Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 13:18:02
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 товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

Ольмезова Н.А.
«18» 02. 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине
Б1.В.05 «САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(шифр и наименование дисциплины, практики)

38.04.07 Товароведение
(код и наименование направления подготовки)

Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
кан.техн.наук, доцент В.В. Золотарёва

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии от «18» февраля 2026 г., протокол № 24

Донецк - 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
«Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров»
(наименование дисциплины)

Таблица 1 - Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачествен-ную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	Тема 1, 2, 3,4,5,6,7, 8, 9, 10,11, 12, 13	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 - Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	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 креатив-ные индустрии (мода, дизайн)	Тема 1, 2, 3,4,5,6,7, 8, 9, 10,11, 12, 13	Реферат, устный опрос, тестовые задания

Таблица 3 - Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2	Устный опрос выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
1	Устный опрос выполнен на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	Устный опрос выполнен на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Устный опрос выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 4 - Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-7	Реферат представлен на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Реферат представлен на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 5 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения учебной дисциплины «Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров» важно соблюдать следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических занятий, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до экзаменационной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Одной из форм самостоятельной работы является написание рефератов. Рекомендации по написанию рефератов: на основе ознакомления с программой курса, в соответствии с желанием публичного выступления на семинаре или защиты материала на консультации осуществляется выбор темы. Желательный порядок работы над ней: изучение учебника по теме, в пределах которой выполняется реферат, прослушивание соответствующей лекции, подбор литературы, указанной в данной программе, привлечение дополнительной литературы или источников. При составлении плана реферата важно учесть правильную структуру: Введение. Основная часть. Заключение. Изучение их в соответствии с рекомендуемыми вопросами, расположение выписок по плану, смысловое соединение их, формирование текста в соответствии с объемом в пределах 10 – 15 листов формата А4 (1,5 интервала, шрифт Times New Roman. Размер шрифта 14, параметры страницы: левое, верхнее, нижнее поля – 25 мм, левое поле – 10 мм, отступы в начале абзаца 1,25 см; таблицы или рисунки – внутри текста, список использованной литературы – после текста).

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем трем модулям учебной дисциплины ««Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров»». Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее

адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 30 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей учебной дисциплины.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачету. Опрос проводится на лабораторных занятиях по изучаемой теме.

По дисциплине «Санитарно-гигиеническая оценка непродовольственных товаров», согласно рабочей программе, предусмотрен экзамен, который проводится в письменной форме.

Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по данной дисциплине проходит в устной форме. Студенту выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине приведена в таблице 6.

Таблица 6 - Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Тестирование	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа	
Смысловой модуль 1.	4	2			6
Смысловой модуль 2.	8	4			12
Смысловой модуль 3.	6	3			9
Смысловой модуль 4.	4	2	7		13
Итого:	22	11	7		40

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Таблица 7 - 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	
4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3			100

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.