



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

 Л.О. Коршенко

28 июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой  
товароведения и экспертизы товаров

 Л.А. Текутьева

28 июня 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Безопасность товаров

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

профили «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,

«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,

«Товарный менеджмент»

**Форма подготовки очная / заочная**

курс 2 / 2 семестр 3 / -

лекции 18 / 6 час.

практические занятия    час.

лабораторные работы 36 / 10 час.

в том числе с использованием МАО лек.    / пр.    / лаб. 18 / 6 час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 / 16 час.

в том числе с использованием МАО 18 / 6 час.

самостоятельная работа 90 / 128 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 / 9 час.

контрольные работы (количество)    / 1

курсовая работа / курсовой проект    семестр

зачет    семестр

экзамен 3 семестр / 2 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 28 июня 2016 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Самченко О.Н.

канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Безопасность товаров»**

Учебный курс «Безопасность товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Безопасность товаров» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (90 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 6 часов), самостоятельная работа студентов (128 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 2 курсе.

Дисциплина «Безопасность товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» / «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья» / «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными аспектами безопасности товаров, правовой и нормативной базой

предмета исследования, характеристиками видов и показателей безопасности, особенностями безопасности основных групп продовольственных и непродовольственных товаров и упаковки, требованиями безопасности при транспортировании, хранении и эксплуатации потребительских товаров, методами определения безопасности товаров.

**Цель** – дать студентам необходимые для практической работы знания в области экспертизы, оценки и контроля безопасности потребительских товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

**Задачи:**

– дать системное представление об основных понятиях, терминах, определениях в области безопасности потребительских товаров; нормативных и правовых документах, регламентирующих их безопасность; методах оценки безопасности и идентификации различных видов опасности;

– сформировать умение выявлять виды опасности, которые потенциально могут возникнуть при потреблении или эксплуатации потребительских товаров;

– сформировать умение использовать санитарные правила и нормы для производства и безопасности товаров, гигиенические нормативы по показателям безопасности для однородных групп потребительских товаров; пользоваться нормативами допустимого количества миграции (ДКМ) для товаров, контактирующих с пищевыми продуктами и телом человека, а также нормативами допустимых уровней (ДУ) электромагнитных полей для некоторых распространенных видов электронных товаров и сложной бытовой техники;

– способствовать развитию практических навыков в решении конкретных задач безопасности потребительских товаров: определения видов опасности и природы их происхождения; организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к безопасности потребительских товаров на всех этапах их жизненного цикла.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность товаров» у

обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов
	Владет	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, реферат (в том числе в форме презентации).

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Тема 1. Научно-технический прогресс и экология человека и природы. Безопасность товаров как показатель их качества (1 / 0,5 час.)**

Среда обитания человека. Понятие опасности.

Научно-технический прогресс и технология производства товаров, вредные и токсичные отходы производства. Остаточные химические вещества в материалах и товарах, формирование токсичных продуктов в процессе переработки и хранения материалов. Пути проникновения токсичных веществ при производстве товаров. Потребительские свойства и роль безопасности товаров как показателя качества. Общие принципы определения безопасности товаров.

Классификация факторов риска, понятие жизненного цикла человека как совокупности физических, химических и социальных факторов. Основные понятия деятельности человека, негативного воздействия окружающих опасностей. Физические, химические, биологические, психофизические риски и факторы.

### **Тема 2. Правовая и нормативная база безопасности товаров (2 / 1 час.)**

Правовая база: Федеральные законы в области сертификации, качества и безопасности продукции (ФЗ РФ «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Об охране окружающей среды», «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», Доктрина продовольственной безопасности РФ).

Федеральный закон «О сертификации продукции и услуг»: основные цели и задачи сертификации – контроль безопасности для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества; функции органов по сертификации; сертификат соответствия; обязательная сертификация товаров.

Федеральный закон «О защите прав потребителей»: обязанности изготовителя (исполнителя) по обеспечению безопасности товара (работы); права потребителя

на безопасность товаров и услуг; права и обязанности изготовителя, в случае причинения вреда жизни, здоровью или имуществу потребителя.

Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к безопасности товаров и услуг. Нормы и правила, установленные в этих документах.

### **Тема 3. Безопасность потребительских товаров: виды опасности и природа их происхождения. Характеристика видов и показателей безопасности (3 / 1 час.)**

Основные виды безопасности потребительских товаров: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная, вибро- и шумобезопасность. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней значимости их для потребительских товаров.

Химическая безопасность. Классификация вредных веществ по степени опасности и биологическим последствиям. Классы опасности веществ. Предельно-допустимая концентрация веществ (ПДК). Перечень сырья и материалов, допущенных органами Минздрава для производства товаров народного потребления. Запрещенные вещества в производстве товаров. Допустимый уровень миграции (ДУ). Допустимое количество миграции (ДКМ).

Радиационная безопасность: виды излучений; естественные и искусственные источники радиации. Радиационный контроль сырья для производства товаров народного потребления. Электромагнитное излучение: источники электромагнитных полей; Биологическая опасность и нормирование электромагнитных излучений. Электробезопасность: виды электрического тока; воздействия электрического тока: термическое, электрическое, биологическое, механическое, световое; способы и средства электрозащиты.

Шумо- и вибробезопасность. Источники шума. Характеристики звукового поля. Классификация шумов: по частоте, по характеру спектра, по временным характеристикам. Влияние шума на организм человека.

Источники вибрации. Физические характеристики вибрации. Основные виды вибраций. Методы снижения вибрации.

Ультрафиолетовое излучение. Лазеры. ИК-излучение. Электромагнитное излучение.

Механическая и термическая безопасность. Противопожарная безопасность.

#### **Тема 4. Безопасность продовольственных товаров (3 / 1 час.)**

Проблема загрязнения пищевых продуктов. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.

Опасности пищевых веществ. Антиалиментарные факторы.

Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами, микотоксинами, гельминтами.

Загрязнения продуктов питания химическими элементами. Актуальность проблемы. Токсиколого-гигиеническая характеристика отдельных видов загрязнителей. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве, нитратами, нитритами и нитрозосоединениями.

Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Антибактериальные вещества, гормональные препараты, азотсодержащие кормовые добавки.

Диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.

Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Химические компоненты пищевых продуктов растительного происхождения. Отравления, связанные с употреблением рыбы, моллюсков и ракообразных.

Пищевые добавки. Классификация. Гигиеническое регламентирование ПД в продуктах и рационе питания. Генетически модифицированные источники пищи. Социальные токсиканты.



### **Тема 5. Безопасность непродовольственных товаров (3 / 1 час.)**

Безопасность текстильных изделий. Опасности и способы защиты от химических веществ, предназначенных для обработки натуральных, искусственных и синтетических материалов. Текстильные вспомогательные вещества. Основные токсические вещества в текстильных материалах. Продукты термического разложения.

Безопасность парфюмерно-косметических товаров. Содержание вредных веществ в основных составляющих данной товарной группы с точки зрения безопасности.

Безопасность культурно-бытовых и электробытовых товаров. Электромагнитное излучение, статическое электричество, звук и вибрация – негативные воздействия данных явлений и способы обеспечения безопасности потребителя.

Безопасность моющих и чистящих средств. Фосфаты, включения, соединения хлора, СМС, чистящие средства, отбеливатели, дезинфицирующие средства – негативные воздействия на потребителя и способы обеспечения безопасности.

Безопасность древесно-мебельных товаров. Ламинарные (синтетические материалы), древесностружечные плиты. Ковровая, ленточная, драпировочная ткань – негативные воздействия на потребителя и способы обеспечения безопасности.

Оценка понятия безопасности и требования к товарам, предназначенным для детей. Требования, предъявляемые к материалам и содержанию химических веществ в товарах, предназначенных для детей.

### **Тема 6. Особенности маркировки и оценка безопасности упаковочных материалов. Требования безопасности при транспортировании, хранении и эксплуатации потребительских товаров (2 / 0,5 час.)**

Оценка безопасности упаковочных материалов, предназначенных для непродовольственных и продовольственных товаров. Материалы, используемые в качестве упаковки для транспортирования и хранения

товаров. Опасности для потребителя, связанные с упаковкой различного назначения. Оценка безопасности упаковочных материалов.

Показатели экологической безопасности упаковочных материалов. Специальная защитная тара. Экологическая характеристика упаковочных материалов. Показатели загрязнения среды при использовании упаковки, предназначенной для непродовольственных товаров. Специальная упаковка и тара.

Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Упаковка. Маркировка. Условия транспортирования, хранения, эксплуатации и реализации. Процессы, протекающие при хранении потребительских товаров. Режимы хранения.

#### **Тема 7. Требования к утилизации и уничтожению некачественных и опасных для жизни и здоровья человека потребительских товаров (2 / 0,5 час.)**

Утилизация и (или) уничтожение синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, упаковки, парфюмерно-косметической продукции, оргтехники, электроники, бытовой техники, строительных материалов, древесно-мебельных товаров и т.д. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

#### **Тема 8. Методы определения безопасности товаров (2 / 0,5 час.)**

Современные инструментальные методы анализа: физико-химические, микробиологические, радиологические, токсикологические, клинические, паразитологические, органолептические. Оценка качества и безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лабораторные работы**

**(36 / 10 час., в том числе 18 / 6 час. с использованием методов активного / интерактивного обучения)**

**Лабораторная работа № 1. Нормы и контроль безопасности товаров: правовая база. Санитарные правила и нормы (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Изучение правовой базы: Федеральные законы в области сертификации, качества и безопасности продукции.

2. Изучение Санитарных правил и норм, регламентирующих безопасность потребительских товаров.

3. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп потребительских товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 2. Контроль безопасности продовольственных товаров: нормативная база (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Изучение нормативной базы для контроля безопасности различных групп продовольственных товаров: виды документов, регламентирующих требования к безопасности товаров и услуг; нормы и правила, установленные в этих документах.

2. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп продовольственных товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров (работа с НДС и ТР).

3. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 3. Контроль безопасности непродовольственных товаров: нормативная база (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Изучение нормативной базы для контроля безопасности различных групп непродовольственных товаров: виды документов, регламентирующих требования к безопасности товаров и услуг; нормы и правила, установленные в этих документах.

2. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп непродовольственных товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров (работа с НД и ТР).

3. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 4. Методы санитарно-химической экспертизы товаров и материалов (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Изучение современных инструментальных методов анализа микроколичеств органических и неорганических соединений.

2. Экстракции остаточных веществ из материала в водную и воздушную среду. Количественный микроанализ.

3. Изучение взаимосвязи концентрации и количества мигрирующих веществ со структурой материала. Влияние различных факторов на результаты экспертизы.

**Лабораторная работа № 5. Экспертиза электробытовых приборов (4 / 2 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 1 час.)*

1. Изучение фактического качества электробытовых приборов на соответствие требованиям ГОСТ, ТУ, установленным для этого вида товара.

2. Определение соответствия фактических характеристик изделий (артикул, сорт, размерные данные и др.) маркировочным обозначениям, указанным на ярлыке, этикетке и соответствие упаковки товара требованиям нормативной документации.

3. Изучение уровня шума, ЭМИ, производимых электробытовыми приборам. Оценка электро- и пожаробезопасности приборов.

**Лабораторная работа № 6. Проведение органолептических испытаний на примере посуды хозяйственных изделий из пластмасс (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Определение основных требований при организации проведения испытаний вкуса и одориметрии водных вытяжек. Разработка балльной системы оценок.

2. Подготовка и выбор: среды для экстракции, концентрации растворов и их соответствие насыщенности материалом в условиях эксплуатации товаров.

3. Проведение органолептических испытаний (дать заключение о безопасности посуды хозяйственных изделий из пластмасс).

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 7. Выявление ксенобиотиков в пищевых продуктах (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 / 0,5 час.)*

1. Определение консервантов в пищевых продуктах (сернистый ангидрид, бензойнокислый натрий).

2. Выявление нитратов в растительном сырье.

3. Определение содержания нитрита натрия в колбасных изделиях.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 8. Безопасность непродовольственных товаров. Защита рефератов (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации) (2 / 1 час.)*

1. Защита рефератов (презентаций).

Студенты получают задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой выпускной квалификационной работы. Задание может быть выполнено в виде реферата или презентации в программе PowerPoint и сообщения.

**Лабораторная работа № 9. Безопасность продовольственных товаров. Защита рефератов (4 / 1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации) (2 / 1 час.)*

1. Защита рефератов (презентаций).

Студенты получают задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой выпускной квалификационной работы. Задание может быть выполнено в виде реферата или презентации в программе PowerPoint и сообщения.

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Безопасность товаров» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>Тема 1. Научно-технический прогресс и экология человека и природы. Безопасность товаров как показатель их качества</p> <p>Тема 2. Правовая и нормативная база безопасности товаров</p> <p>Тема 3. Безопасность потребительских товаров: виды опасности и природа их происхождения. Характеристика видов и показателей безопасности</p> <p>Тема 4. Безопасность продовольственных товаров</p> <p>Тема 5. Безопасность непродовольственных товаров</p> <p>Тема 6. Особенности маркировки и оценка безопасности упаковочных материалов. Требования безопасности при транспортировании, хранении и эксплуатации потребительских товаров</p> <p>Тема 7. Требования к утилизации и уничтожению некачественных и опасных для жизни и здоровья человека потребительских товаров</p> <p>Тема 8. Методы определения безопасности товаров</p>	ПК-9	знает	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 9, 10, 15, 16, 20-23, 32, 41, 48-50
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 11-13, 17-19, 26-30, 46, 47
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 3-8, 14, 24, 25, 31, 33-40, 42-45

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

*(электронные и печатные издания)*

1. Другов Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практическое руководство [Электронный ресурс]: руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. - Москва: Издательство «Лаборатория знаний», 2015. - 443 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/66222>

2. Евдохова Л.Н. Теоретические основы товароведения: Учебное пособие / Евдохова Л.Н., Пинчукова Ю.М., Болотько А.Ю. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 263 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1011075>

3. Кременовская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременовская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502706>

5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2015. - 508 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287084>

6. Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Е.Л. Пехташева. - М.: Дашков и К, 2015. - 332 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52263.html>

7. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с



основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

8. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / Е.Ю. Райкова. - М.: ИТК «Дашков и К», 2015. - 412 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287083>

9. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: словарь-справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - М.: Дашков и К, 2015. - 264 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52266.html>

10. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко [и др.]. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52254.html>

11. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1014948>

### **Дополнительная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Андреева Е.И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы / Е.И. Андреева. - М.: Российская таможенная академия, 2013. - 166 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69714.html>

2. Богданова Е.Л. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Часть 1. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Богданова Е.Л., Чепурной И.П., Щербакова Е.В. - СПб.: Университет ИТМО, 2010. - 71 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67559.html>

3. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.:

НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/354879>

4. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

5. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под общ. ред. д.э.н., проф. И.Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415020>

6. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Изд-во Юрайт, 2014. - 477 с. - Режим доступа: [http://www.biblio-online.ru/thematic/?3&id=urait.content.3F9637FC-768B-4EE4-9AA4-43739DFF29AE&type=c\\_pub](http://www.biblio-online.ru/thematic/?3&id=urait.content.3F9637FC-768B-4EE4-9AA4-43739DFF29AE&type=c_pub)

7. Коммерческое товароведение: учебник / Под общ ред. В.И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 696 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415262>

8. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

9. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

10. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.В. Дулова, Е. Ю. Пашкова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

11. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный

практикум: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: Изд-во Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2012. - 52 с. - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=9908](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=9908)

12. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: тесты / С.А. Страхова. - М.: Дашков и К, 2014. - 164 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430591>

13. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]: учебник / Н.Н. Алексеева [и др.]. - Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2010. - 512 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/25801.html>

14. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

16. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35323.html>

17. Товароведение, экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Виноградова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 390 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40920.html>

18. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н. И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415319>

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>.
6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

## **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины «Безопасность товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Безопасность товаров» предусматривает со

стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Безопасность товаров» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

Для студентов очной формы обучения предусмотрена рейтинговая система оценки знаний. В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Безопасность товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Безопасность товаров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[ \frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где:  $W = \sum_{i=1}^m k_i^n$  для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^m$  для итогового рейтинга;

$P(n)$  – рейтинг студента;

$m$  – общее количество контрольных мероприятий;

$n$  – количество проведенных контрольных мероприятий;

$O_i$  – балл, полученный студентом на  $i$ -ом контрольном мероприятии;

$O_i^{max}$  – максимально возможный балл студента по  $i$ -му контрольному мероприятию;

$k_i$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия;

$k_i^n$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

### **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в

процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным занятиям является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Безопасность товаров» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как работа в малых группах, которая дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность, и выполнение реферата в виде презентаций, помогающие студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов, которая предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ, написание рефератов, в том числе в виде презентаций (для студентов заочной формы обучения выполнение реферата заменяет контрольную работу, предусмотренную ученым планом), подготовку к промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных занятий и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

## **Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без использования которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Безопасность товаров» используются такие методы активного / интерактивного обучения, как работа в малых группах и выполнение реферата, в том числе в виде презентации, который для студентов заочной формы обучения заменяет контрольную работу, предусмотренную учебным планом.

Работа в малых группах – одна из возможностей реализации обучения в группах – использование на занятиях метода малых групп. Метод малых групп, это самостоятельное изучение учащимися нового материала посредством сотрудничества в малых группах.

Под презентацией понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Безопасность товаров» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в результате выполнения самостоятельной работы – написания реферата.



Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

При работе с учебной и научной литературой принципиально важно принимать во внимание момент развития. Ощутимое отставание характерно и для многих публикаций, связанных с курсом. В связи с этим в рекомендуемой по курсу литературе студентам могут встречаться положения, которые уже не вполне отвечают новым тенденциям развития. В таких случаях следует, проявляя нужную критичность мысли, опираться не на устаревшие идеи того или другого издания, как бы авторитетно оно ни было, а на нормы, вытекающие из современных изданий, имеющих отношение к изучаемому вопросу.

Студент обязан знать не только рекомендуемую литературу, но и новые, существенно важные издания по курсу, вышедшие в свет после его публикации.

## **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Подготовка к экзамену и его результативность требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

Студент в целях получения качественных и системных знаний должен начинать подготовку к экзамену задолго до его проведения, лучше с самого начала лекционного курса.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Безопасность товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки безопасности продовольственных и непродовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине «Безопасность товаров»**

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профили «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,  
«Товарный менеджмент»  
**Форма подготовки очная / заочная**

г. Владивосток  
2016

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
<i>Очная форма обучения</i>				
1.	10 неделя	Выполнение реферата (в том числе в форме презентаций)	32	Защита реферата (презентации)
	16 неделя			
2.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам	31	Устный опрос
3.	6 неделя	Подготовка к экзамену	27	Тестирование
	12 неделя			
	18 неделя			
ИТОГО			90	
<i>Заочная форма обучения</i>				
1.	До начала экзаменационной сессии	Выполнение реферата (в том числе в форме презентаций)	65	Защита реферата (презентации)
2.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	54	Устный опрос
3.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9	Тестирование
ИТОГО			128	

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Безопасность товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ, написание рефератов, в том числе в виде презентаций (для студентов заочной формы обучения выполнение реферата заменяет контрольную работу, предусмотренную ученым планом), подготовку к промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

При работе с учебной и научной литературой принципиально важно принимать во внимание момент развития. Ощутимое отставание характерно и для многих публикаций, связанных с курсом. В связи с этим в рекомендуемой по курсу литературе студентам могут встречаться положения, которые уже не вполне отвечают новым тенденциям развития. В таких случаях следует, проявляя нужную критичность мысли, опираться не на устаревшие идеи того или другого издания, как бы авторитетно оно ни было, а на нормы, вытекающие из современных изданий, имеющих отношение к изучаемому вопросу.

Студент обязан знать не только рекомендуемую литературу, но и новые, существенно важные издания по курсу, вышедшие в свет после его публикации.

## **Методические указания к выполнению реферата**

**(в том числе в виде презентаций)**

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие навыков краткого изложения материала с выделением самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании выпускной квалификационной работы.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть

достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат (в том числе в виде презентаций) выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата (в том числе в виде презентаций) учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата или его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.



### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Критерии оценки реферата в виде презентации**

– 100-86 / 5 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы,

представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 / 4 балла – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 / 3 балла – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 / 2 балла – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

### **Тематика рефератов**

1. Динамика изменения представлений о безопасности за последние 100 лет.
2. Государственная поддержка обеспечения безопасности потребительских товаров.
3. Паспорт безопасности материала как зарубежный аналог.
4. Возможность применения системы ХАССП для обеспечения безопасности продовольственных (или непродовольственных) товаров.
5. Пожарная безопасность и самозатухающие материалы.
6. Статическое электричество и антистатические материалы.
7. Бензапирен: его действие на организм курящих и некурящих.

8. Разрушение озонного слоя Земли хлоруглеводородами.
9. Инструментальные и экспресс методы микробиологических исследований.
10. Новые антистатические материалы.
11. Радиационная безопасность как важнейший гигиенический критерий экологической безопасности материала.
12. Чужеродные вещества в сырье и продуктах питания
13. Токсичные компоненты продуктов растительного и животного происхождения.
14. Токсичные металлы в сырье и продуктах питания.
15. Радионуклиды в сырье, пути снижения их количества.
16. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
17. Пестициды и опасность, связанная с их присутствием в пищевом сырье и продуктах питания.
18. Опасные соединения, образующиеся при приготовлении и хранении пищевых продуктов.
19. Современные способы снижения шума и вибрации стиральных машин?
20. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
21. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности непродовольственных товаров.
22. Токсины, вызывающие клеточные повреждения и поражающие нервную систему.
23. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в пищевых продуктах.
24. Безопасность потребительских товаров (на примере однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров).
25. Небезопасные товары на потребительском рынке (на примере однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров).

## **Вопросы для самоконтроля**

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена.

### **Перечень вопросов для самоконтроля**

1. Дайте определение основополагающих терминов дисциплины: экология, экология человека, безопасность.
2. Назовите основные факторы загрязнения окружающей среды.
3. Охарактеризуйте основные причины промышленных выбросов.
4. Что такое коэффициент безопасности?
5. Что такое гомеостаз?
6. По каким показателям определяю адаптационные резервы?
7. Что такое нормальные адаптационные изменения?
8. Токсическая доза и степень токсичности.
9. Как формируется безопасность материала на производственном предприятии?
10. Что такое паспорт безопасности материала?
11. Кто выдает санитарно-эпидемиологическое заключение?
12. Какие товары регламентирует система ХАССП?
13. Токсикологическая экспертиза товаров и материалов. Объекты и субъекты исследования.
14. Гигиенические требования к материалам и товарам, контактирующим с пищевыми продуктами.
15. Гигиеническое заключение на материал (товар) как основа сертификата соответствия для некоторых групп товаров. Его содержание.
16. Маркировка потенциально опасных товаров.
17. Нормативная база для выпуска безопасной продукции.
18. Экологическая стабильность и пути ее достижения.
19. Проанализируйте состояние и перспективы развития производства новых товаров.

20. Упаковка как фактор загрязнения окружающей среды.
21. Какие меры предпринимает правительство по снижению рисков загрязнения среды обитания?
22. Какова роль информации в снижении рисков опасных факторов?
23. Назовите основные группы факторов риска.
24. Перечислите виды опасности, возникающие в группе физических факторов.
25. Как минимизировать риски от действия вредных факторов?
26. В чем опасность токсичных химических соединений?
27. Охарактеризуйте источники биологической опасности для человека.
28. В чем отличие электрической и электромагнитной опасности?
29. Опишите основные пути поступления токсичных соединений в организм человека.
30. Назовите токсичные органические соединения.
31. Перечислите 4 класса опасности, начиная от самого опасного.
32. К какому классу относится диоксин (по опасности, по химической природе)?
33. Что такое пирамида загрязнений?
34. Что такое ДКМ?
35. Что такое объемная активность источника ионизирующего излучения?
36. Перечислите основные источники радиации.
37. Нормирование радионуклидов в питьевой воде.
38. Какая область является наиболее опасной (А или С)?
39. Чем опасно УФ-излучение для глаз, для кожи?
40. Какие солнцезащитные очки могут быть опасными?
41. Какие стекла больше пропускают УФ-излучение – силикатные или органические полимерные?
42. Приведите примеры потенциально опасных товаров.
43. Назовите основные причины возникновения шума и вибрации.
44. Что такое порог слышимости?

45. Что такое избыточное звуковое давление?
46. Назовите звукопоглощающие материалы 1 класса.
47. Виды безопасности, которые должны быть обеспечены для непродовольственных товаров.
48. Летучие органические соединения, общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
49. Безопасность электрических товаров. Защита от поражения электрическим током.
50. Пожаро- взрывобезопасность товаров и материалов. Антипирены.
51. Перечислите классы горючести веществ.
52. Классификация вредных и чужеродных веществ, поступающих в пищевую продукцию.
53. Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья.
54. Базисные регламенты оценки безопасности продуктов питания и продовольственного сырья (индекс загрязнения, ПДК, ПДС, ПДВ, ПДОК, токсическая и фоновая концентрации).
55. Общепринятые безопасные вещества (GRAS). Прямые и косвенные пищевые добавки, токсичность и методы аналитического контроля.
56. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие.
57. Токсичные элементы. Элементы, подлежащие контролю в пищевых продуктах согласно действующим санитарным правилам и нормам.
58. Механизмы токсического действия свинца, кадмия, ртути, мышьяка.
59. Основные источники загрязнения пищевых продуктов кадмием, свинцом, ртутью и мышьяком.
60. Нормируемые в пищевых продуктах техногенные радионуклиды.
61. Загрязняющие вещества, поступающие в пищу с продуктами животноводства.
62. Источники поступления нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевые продукты. Их биологическое действие.

63. Токсичные компоненты пищевых продуктов растительного происхождения, их опасность и методы аналитического контроля.

64. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов, их аналитический контроль.

65. Характеристика микотоксинов различных групп в зависимости от источников их поступления в пищевые продукты. Методы определения.

66. Пищевые добавки. Классификация. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых добавок.

67. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Источники пищевых отравлений

68. Детоксикация пищевых продуктов в зависимости от природы загрязняющих веществ.

69. Понятие биобезопасности. Система государственных мер, регулирующих деятельность в сфере генетически модифицированных организмов.

70. Роль маркировки для обеспечения безопасности пищевой продукции.

71. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.

72. Здоровое питание. Концепция государственной политики (цель, задачи, направления, механизм реализации).

73. Критерии оценки качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

74. Токсиканты природного и антропогенного происхождения, их специфические свойства и основные методы аналитического контроля.

75. Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов, их аналитический контроль.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Безопасность товаров»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профили «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,  
«Товарный менеджмент»  
**Форма подготовки очная / заочная**



## Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов
	Владеет	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	<p>Тема 1. Научно-технический прогресс и экология человека и природы. Безопасность товаров как показатель их качества</p> <p>Тема 2. Правовая и нормативная база безопасности товаров</p> <p>Тема 3. Безопасность потребительских товаров: виды опасности и природа их происхождения. Характеристика видов и показателей безопасности</p> <p>Тема 4. Безопасность продовольственных товаров</p> <p>Тема 5. Безопасность непродовольственных товаров</p> <p>Тема 6. Особенности маркировки и оценка безопасности упаковочных материалов. Требования безопасности при транспортировании, хранении и эксплуатации потребительских товаров</p>	ПК-9	знает	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 9, 10, 15, 16, 20-23, 32, 41, 48-50
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 11-13, 17-19, 26-30, 46, 47

Тема 7. Требования к утилизации и уничтожению некачественных и опасных для жизни и здоровья человека потребительских товаров Тема 8. Методы определения безопасности товаров		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 3-8, 14, 24, 25, 31, 33-40, 42-45
---	--	---------	---	--

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	знает (пороговый уровень)	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	знание основных понятий, терминов, определений в области безопасности товаров; методы идентификации, оценки безопасности и качества потребительских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	способность дать характеристику основных понятий, терминов, определений в области безопасности товаров; методы идентификации, оценки безопасности и качества потребительских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	умест (продвинутый)	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах; устанавливать ассортиментную принадлежность; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать	умение выявлять виды опасности, которые потенциально могут возникнуть при потреблении или эксплуатации потребительских товаров; использовать санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы по	способность обобщать информацию о видах опасности, которые потенциально могут возникнуть при потреблении или эксплуатации потребительских товаров; использовать санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы по показателям безопасности для

		качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов	показателям безопасности для потребительских товаров; использовать методы оценки качества и безопасности для диагностики дефектов, оценки качества и безопасности	конкретных групп потребительских товаров; использовать методы оценки качества и безопасности для диагностики дефектов, оценки качества и безопасности товаров
	владеет (высокий)	современными методами и средствами экспертизы, идентификации и установления ассортиментной принадлежности потребительских товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	владение основными теоретическими и методологическими основами безопасности товаров; практическими навыками в решении конкретных задач безопасности потребительских товаров; основными методами и приемами определения видов опасности и природы их происхождения; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	способность обобщать информацию о теоретических и методологических основах безопасности товаров; практических навыках в решении конкретных задач безопасности потребительских товаров; об основных методах и приемах определения видов опасности и природы их происхождения; методах и средствах оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации

### Зачетно-экзаменационные материалы

#### Оценочные средства для промежуточной аттестации

#### Тестовые задания

##### 1. Безопасность – это:

- а) состояние деятельности, при которой с определённой им верностью исключается проявление опасности;
- б) разносторонний процесс создания человеческим условием для своего существования и развития;

в) сложный биологический процесс, который происходит в организме человека и позволяет сохранить здоровье и работоспособность;

г) центральное понятие БЖД, которое объединяет явления, процессы, объекты, способные в определённых условиях принести убытие здоровью человека.

**2. Какое определение безопасности правильно:**

- а) состояние, при котором нет ущерба имуществу;
- б) состояние, при котором обеспечено полное отсутствие риска;
- в) состояние, при котором риск ограничен допустимым уровнем;
- г) состояние, при котором товары признаются потенциально опасными.

**3. Какие опасности относятся к техногенным?**

- а) наводнение;
- б) производственные аварии в больших масштабах;
- в) загрязнение воздуха;
- г) природные катаклизмы.

**4. Какие опасности классифицируются по происхождению?**

- а) антропогенные;
- б) импульсивные;
- в) кумулятивные;
- г) биологические.

**5. По времени действия негативные последствия опасности бывают:**

- а) смешанные;
- б) импульсивные;
- в) техногенные;
- г) экологические.

**6. К экономическим опасностям относятся:**

- а) природные катаклизмы;
- б) наводнения;
- в) производственные аварии;
- г) загрязнение среды обитания.

**7. Состояние, при котором потоки соответствуют оптимальным условиям взаимодействия – это:**

- а) опасное состояние;
- б) допустимое состояние;
- в) чрезвычайно – опасное состояние;
- г) комфортное состояние.

**8. Опасности, которые классифицируются согласно стандартам:**

- а) биологические;
- б) природные;
- в) антропогенные;
- г) экономические.

**9. Что такое социально-гигиенический мониторинг?**

а) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания;

б) система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;

в) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;

г) система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и качеством потребляемых продуктов.

**10. Что означает термин «канцерогенное действие» вещества или соединения:**

- а) риск возникновения опухолей;
- б) риск возникновения раковых опухолей;
- в) риск возникновения мутаций;
- г) риск возникновения врожденных уродств.

**11. Что такое биоконцентрирование?**

а) обогащение организма химическим веществом в результате прямого

восприятия из окружающей среды;

б) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, с учетом загрязнения им продуктов питания;

в) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения им продуктов питания.

**12. Охарактеризуйте тератогенное воздействие:**

а) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода;

б) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода, вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода;

в) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению злокачественных опухолей;

г) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аллергических реакций.

**13. Какие металлы входят в группу, определяющие понятие «соли тяжелых металлов»:**

а) вольфрам, молибден;

б) свинец, кадмий, ртуть;

в) кобальт, селен;

г) цинк, алюминий, кобальт.

**14. К какому классу соединений относится диоксин:**

а) полихлорированные бифенилы;

б) конденсированные органические соединения;

в) органические кислоты;

г) кремнийорганические соединения.

**15. Что является источником загрязнения?**

а) природный объект;

б) хозяйственный объект;

в) природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.

**16. Какая концентрация считается предельно допустимой?**

- а) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду;
- б) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;
- в) не оказывающего вредного воздействия на организм человека;
- г) оказывающая вредного воздействия на окружающую среду.

**17. В каких сырьевых материалах нормируются радионуклиды – источники ионизирующего излучения:**

- в) в лесоматериалах;
- б) в полимерах;
- в) в сталях;
- г) в текстильных материалах.

**18. Как обеспечивают безопасность режима работы нагревательных приборов:**

- а) устанавливают реле температуры;
- б) устанавливают реле времени;
- в) запрещается накрывать прибор;
- г) запрещается переворачивать прибор.

**19. Справедливо ли заключение, что в косметической продукции нормируется количество патогенных стафилококков:**

- а) нет, они допускаются;
- б) да, они нормируются;
- в) да, они только в детской продукции не допускаются;
- г) нет, они не допускаются в любых видах косметической продукции.

**20. Применяется ли оцинкованная сталь для производства посуды для приготовления пищи:**

- а) никогда не применяется для производства посуды;

- б) иногда применяется для производства посуды;
- в) применяется для производства посуды для сухих продуктов;
- г) применяется.

**21. Наиболее значимый показатель безопасности посуды из пластмасс:**

- а) рН водной вытяжки;
- б) термостойкость;
- в) морозостойкость;
- г) ударопрочность.

**22. В какие изделия не допускается вложение химических волокон в ткани:**

- а) не допускается в детской одежде;
- б) не допускается в белье для новорожденных;
- в) не допускается в белье;
- г) не допускается в трикотаже.

**23. Приведите примеры содержания солей тяжёлых металлов при производстве товаров народного потребления:**

- а) соли свинца;
- б) соли железа;
- в) соли натрия;
- г) соли фтора.

**24. Наиболее значимый показатель безопасности изделий из меха:**

- а) опушённость;
- б) теплозащитность;
- в) наличие пороков;
- г) содержание солей хрома в кожаной ткани.

**25. Наиболее значимый показатель безопасности эмали:**

- а) время высыхания;
- б) термостойкость;
- в) цветовой пигмент;
- г) содержание летучих веществ.



**26. Наиболее значимый показатель безопасности пластиковых окон:**

- а) содержание формальдегида в полимере;
- б) морозостойкость;
- в) ударопрочность;
- г) воспламеняемость полимера.

**27. Наиболее значимый показатель безопасности мягкой мебели:**

- а) соответствие размеров;
- б) природа материалов изготовления;
- в) дизайн;
- г) наличие дефектов мягких элементов.

**28. Наиболее значимый показатель безопасности сотового телефона:**

- а) магнитное облучение;
- б) диапазон принимаемых волн;
- в) вибрация;
- г) марка.

**29. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием влияния на организм человека:**

- а) токсичного;
- б) канцерогенного;
- в) мутагенного;
- г) токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.

**30. Что такое безопасность пищевой продукции?**

- а) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
- б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТ;
- в) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТ, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.

**31. К полномочиям Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов относятся:**

- а) государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- б) организация и проведение обязательной сертификации отдельных видов пищевых продуктов;
- в) организация и проведение государственного надзора и контроля;
- г) все выше перечисленные полномочия.

**32. Кто подписывает санитарно-эпидемиологическое заключение:**

- а) главный врач;
- б) главный санитарный врач;
- в) руководитель Органа по сертификации;
- г) руководитель лаборатории.

**33. Какие токсичные вещества контролируются в пищевых продуктах при проведении процедуры сертификации?**

- а) свинец, кадмий, ртуть, мышьяк;
- б) свинец, ртуть, фтор, хром;
- в) свинец, селен, алюминий, ртуть;
- г) свинец, кадмий, фосфор, кобальт.

**34. Как проявляется экологический эффект пищи?**

- а) через биологические механизмы;
- б) через химические механизмы;
- в) через биохимические механизмы;
- г) через физические механизмы.

**35. Что такое биоаккумуляция?**

- а) поступление химического вещества в организм человека и животного с пищей;
- б) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды;
- в) обогащение организма химическим веществом путем его поступления

из окружающей среды и пищевой продукции;

г) поступление химического вещества в организм человека при контакте с товарами бытовой химии.

**36. Антивитамины – это:**

а) вещества, инактивирующие витамины;

б) вещества, неинактивирующие витамины;

в) соединения, являющиеся химическими аналогами витаминов, с замещением какой-либо функционально важной группы на неактивный радикал;

г) вещества, катализирующие синтез витаминов.

**37. Лектины – это:**

а) вещества белковой природы;

б) группа веществ гликопротеидной природы с молекулярной массой менее 60000 дальтон;

в) группа веществ гликопротеидной природы с молекулярной массой от 60000 до 120000 дальтон;

г) вещества углеводной природы.

**38. Продукты, в которых определяют содержание антибиотиков:**

а) мясные и молочные;

б) зерномучные;

в) плодоовощные;

г) рыба и морепродукты.

**39. Пищевые интоксикации вызывают:**

а) пищевые продукты, содержащие микробные токсины;

б) пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы;

в) пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы и токсины;

г) большое количество жизнеспособных микроорганизмов.

**40. Сальмонеллезы – это:**

а) пищевая токсикоинфекция;

б) пищевая инфекция;

- в) санитарно-показательный микроорганизм;
- г) пробиотический микроорганизм.

**41. Как в микробиологических показателях расшифровывается КОЕ:**

- а) кратерообразующие единицы;
- б) колониобразующие единицы;
- в) кристаллообразующие единицы;
- г) критически опасные единицы.

**42. Патулин контролируют в следующих видах пищевых продуктов:**

- а) арахис, орехи, зерновые;
- б) молоко и молочные продукты;
- в) мясо и мясопродукты;
- г) продукты переработки плодов и овощей.

**43. Наиболее значимый показатель безопасности воды питьевой:**

- а) содержание солей;
- б) прозрачность;
- в) вкус;
- г) рН воды.

**44. Наиболее значимый показатель безопасности ликёро-водочных изделий:**

- а) прозрачность;
- б) содержание сивушных масел;
- в) содержание сахаров;
- г) содержание спирта.

**45. Пищевые добавки – это:**

- а) природные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения;
- б) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и придания им заданных свойств;

в) синтезированные вещества, вводимые в продукты для придания им заданных свойств;

г) природные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты для придания им заданных свойств.

**46. Что такое допустимая суточная доза пищевой добавки?**

а) количество употребляемой ежедневно человеком с пищей добавки;

б) количество употребляемой с пищей добавки в течении месяца;

в) количество пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека;

г) показатель, оценивающий количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течении жизни и не способствующей возникновению в нем патологий, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа.

**47. Что означает термин «пищевая комбинаторика»?**

а) процесс создания новых видов пищевых продуктов;

б) введение в пищевые продукты пищевых и биологических добавок;

в) процесс создания новых видов пищевых продуктов путем введения в них пищевых и биологически активных добавок для формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и лечебных свойств пищевых продуктов.

**48. Что такое генетически модифицированные продукты?**

а) продукты, полученные из трансгенных растений;

б) продукты, полученные из трансгенных животных;

в) продукты, полученные из трансгенных микроорганизмов;

г) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

**49. Какова цель применения трансгенных растений?**

а) замедлить процесс селекции культурных растений;

- б) удешевить продукты питания;
- в) уменьшить сроки созревания;
- г) получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.

**50. Какими качествами обладают пищевые продукты, полученные из генноизмененных культур?**

- а) улучшенными вкусовыми качествами;
- б) имеют более эстетический вид;
- в) длительный срок хранения;
- г) малый срок хранения.

### **Вопросы к экзамену**

1. Теория безопасности: понятие, виды. Общественная система безопасности. Концепция национальной безопасности.

2. Безопасность как определяющий показатель потребительских свойств товаров.

3. Безопасность товаров в свете закона «О техническом регулировании».

4. Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы.

5. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

6. Права потребителей на безопасность товаров. Государственная политика по защите прав потребителей. Защита прав потребителей как общемировая проблема.

7. Санитарно-эпидемиологическое заключение на материал (товар) как основа сертификата соответствия для некоторых групп товаров. Его содержание.

8. Сертификация в торговле. Информация о товаре как основа обеспечения безопасности. Сертификат безопасности товара.

9. Виды опасности, природа их происхождения и краткая характеристика.

10. Химическая безопасность, общая характеристика. Классы опасности химических веществ.

11. Токсико-гигиеническая характеристика химических соединений, регламентация в непродовольственных и продовольственных товарах.

12. Летучие органические соединения: общая характеристика токсичности, регламентация в товарах.

13. Пестициды: проблема их безопасности для человека, Регламентация химических соединений в воде.

14. Концепция ПДК. Проблема использования этой концепции для замкнутых экосистем. Пирамида загрязнения.

15. Запрещенные к использованию химические соединения. Перечень канцерогенных веществ.

16. Биологическое действие токсичных соединений на организм человека.

17. Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности. Синергизм, аддитивность, суммарный эффект действия химических веществ на человека.

18. Понятие о санитарной зоне предприятий. Нормативы ОБУВ – ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосфере воздуха населенных мест.

19. Радиационная безопасность и электромагнитное излучение. Защита человека от ионизирующих излучений. Материалы и товары, в которых регламентируется содержание радиоактивных элементов. Нормирование электромагнитных излучений. Биологическая опасность магнитных полей

20. Электростатическое поле. Защита от статического электричества. Безопасность электрических товаров. Защита от поражения электрическим током.

21. Защита от шума и вибрации. Допустимые уровни звукового давления.

22. Механическая и термическая безопасность.

23. Противопожарная безопасность товаров и материалов. Антипирены.

Маркировка потенциально опасных товаров.

24. Полная схема определения гигиенических свойств материалов. Российский регистр потенциально опасных химических и биологических веществ.

25. Токсикологическая экспертиза товаров и материалов. Объекты и субъекты исследования. Понятие о  $L_{c50}$  и  $L_{d50}$ . Альтернативные методы определения степени токсичности веществ.

26. Гигиенические требования к материалам для изготовления одежды и обуви.

27. Гигиенические требования к товарам детского ассортимента.

28. Гигиенические требования к парфюмерно-косметическим товарам.

29. Нормирование физических факторов воздействия технически сложных электронных товаров на человека. Предельно допустимые уровни воздействия электромагнитных полей на человека.

30. Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров.

31. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. Допустимое количество миграции. Расчет ДКМ для различных веществ.

32. Классификация вредных веществ пищи. Обычные компоненты пищи в избыточном и недостаточном количестве. Антиалиментарные вещества пищи.

33. Соединения, образующиеся при приготовлении и хранении пищевых продуктов (бензапирены, нитрозамины, перекиси и т.д.).

34. Химические ксенобиотики, поступающие в продукты питания из окружающей среды: классификация, краткая характеристика.

35. Загрязнение пищи тяжелыми (ртуть, кадмий, свинец, мышьяк) и токсичными (медь, цинк, олово, железо, стронций, сурьма, никель, хром, алюминий) металлами. Опасность, которую они представляют для здоровья человека.

36. Токсичные компоненты продуктов растительного происхождения (гликозиды, грибные токсины и др.) и животного происхождения (ядовитые



рыбы и моллюски и др.)

37. Опасность, связанная с употреблением пищи, содержащей пищевые добавки (красители, консерванты и др.). Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок. Определение предельно-допустимых концентраций (ПДК) и расчет допустимого суточного потребления (ДСП)

38. Опасность для здоровья человека, связанная с употреблением пищи, загрязненной нитратами, нитритами, нитрозаминами.

39. Опасность для здоровья человека, возникающая при употреблении пищи, загрязненной пестицидами (фунгицидами, гербицидами, инсектицидами).

40. Загрязнение продуктов животноводства антибиотиками, сульфаниламидами, гормонами и опасность, которую они представляют для здоровья человека.

41. Контаминация пищевых продуктов радионуклидами, опасность, связанная с этим. Способы снижения радионуклидов в пищевом сырье.

42. Опасность для здоровья человека, связанная с употреблением в пищу продуктов, содержащих токсичные соединения, попавшие в них из упаковочных материалов.

43. Пути поступления в сырье и продукты диоксинов, полихлордифенилов и опасность, связанная с употреблением таких продуктов.

44. Опасность, связанная с употреблением пищи, контаминированной токсинами биологического происхождения.

45. Опасность, связанная с употреблением пищи, содержащей продукты метаболизма мицелиальных грибов (афлатоксины, патулины и др.)

46. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Государственные органы, осуществляющие санитарно-гигиенический надзор.

47. Технология и организация обеспечения безопасности хранения и транспортирования товаров.

48. Административная и уголовная ответственность и безопасность товаров.

49. Нормативная база для выпуска безопасной продукции.

50. Экологическая стабильность. Система «разумной» продукции.

## Оценочные средства для текущей аттестации

### Вопросы для собеседования по дисциплине «Безопасность товаров»

1. Безопасность как определяющий показатель потребительских свойств товаров.
2. Укажите основные национальные нормативно-законодательные документы, направленные на обеспечение безопасности непродовольственных товаров?
3. Основные понятия, применяемые в Законе РФ «О защите прав потребителей».
4. Объяснить отличие понятий «недостаток товара» и «существенный недостаток товара», применяемых в Законе РФ «О защите прав потребителей».
5. Безопасность товаров в свете закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
6. Основные принципы международной системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО серии 22000).
7. Принцип функционирования Системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (система HACCP).
8. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека:
9. Приведите примеры потенциально опасных химических товаров.
10. Летучие органические соединения: общая характеристика токсичности, регламентация в непродовольственных товарах.
11. Охарактеризуйте биологическое действие токсичных соединений на организм человека.
12. Дайте определение санитарной зоны предприятий. Нормативы ОБУВ – ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосфере воздуха населенных мест.
13. Что такое активность источника ионизирующего излучения?
14. В чем опасность воздействия высокой плотности потока ЭМП?

15. Для чего нужна защита электроприборов от влаги?
16. Что такое избыточное звуковое давление?
17. Что характеризует допустимое количество миграции? Как производится расчет ДКМ для различных веществ?
18. Зачем исследуют теплозащитные свойства обуви?
19. Нормирование физических факторов воздействия технически сложных электронных товаров на человека.
20. Экологическая стабильность. Система «разумной» продукции.
21. Дайте характеристику соединениям, образующимся при приготовлении и хранении пищевых продуктов (бензапирены, нитрозамины, перекиси и т.д.).
22. Загрязнение пищи токсичными металлами (медь, цинк, олово, железо). Какую опасность представляют они для здоровья человека?
23. Какая опасность для здоровья человека возникает при употреблении пищи, загрязненной пестицидами (фунгицидами, гербицидами, инсектицидами)?
24. Контаминация пищевых продуктов радионуклидами, опасность, связанная с этим. Способы снижения радионуклидов в пищевом сырье.
25. Опасность, связанная с употреблением пищи, содержащей пищевые добавки (красители, консерванты, антиокислители, ароматизаторы и др.).
26. Что такое патогенные микроорганизмы?
27. Опасность, связанная с употреблением пищи, контаминированной токсинами биологического происхождения.
28. Анализ преимуществ получения генетически модифицированных организмов. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
29. Токсиканты природного происхождения, их специфические свойства и основные методы аналитического контроля
30. Средства борьбы с опасностями естественного происхождения.

**Критерии оценки:**

– 100-86 / 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять

сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 / 4 балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 / 3 балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 / 2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## **Тематика лабораторных работ по дисциплине «Безопасность товаров»**

### **Лабораторная работа № 1. Нормы и контроль безопасности товаров: правовая база. Санитарные правила и нормы**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Изучение правовой базы: Федеральные законы в области сертификации, качества и безопасности продукции.

2. Изучение Санитарных правил и норм, регламентирующих безопасность потребительских товаров.

3. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп потребительских товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров.

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 2. Контроль безопасности продовольственных товаров: нормативная база**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Изучение нормативной базы для контроля безопасности различных групп продовольственных товаров: виды документов, регламентирующих требования к безопасности товаров и услуг; нормы и правила, установленные в этих документах.

2. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп продовольственных товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров (работа с НД и ТР).

3. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 3. Контроль безопасности непродовольственных товаров: нормативная база**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Изучение нормативной базы для контроля безопасности различных групп непродовольственных товаров: виды документов, регламентирующих

требования к безопасности товаров и услуг; нормы и правила, установленные в этих документах.

2. Ознакомление с основными показателями безопасности для отдельных групп непродовольственных товаров. Выявление основных показателей безопасности товаров (работа с НДС и ТР).

3. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 4. Методы санитарно-химической экспертизы товаров и материалов**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Изучение современных инструментальных методов анализа микроколичеств органических и неорганических соединений.

2. Экстракции остаточных веществ из материала в водную и воздушную среду. Количественный микроанализ.

3. Изучение взаимосвязи концентрации и количества мигрирующих веществ со структурой материала. Влияние различных факторов на результаты экспертизы.

#### **Лабораторная работа № 5. Экспертиза электробытовых приборов**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Изучение фактического качества электробытовых приборов на соответствие требованиям ГОСТ, ТУ, установленным для этого вида товара.

2. Определение соответствия фактических характеристик изделий (артикул, сорт, размерные данные и др.) маркировочным обозначениям, указанным на ярлыке, этикетке и соответствие упаковки товара требованиям нормативной документации.

3. Изучение уровня шума, ЭМИ, производимых электробытовыми приборам. Оценка электро- и пожаробезопасности приборов.

**Лабораторная работа № 6. Проведение органолептических испытаний на примере посуды хозяйственных изделий из пластмасс**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Определение основных требований при организации проведения испытаний вкуса и одориметрии водных вытяжек. Разработка балльной системы оценок.

2. Подготовка и выбор: среды для экстракции, концентрации растворов и их соответствие насыщенности материалом в условиях эксплуатации товаров.

3. Проведение органолептических испытаний (дать заключение о безопасности посуды хозяйственных изделий из пластмасс).

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 7. Выявление ксенобиотиков в пищевых продуктах**

*Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах*

1. Определение консервантов в пищевых продуктах (сернистый ангидрид, бензойнокислый натрий).

2. Выявление нитратов в растительном сырье.

3. Определение содержания нитрита натрия в колбасных изделиях.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 8. Безопасность непродовольственных товаров. Защита рефератов**

*Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации)*

1. Защита рефератов (презентаций).

Студенты получают задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой выпускной квалификационной работы. Задание может быть выполнено в виде реферата или презентации в программе PowerPoint и сообщения.

## **Лабораторная работа № 9. Безопасность продовольственных товаров. Защита рефератов**

*Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации)*

### **1. Защита рефератов (презентаций).**

Студенты получают задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой выпускной квалификационной работы. Задание может быть выполнено в виде реферата или презентации в программе PowerPoint и сообщения.

### **Критерии оценки:**

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в



смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Ситуационные задачи по дисциплине «Безопасность товаров»**

1. Покупательница приобрела в магазине крем для лица. Вечером нанесла его на кожу, а утром обнаружила, что лицо отекло и покрылось красными пятнами. Покупательница попыталась вернуть некачественный товар в магазин, но там его не взяли, мотивируя это тем, что проданный товар обмену и возврату не подлежит, о чём имелась табличка. Правы ли в этом случае продавцы?

2. На упаковке печенья, которое приобрёл покупатель, было написано «Акционерное общество открытого типа «Большевик», ГОСТ 24901-2014, масса нетто 200 г, калорийность 425 ккал. В 100 г продукта: белка 7,5 г, жира 12,1 г, углеводов 71,2 г, дата изготовления. Какая вообще информация должна быть на упаковке? Какие из маркировочных данных отвечают за безопасность товара?

3. Когда покупательница приобретала губную помаду, продавец ей сказала, что она изготовлена на основе натуральных веществ. Позднее у неё возникли сомнения в достоверности сказанного, и она отдала купленную помаду на экспертизу. Экспертиза установила, что в химический состав помады натуральные компоненты не входят. Может ли покупательница потребовать вернуть зря потраченные деньги?

4. Родители купили детскую коляску за 17 тысяч рублей. Через неделю она расползлась по швам. В магазине коляску принять обратно отказались, ссылаясь на то, что коляска грязная. Покупатели призвали на помощь СМИ и вместе с ними потребовали провести экспертизу, которую провели за счёт

магазина. Товар приняли, а деньги вернули. Какой статьёй Закона РФ «О защите прав потребителей» пользовались покупатели в этой ситуации?

5. В ювелирном магазине девушка купила золотой браслет. При примерке дома браслет разломился, внутри оказался какой-то другой металл. В магазине товар обратно не приняли, ссылаясь на то, что бирка на товаре нарушена. Покупатель в соответствующих органах за свой счёт провела экспертизу, которая установила, что браслет изготовлен из сплава меди и золота. Продавец заставила менеджера позвонить поставщику и при этом предъявила акт экспертизы. Факт подделки был доказан, а покупателю вернули деньги. Каким нормативным актом пользовалась покупательница, чтобы доказать свою правоту?

6. Гражданка приобрела в магазине порошкообразное чистящее средство. Придя домой и осуществив уборку, она почувствовала себя плохо и через 2 часа была госпитализирована с диагнозом «острая аллергическая реакция на гидроокись калия». Выписавшись из больницы, гражданка стала требовать у производителя возмещения морального ущерба и вреда, причиненного здоровью, т.к. на упаковке приобретенного ей чистящего средства вещества, на которое у неё аллергия, указано не было. Производитель отказывает ей в ее требованиях, ссылаясь на то, что ее реакция на данное вещество очень редкая и сугубо индивидуальная, этого они предусмотреть, по их словам, не могли. На чьей стороне закон?

7. Гражданин Д. приобрел на рынке стиральную машину, на которую был установлен гарантийный срок один год и срок службы 10 лет. Через два с половиной года в машине в момент эксплуатации лопнуло стекло, с которого потекла вода на пол, в результате затопив соседей на нижнем этаже. Экспертиза, куда незамедлительно обратился Д., установила, что в стиральной машине был обнаружен скрытый дефект. Д. приехал на рынок, чтобы предъявить претензию продавцу. Однако, как оказалось, палатка, где продавалась бытовая техника уже давно не работает, и найти директора не удалось. Как поступить в данной ситуации?

8. Родители подарили сыну телевизор, купленный ими в магазине, со сроком гарантии 1 год. Через 2 недели после гарантийного срока телевизор загорелся, в результате чего произошел пожар. Сын получил ожоги и вынужден был лечиться. Кроме того, были повреждены стены и мебель в комнате. В магазине в возмещении имущественного вреда стоимости поврежденной мебели, ремонта и расходов, связанных с лечением, отказали, мотивируя это тем, что телевизор был куплен не им лично, и, следовательно, не он является потребителем, а также тем, что магазин не несет за телевизор ответственности, поскольку истек гарантийный срок. Может ли пострадавший потребовать возмещения вреда, и кто несет перед ним ответственность?

9. Определите степень свежести мяса, если оно имеет корочку подсыхания бледно-красного цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, свето-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный мясу. Жир и сухожилия беловатого цвета. Бульон при варке прозрачный, ароматный. Содержание летучих жирных кислот составляет 3 мг гидроокиси калия. При добавлении раствора сернистой меди бульон остался прозрачным. Чем отличаются указанные выше показатели для мяса охлажденного и размороженного?

10. Определите степень свежести тушек кур и гусей по перекисному и кислотному числам жира, если: а) на титрование в рабочем опыте израсходовано  $1,0 \text{ см}^3 0,002 \text{ моль/дм}^3$  раствора гипосульфита, в контрольном опыте –  $0,8 \text{ см}^3$  (при навеске жира 0,4 г); б) на нейтрализацию свободных жирных кислот при титровании израсходовано  $0,1 \text{ см}^3 0,1 \text{ моль/дм}^3$  раствора едкого калия.

11. В магазин поступила партия яблок сорта Панировка в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт – 96%, не стандарт – 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок неоднородных по

форме; 0,5 кг плодов с нажимами площадью 1,5-2 см; 1,5 кг плодов поврежденных плодовой гнилью; 0,5 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода) и идентифицируйте товарный сорт яблок.

12. Сделайте заключение о качестве и безопасности партии молочников из стекла выдувного способа производства. Вместимость молочника 350 см<sup>3</sup>. Размер партии 320 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: вспученность краски, портящая товарный вид, в 9 изделиях; непараллельность края плоскости дна размером 4,0 мм в четырнадцати изделиях; три инородных включения размером 1,5 мм, не имеющих вокруг себя трещин и посечек, в пяти изделиях. Можно ли данную партию реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество. Определите действия товароведа при выявлении несоответствия. Ответ аргументируйте.

13. В магазин «Культтовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 2200 при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 89° в левую сторону и 92° в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента. Дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов. Назовите показатели безопасности детских велосипедов. С какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?

14. Через 29 часов после нанесения на чистую сухую поверхность малярной кистью олифы льняной высшего сорта отмечено ее неполное высыхание. С целью выяснения причин невысыхания олифы проведены лабораторные исследования. Получены следующие данные: прозрачность – полная; кислотное число - 7,4 мг КОН; йодное число - 164 г/йода на 100 г;

смоляные кислоты отсутствуют; плотность олифы -  $0,946 \text{ г/см}^3$ ; массовая доля неомыляемых веществ – 0,6%; массовая доля фосфорсодержащих веществ – 0,01%; массовая доля золы – 0,09%. Проведите идентификацию олифы льняной высшего сорта и дайте заключение о ее качестве и безопасности. Укажите причины возникновения данного дефекта.

15. На оптовый посудохозяйственный склад поступила партия посуды бытового назначения, выработанная из натрий-калий-силикатного стекла. Исходные данные: высота графина – 250 мл; полная вместимость  $1000 \text{ см}^3$ ; способ выработки – прессовыдувной. При внешнем осмотре выборки в 12 графинах обнаружены инородные включения по 1-2 шт. на каждом; круглые пузыри от 2 до 3,2 мм; разнотолщинность стенок в крае; едва заметное качание крышки в горловине. Осуществите приемку данной партии посуды бытового назначения по количеству и качеству. Как обнаруженные дефекты повлияют на безопасность товара?

**Критерии оценки:**

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в

оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Тематика рефератов по дисциплине «Безопасность товаров»**

1. Государственная поддержка обеспечения безопасности потребительских товаров.

2. Возможность применения системы ХАССП для обеспечения безопасности продовольственных (или непродовольственных) товаров.

3. Статическое электричество и антистатические материалы.

4. Разрушение озонового слоя Земли хлоруглеводородами.

5. Новые антистатические материалы.

6. Чужеродные вещества в сырье и продуктах питания

7. Токсичные металлы в сырье и продуктах питания.

8. Нитраты и нитриты в продуктах питания.

9. Опасные соединения, образующиеся при приготовлении и хранении пищевых продуктов.

10. Современные способы снижения шума и вибрации стиральных машин?

11. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

12. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности

непродовольственных товаров.

13. Токсины, вызывающие клеточные повреждения и поражающие нервную систему.

14. Безопасность потребительских товаров (на примере однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров).

15. Небезопасные товары на потребительском рынке (на примере однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров).

#### **Критерии оценки реферата:**

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Критерии оценки реферата в виде презентации:**

– 100-86 / 5 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 / 4 балла – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 / 3 балла – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 / 2 балла – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.



## **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Безопасность товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Безопасность товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов (в том числе в виде презентаций) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов (в том числе в виде презентаций)).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Безопасность товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Безопасность товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и

промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине  
«Безопасность товаров»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка экзамена (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.