реферат, доклад, эссе	7	7
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*40*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1-11) - тестирование (темы 1-11) - реферат, доклад, эссе	 2 1 7	 22 11 7
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*40*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Понятие о санитарно-гигиенической оценке товаров, ее значение в современных условиях рыночных отношений.
2. Законодательная и нормативная база санитарно-гигиенической оценки товаров.
3. Инструктивная база санитарно – гигиенической оценки товаров.
4. Санитарные и фитосанитарные меры: определение в соответствии с Соглашением ВТО по СФС мерам, значение на современном этапе рыночных отношений.
5. Основные принципы соглашения ВТО с использованием СФС мер.
6. Принципы соглашения ВТО с использованием СФС мер: научная обоснованность, эквивалентность, траспарентность.
7. Принцип соглашения ВТО с использованием СФС мер: региональность.
8. Объекты и субъекты санитарно-гигиенической оценки товаров.
9. Понятие о безопасности товаров. Виды безопасности, определяемые при проведении санитарно-гигиенической оценки товаров.
10. Классификация химически опасных веществ.
11. Причины опасности непродовольственных товаров.
12. Виды химической опасности непродовольственных товаров, её основные причины.
13. Тяжёлые металлы, их негативное воздействие на организм человека
14. Пестициды как загрязнители непродовольственных товаров.
15. Цели и задачи санитарно-химических исследований.
16. Понятие о радиационной безопасности, радиоактивные элементы в непродовольственных товарах
17. Классификация и характеристика методов санитарно-гигиенической исследований товаров.
18. Характеристика одориметрических методов исследований санитарно-гигиенических показателей.
19. Требования к волонтерам, участвующих в проведении санитарно-гигиенической оценки.
20. Характеристика токсикологических методов исследований.
21. Характеристика санитарно-микробиологических методов исследований.
22. Средства санитарно-гигиенической оценки непродовольственных товаров.
23. Порядок и этапы проведения санитарно-гигиенической оценки товаров.
24. Влияние композиций синтетических моющих средств на организм человека.

25. Определить понятия: безопасность, санитарно-гигиеническая оценка товаров, радиационная безопасность.
26. Виды и характеристика нормативных документов, регламентирующих показатели безопасности непродовольственных товаров.
27. Нормативно-правовая база санитарно-гигиенической оценки непродовольственных товаров.
28. Классификация химически опасных веществ.
29. Понятие о санитарно-гигиенической оценке товаров, ее значение в современных условиях рыночных отношений.
30. Характеристика токсикологических методов исследований.
31. Гигиенические требования к изделиям из полимерных материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
32. Порядок проведения санитарно-гигиенической оценки посуды из полимерных материалов, контактирующей с пищевыми продуктами.
33. Схема санитарно-химического исследования изделий из пластмасс, контактирующих с пищевыми продуктами.
34. Порядок проведения санитарно-химических исследований изделий из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами влажностью до 15%.
35. Характеристика физиолого-гигиенических методов исследования.
36. Гигиенические требования к изделиям из полимерных материалов (посуда, тара и др.) предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
37. Определить порядок и условия санитарно-гигиенических исследований стальной эмалированной посуды.
38. Особенности санитарно-гигиенической оценки посуды из силикатных материалов.
39. Определить порядок и условия санитарно-химических исследований изделий из полимерных материалов.
40. Схема санитарно-химического исследований изделий из пластмасс, контактирующих с пищевыми продуктами.
41. Гигиенические требования к изделиям из полимерных материалов (посуда, тара и др.) предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
42. Особенности санитарно-гигиенической оценки посуды из силикатных материалов.
43. Характеристика номенклатуры показателей для определения химической безопасности стеклянной посуды.
44. Определить порядок и условия санитарно-гигиенических исследований стальной эмалированной посуды.
45. Номенклатура показателей для санитарно-гигиенической оценки кухонной посуды из коррозионно-стойкой стали.
46. Санитарно-химическая оценка древесных материалов мебельного производства.
47. Особенности санитарно-гигиенической оценки текстильных материалов для обивки мягкой мебели.
48. Причины химической опасности лакокрасочной продукции и методы ее выявления.
49. Определить порядок и условия санитарно-химических исследований изделий из полимерных материалов строительного назначения.

50. Порядок определения электризуемости полимерных строительных материалов.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа											Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3			Смысловой модуль 4				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3			

Примечание: Т1, Т2... Т9 - темы смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	**5** «отлично» / «зачтено»
75-89	**4** «хорощо» / «зачтено»
60-74	**3** «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	**2** «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1.Лойко Д.П.и др; Безопасность непродовольственных товаров: [Учебное пособие]/ Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Харьков: Издательство «НТМТ», 2016. – 260 с.

2.Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров [Электронный] : конспект лекций для студентов факультета маркетинга, торговли и таможенного дела направления подготовки 38.04.07. «Товароведение» специализации «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность» / Донецк : [ДонНУЭТ], 2023 – 60 с.

3. Золотарева В.В. Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров [Электронный]: метод. рек. к выполн. курс. работ по дисциплине для студен. направления подготовки 38.04.07 «Товароведение» днев. и заоч. форм обучения / В.В. Золотарева. – Донецк: ДонНУЭТ, 2022. – 32 с.

Дополнительная

1.Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения, Закон Донецкой Народной Республики, принят Постановлением Народного Совета 10.04.2015 г.

2.Большаков А.М. Гигиеническое регламентирование – основа санитарно-гигиенического благополучия населения./ А.М. Большаков, В.Г. Маймулов. Учебное пособие/ – Москва, 2009.

3.Инструкция по санитарно-гигиенической оценке полимерных материалов, предназначенных для применения в строительстве и производстве мебели. - М., 1991

4.Филонюк В.А. Гигиеническая експертиза одежды и обуви: метод. рекомендации/В.А. Филонюк, Т.И. Петрова-Соболь.-Минск:БГМУ,2007.-27с

5.Санитарные правила и нормы на отдельные группы непродовольственных товаров.

6.Стандарты различных категорий вида «Общие технические условия», «Технические требования» на непродовольственные товары.

Электронные ресурсы

1.Лойко Д.П.и др; Безопасность непродовольственных товаров: [Электронный ресурс]/ Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Харьков: Издательство «НТМТ», 2016. – 260 с.

2.Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов факультета маркетинга, торговли и таможенного дела направления подготовки 38.04.07. «Товароведение» специализации «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность» / Донецк : [ДонНУЭТ], 2023 – 60 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.

2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.

6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. RL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- URL:http://jiber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019—

URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016 - URL:https:// librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 - URL:http:// cvberleninka.ru. — Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения лекций: 20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатопр б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осцилограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф.

2. Учебная лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения лабораторных занятий: 20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатопр б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осцилограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф.

3. Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора 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
Золотарёва Виктория Владимировн	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, кандидат технических наук, ученое звание – нет	Высшее, товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, товаровед высшей квалификации, диплом кандидата наук ДК № 019153	1. Удостоверение о повышении квалификации 23011552 от 17.02.2025 г по дополнительной профессиональной программе «Оказание первой помощи», 28 часов, «Центр дополнительного образование» Просвещение», г. Сочи. 2. Удостоверение о повышении квалификации 800400005429 от 18.11.2024 г. по программе «Современные информационные технологии в образовательной среде» 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ», г. Донецк **3.** Справка о прохождении стажировки № 001 от 12.12.2025 г. по программе «Современные методы преподавания в образовательных организациях высшего образования»,72 часа, «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры» - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Национальный исследовательский Московский государственный строительный университет, г. Макеевка.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 «Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров»

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины: 3,5 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- концептуальные основы санитарно-гигиенической оценки товаров, ее законодательную, методическую и нормативную базу;
- организации и предприятия, осуществляющие санитарно-гигиеническую оценку товаров;
- виды санитарно-гигиенической оценки и их характеристику;
- объекты и субъекты санитарно-гигиенической оценки;
- методы и средства санитарно-гигиенической оценки;
- особенности проведения санитарно-гигиенической оценки отдельных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- организовывать и проводить разные виды санитарно-гигиенической оценки: выбрать номенклатуру показателей для проведения санитарно-гигиенической оценки отдельных групп товаров;
- провести оценку базируясь не результатах органолептических и измерительных методов, проанализировать ее результаты.

владеть: теоретическими знаниями и практическими умениями в проведении санитарно-гигиенической оценки различных групп непродовольственных товаров.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1 пк-1 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2 пк-1. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3 пк-1. Умеет анализировать и внедрять инновационные решения для управления товарными категориями, ориентированными на креативные индустрии (мода, дизайн)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, канд. техн. наук, доцент Золотарева В.В.

Заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии д.э.н. проф. Ольмезова Н.А.