

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2018 14:12:11

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf936cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе

*Н.Г. Кузнецов*

«01» июня 2018г.

Рабочая программа дисциплины

Безопасность товаров и услуг

по профессионально-образовательной программе направление 27.03.02  
"Управление качеством" профиль 27.03.02.03 "Управление качеством в сфере  
быта и услуг"

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону

2018 г.

## Товароведение и управление качеством

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	18			
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	28	28	28	28
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90	90	90	90
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

### ОСНОВАНИЕ


Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 "Управление качеством" (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 09.02.2016г. №92)


Рабочая программа составлена

по профессионально-образовательной программе направление 27.03.02 "Управление качеством" профиль 27.03.02.03 "Управление качеством в сфере быта и услуг"

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 27.03.2018 протокол № 910.

Программу составила: к.ф.-м.н., доцент, Кожухова О.И.  21.05.2018


Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И.  21.05.2018 протокол №10

Методическим советом направления д.э.н., профессор, Гиссин  
29.05.2018 протокол №1 

Отделом образовательных программ и планирования учебного процесса Торопова Т.В.

 30.05.2018

Проректором по учебно-методической работе Джуха В.М.

 31.05.2018

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании  
кафедры **Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. \_\_\_\_\_

Программу составила: *к.ф. - м.н., доцент, Кожухова О.И.* \_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании  
кафедры **Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. \_\_\_\_\_

Программу составила: *к.ф. - м.н., доцент, Кожухова О.И.*  
\_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании  
кафедры **Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. \_\_\_\_\_

Программу составила: *к.ф. - м.н., доцент, Кожухова О.И.* \_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании  
кафедры **Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. \_\_\_\_\_

Программу составила: *к.ф. - м.н., доцент, Кожухова О.И.* \_\_\_\_\_



<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	Цели освоения дисциплины: вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для оценки безопасности товаров и услуг в профессиональной деятельности.
1.2	Задачи: рассмотреть источники опасности продовольственных и непродовольственных товаров и услуг; получить представление о методах исследований, устанавливающих гигиенические критерии безопасности товаров и услуг; рассмотреть воздействие опасных факторов товаров на человека и меры по обеспечению безопасности товаров и услуг.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Необходимыми условиями для успешного освоения дисциплины являются навыки, знания и умения, полученные в результате изучения дисциплин: "Химия", "Физика", "Основы товароведения"
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Средства и методы управления качеством

<b>3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>ПК-3: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач</b>	
<b>Знать:</b>	
основные виды и источники возможных опасных факторов товаров и услуг	
<b>Уметь:</b>	
выявлять признаки фальсификации или порчи товаров	
<b>Владеть:</b>	
информацией об обеспечении безопасности товаров в процессе товародвижения и услуг	
<b>ПК-19: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов для решения этих задач</b>	
<b>Знать:</b>	
основные виды и источники возможных опасных факторов товаров и услуг	
<b>Уметь:</b>	
выявлять признаки фальсификации или порчи товаров	
<b>Владеть:</b>	
информацией об обеспечении безопасности товаров в процессе товародвижения и услуг	

<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интер акт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи</b>						
1.1	Потребность человека в пищевых веществах и энергии: пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность пищевых продуктов. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи: белки, жиры, углеводы, органические кислоты, витамины, минеральные вещества и	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Разработка рационального рациона питания: составление суточного рациона питания с учетом энергетических затрат организма и потребности в веществах для обмена веществ. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3	2	

1.3	Основные компоненты пищи и их значение в жизнедеятельности организма: значение пищи для человека, обмен веществ; белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества в рационе человека; энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.1 Л2.2	0	
<b>Раздел 2. Химическое загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов</b>							
2.1	Критерии оценки безопасности и гигиеническая классификация вредных веществ: токсичные химические элементы ; гигиеническая классификация вредных веществ ; ПДК; миграция токсичных веществ из упаковки ; радиоактивные изотопы в окружающей среде, воздействие на организм. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
2.2	Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве: пестициды, нитраты и нитриты, диоксины, бифенилы ; образование опасных побочных веществ в пищевых технологиях; проблемы генетически модифицированного пищевого сырья. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Э2	0	
2.3	Определение показателей безопасности питьевой воды»: изучение нормативных требований к составу питьевой воды; определение возможных источников загрязнения воды; экспериментальное определение состава образцов питьевой воды. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.3	2	
2.4	Определение нитритов в пищевых продуктах»: изучение нормативных требований к содержанию нитритов в пищевых продуктах; определение нитритов в пищевых продуктах с помощью химических методов и нитратомером. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.3	2	
2.5	Гигиеническая классификация вредных веществ: классификация веществ по степени воздействия на организм, классы вредности; классификация веществ по виду воздействия; определения основного критерия токсичности веществ, ПДК вещества. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.1	0	
2.6	Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в сельском хозяйстве: пестициды, нитраты, диоксины, антибиотики и анаболики. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Э1 Э2	2	
<b>Раздел 3. Биологическое загрязнение пищевых продуктов</b>							
3.1	Источники пищевых отравлений: возбудители токсикоинфекций, токсикозов, пищевых инфекций; источники поступления в пищевые продукты, действие на организм, меры предупреждения обсеменения пищи; источники микотоксинов в пищевом сырье, воздействие на организм. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	

3.2	Зоонозы и гельминтозы: болезни общие для животных и людей, условия заражения, требования безопасности; условия и опасность загрязнения пищи гельминтами. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
3.3	Определение источников и условий пищевых отравлений»: изучение нормативных требований безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям; выявление источников обсеменения продуктов; составление рекомендаций по обеспечению безопасности. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
3.4	Изучение источников микотоксинов: изучение нормативных требований безопасности зерновых продуктов в отношении плесневых грибов; выявление источников обсеменения продуктов; составление рекомендаций по обеспечению безопасности. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
3.5	Пищевые отравления: условия обсеменения пищи возбудителями токсикоинфекций, токсикозов и пищевых инфекций, оптимальные параметры среды размножения, меры безопасности. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
3.6	Микотоксины. Критерии безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям: природа и опасное действие микотоксинов, меры профилактики; микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
	<b>Раздел 4. Безопасность непродовольственных товаров и услуг</b>						
4.1	Механическая и химическая безопасность товаров: опасности травмирования, ушибов, воздействия вибрации и шума, требования безопасности; воздействие на человека химических веществ в составе потребительских товаров, требования безопасности. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э3	2	
4.2	Электрическая и электромагнитная безопасность товаров: опасность поражения током – причины и меры безопасности электробытовых товаров; источники и воздействие электромагнитного излучения на человека, требования безопасности. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э4	2	
4.3	Пожарная и термическая безопасность товаров, Экологическая безопасность: экологические требования международных стандартов. Безопасность услуг. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э5	2	
4.4	Изучение механических опасных факторов непродовольственных товаров: выявление механических опасных факторов при эксплуатации различных групп непродовольственных товаров. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	

4.5	Изучение факторов, обеспечивающих электрическую и электромагнитную безопасность товаров: изучение нормативных требований; изучение способов обеспечения безопасности электробытовой техники и радиоэлектронной аппаратуры. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э4	2	
4.6	Определение показателей экологической безопасности товаров: изучение нормативных требований; определение содержания тяжелых металлов в товарах. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
4.7	Механическая и химическая безопасность товаров: опасные факторы, показатели безопасности; меры снижения проявления опасных факторов до приемлемого уровня. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
4.8	Электрическая и электромагнитная безопасность товаров: опасные факторы; показатели безопасности; классы защиты от воздействия электрического тока; защита от электромагнитных полей. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э4	2	
4.9	Экологическая безопасность товаров: экологически чистые пищевые продукты; экологически опасные непродовольственные товары, показатели экологической безопасности. Безопасность услуг. /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Э5	2	
<b>Раздел 5. Управление безопасностью товаров и услуг</b>							
5.1	Управление безопасностью продовольственных и непродовольственных товаров: законодательная и нормативная база обеспечения безопасности продовольственных товаров; контроль обеспечения нормативных требований безопасности потребительских товаров на этапе производства, при сертификации. /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
5.2	Изучение законодательных и нормативных документов, регламентирующих безопасность товаров и услуг: изучение технических регламентов, ГОСТ и СанПиН. /Лаб/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	
5.3	Управление безопасностью продовольственных и непродовольственных товаров и услуг: законодательная и нормативная база /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	0	



5.4	Темы, вынесенные на самостоятельную подготовку: «Пища как источник жизнедеятельности человека», «Тяжелые металлы в продовольственных и непродовольственных товарах», «Образование вредных веществ в технологиях производства товаров», «Санитарные требования микробиологической безопасности в торговле», «Методы контроля механической безопасности непродовольственных товаров», «Методы контроля химической безопасности непродовольственных товаров», «Требования и методы контроля электрической и электромагнитной безопасности товаров», «Законодательные и нормативные требования к экологической безопасности товаров» /Ср/	7	54	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
5.5	/Экзамен/	7	36	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

#### ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Понятие качества и безопасности пищевых продуктов. Основные составляющие качества – пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищевого продукта.
2. Опасность дефицита необходимых веществ в пищевых продуктах.
3. Загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов токсичными химическими элементами, их воздействие на организм.
4. Критерии оценки безопасности химических веществ: ЛД50, ПДК, ПДКост.
5. Гигиеническая классификация вредных веществ по степени воздействия (классы вредности), видам воздействия (критерии вредности).
6. Загрязнение продовольственных товаров пестицидами. Классификация пестицидов по видам и стойкости; воздействие на человека.
7. Загрязнение продовольственных товаров нитратами и нитритами. Их воздействие.
8. Диоксины в окружающей среде. Источники и опасность.
9. Загрязнение продовольственных товаров веществами, применяемыми в животноводстве (антибиотики, гормоны и др.).
10. Радиоактивное загрязнение товаров. Источники поступления радиоактивных веществ. Активность и доза излучения. Состав радиоактивного излучения и воздействие на человека.
11. Технологии как источник химического загрязнения пищевых продуктов.
12. Генномодифицированное пищевое сырьё. Достижения и проблемы безопасности.
13. Безопасность тары и упаковки пищевых продуктов. Опасность миграции мономеров и других компонентов упаковки. Требования к материалам.
14. Пищевые добавки. Натуральные и синтетические консерванты и антиоксиданты. Обеспечение безопасности.
15. Пищевые добавки. Вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов, ароматизаторы, усилители аромата и вкуса.
16. Пищевые добавки. Красители и вещества для отбеливания муки.
17. Пищевые добавки. Подсластители натуральные и синтетические. Сахарный эквивалент.
18. Биологически активные добавки. Классификация, назначение и обеспечение безопасности БАД.
19. Опасность фальсификации пищевых продуктов. Идентификация продовольственных товаров.
20. Биологическое загрязнение продовольственных товаров. Источники поступления и воздействие возбудителей токсикоинфекций.
21. Биологическое загрязнение продовольственных товаров. Источники поступления и воздействие возбудителей интоксикаций (токсикозов).
22. Загрязнение пищевых продуктов возбудителями пищевых инфекций. Меры по обеспечению биологической



безопасности пищевых продуктов.

23. Микрофлора пищевых продуктов. Опасность микробиологической порчи.

24. Загрязнение пищевого сырья и продуктов микотоксинами. Их воздействие на человека.

25. Критерии микробиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

26. Загрязнение продуктов животноводства возбудителями зоонозов. Обеспечение безопасности.

27. Загрязнение пищевых продуктов гельминтами. Обеспечение безопасности.

28. Управление безопасностью продовольственных товаров. Законодательная база. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

29. Нормативная база и сертификация продовольственных товаров.

30. Потребительские показатели качества и безопасности непродовольственных товаров.

31. Механическая безопасность непродовольственных товаров. Источники опасности. Показатели безопасности. Методы контроля.

32. Химическая безопасность непродовольственных товаров. Показатели безопасности. Источники опасности.

33. Электрическая безопасность непродовольственных товаров. Источники опасности. Воздействие электрического тока на человека. Обеспечение электрических приборов от поражения человека электрическим током.

34. Электромагнитная безопасность товаров. Источники опасности. Тепловое и биологическое воздействие на человека. Энергетический показатель.

35. Пожарная безопасность товаров. Опасные факторы пожара. Группы горючести веществ и материалов. Способы предотвращения пожара от товара. Методы испытания.

36. Термическая безопасность товаров. Источники опасности и обеспечение безопасности товаров.

37. Вибрационная безопасность товаров. Виды воздействия вибрации на человека и действие на организм. Обеспечение вибробезопасности.

38. Безопасность товаров от создаваемого шума. Характеристики шума, воздействие шума на человека. Методы снижения шума, производимого товаром при его эксплуатации.

39. Экологическая безопасность товаров. Виды воздействия на окружающую среду. Показатели экологической безопасности. Экологическая маркировка. Её назначение.

40. Законодательная и нормативная база управления безопасностью непродовольственных товаров. Контроль безопасности товаров. Сертификация товаров

#### 5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Структура и содержание фонда оценочных средств представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Кожухова О. И.	Безопасность товаров и услуг: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2016	68
Л1.2	Деликатная И. О., Ухарцева И. Ю.	Безопасность товаров (продовольственных)	Минск: Вышэйшая школа, 2012	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

##### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Позняковский В. М.	Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учеб.	Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002	18
Л2.2	Позняковский В. М.	Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов	Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Еремеева Н. В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Вредные пищевые факторы <a href="https://praktik-dietolog.ru/article/24.html">https://praktik-dietolog.ru/article/24.html</a>
Э2	Загрязнители пищевых продуктов <a href="https://valeologija.ru/knigi/aspekti-polnocennogo-pitaniya-petrov/zagryaz">https://valeologija.ru/knigi/aspekti-polnocennogo-pitaniya-petrov/zagryaz</a>
Э3	Опасная посуда <a href="http://potrebitel.posudka.ru/taxonomy/term/65">http://potrebitel.posudka.ru/taxonomy/term/65</a>

Э4	Электромагнитная безопасность <a href="http://tradio.wiki/">http://tradio.wiki/</a>
Э5	Экологическая безопасность товаров <a href="https://znaytovar.ru/new811.html">https://znaytovar.ru/new811.html</a>
<b>6.3. Перечень программного обеспечения</b>	
6.3.1	Microsoft Office
<b>6.4 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.4.1	Консультант +

<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование. лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными программными средствами и выходом в Интернет.

<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины	



Приложение 1  
к рабочей программе

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры Товароведения и  
управления качеством  
Протокол № 10 от «21» мая 2018 г.  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ Гиссин В.И.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Безопасность товаров и услуг**

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профиль

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

Бакалавриат

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

## Оглавление

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	3
2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине .....	3
3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	3
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы .....	5



## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

1.1 Перечень компетенций указан в п. 3. «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины.

1.2 Этапы формирования компетенций показаны в тематическом плане дисциплины (п.4) рабочей программы дисциплины.

## 2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Раздел 1. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.	ПК-3 ПК-19	О – опрос, С – собеседование, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.
2.	Раздел 2. Химическое загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов	ПК-3 ПК-19	
3.	Раздел 3. Биологическое загрязнение пищевых продуктов.	ПК-3 ПК-19	
4.	Раздел 4. Безопасность непродовольственных товаров и услуг	ПК-3 ПК-19	
5.	Раздел 5. Управление безопасностью товаров и услуг	ПК-3 ПК-19	

\* Наименование раздела указывается в соответствии с рабочей программой дисциплины.

\*\*О – опрос, С – собеседование, СР – самостоятельная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тест, Р – реферат,

## 3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 3.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ПК-3, ПК-19 Способность применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач			

<p>Знать: источники и виды опасности загрязнения потребительских товаров и оборудования в сфере услуг вредными химическими веществами; воздействие на человека вредных веществ; воздействие на человека опасных физических факторов, возникающих в период жизненного цикла товаров и услуг. Уметь: выявлять признаки фальсификации или порчи товаров и вредных факторов услуг. Владеть: навыками применения стандартных методов экспертизы безопасности товаров и услуг</p>	<p>Проведение экспертизы товаров на практических занятиях. Подготовка сообщений по использованию средств и методов оценки качества и безопасности товаров. Поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов.</p>	<p>Соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; соответствие представленной в ответах информации материалам лекции обоснованность обращения к базам данных; целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).</p>	<p>О – опрос, С – собеседование, СР – самостоятельная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.</p>
---	---	--	--

### 3.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляются в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале.

Основой для определения баллов, набранных при промежуточной аттестации, служит объём и уровень усвоения материала, предусмотренного рабочей программой дисциплины. При этом необходимо руководствоваться следующим:

- 84-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически

стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

- 67-83 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

- 50-66 баллов (оценка удовлетворительно) - наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

- 0-49 баллов (оценка неудовлетворительно) - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы».

#### **4. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»  
Кафедра Товароведения и управления качеством

#### **Вопросы к экзамену**

по дисциплине «Безопасность товаров и услуг»

1. Понятие качества и безопасности пищевых продуктов. Основные составляющие качества – пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищевого продукта.
2. Опасность дефицита необходимых веществ в пищевых продуктах.
  - а. Потребительские показатели качества и безопасности непродовольственных товаров.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»



Кафедра Товароведения и управления качеством

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №**  
по дисциплине «Безопасность товаров и услуг»

1. Критерии оценки безопасности химических веществ: ЛД<sub>50</sub>, ПДК, ПДКост.
2. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3. Укажите опасные факторы и их источники при потреблении алкогольных напитков

Экзаменатор \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия  
Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы по источникам и характеристике опасных факторов товаров или услуг и их воздействию на человека, знает нормативные документы с показателями безопасности, порядок оценки показателей и меры по снижению опасности;
- оценка «хорошо», если знает источники и воздействие на человека опасных факторов, правильно характеризует показатели безопасности;
- оценка «удовлетворительно», если называет опасные факторы и их источники для заданной группы товаров или услуг;
- оценка «неудовлетворительно», если не знает видов, источников и показателей безопасности заданной группы товаров или услуг.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведения и управления качеством

**Тесты письменные и компьютерные**

по дисциплине «Безопасность товаров и услуг»

**1. Банк тестов по разделам**

**Раздел 1 «Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи»**

1. Как называется динамическое постоянство состава и свойств внутренней среды и устойчивость основных функций в организме человека?



Варианты ответа:

- а) здоровье;
- б) адаптация;
- в) гомеостаз;
- г) стагнация.

2. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого влияния на организм человека?

Варианты ответа:

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

3. Биологическая ценность пищевых продуктов – это показатель, характеризующий

Варианты ответа:

- а) качество пищевого белка.
- б) качество всех пищевых компонентов;
- в) содержание витаминов;
- г) содержание минеральных веществ.

п. Какое соотношение белков, жиров, углеводов рекомендуется применять в оптимальном суточном рационе здорового человека?

Варианты ответа:

- а) 1:10:1
- б) 1:1,2:4
- в) 15:2:10
- г) 1:1:1

## **Раздел 2 «Химическое загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов»**

1. Расположите классы опасности веществ (1 – 4) по степени убывания токсической дозы:

Варианты ответа:

- а) 4, 3, 2, 1
- б) 1, 2, 3, 4

2. Что означает термин «канцерогенное действие» вещества или соединения

Варианты ответа:

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

3. К какому классу соединений относится диоксин

Варианты ответа:

- а) полихлорированные бифенилы;
- б) конденсированные органические соединения;

- в) органические кислоты;
  - г) кремнийорганические соединения.
- п. В чем проявляется токсичное действие нитратов и нитритов на организм человека?
- а) заболевание метгемоглобинемия;
  - б) угнетение иммунитета;
  - в) канцерогенное действие, вызванное вторичными продуктами их превращений в организме – нитрозоаминами и нитрозоамидами;
  - г) все перечисленные заболевания.

### **Раздел 3 «Биологическое загрязнение пищевых продуктов»**

1. Сальмонеллезы – это

Варианты ответа:

- а) пищевая токсикоинфекция;
- б) пищевая инфекция;
- в) санитарно-показательные микроорганизмы;
- г) пробиотические микроорганизмы.

2. К условно-патогенным микроорганизмам относят

Варианты ответа:

- а) бифидобактерии;
- б) сальмонеллу;
- в) протей;
- г) листерия.

3. Как в микробиологических показателях расшифровывается КОЕ

Варианты ответа:

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

п. Афлатоксины группы В контролируют в следующих видах пищевых продуктов

Варианты ответа:

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

### **Раздел 4 «Безопасность непродовольственных товаров»**

1. Какое определение безопасности правильно

Варианты ответа:

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

2. В каких сырьевых материалах нормируются радионуклиды – источники ионизирующего излучения

Варианты ответа:

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

3. Применяется ли оцинкованная сталь для производства посуды для приготовления пищи

Варианты ответа:

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

п. В какие изделия не допускается вложение химических волокон в ткани

Варианты ответа:

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

## **Раздел 5 «Управление безопасностью товаров»**

1. На основании каких нормативных документов регламентируется безопасность посуды

Варианты ответа:

- а) ГОСТ
- б) гигиенических нормативов (ГН)
- в) санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН)
- г) СНИП

2. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «безопасность пищевых продуктов»?

Варианты ответа:

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- в) «О техническом регулировании»;
- г) «О сертификации продукции и услуг».

3. К полномочиям Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов относятся

Варианты ответа:

- 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 вышеперечисленные полномочия.

п. Кто подписывает санитарно-эпидемиологическое заключение

- а) главный врач

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

## **2. Инструкция по выполнению**

На ответы по каждому разделу отводится 30 мин. Предварительная подготовка ведется по курсу лекций.

## **3. Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если дает не менее 84% правильных ответов;
- оценка «хорошо», если от 67% до 83% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно», если 50-66% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно», если меньше половины правильных ответов.

## **Оформление задания для кейс-задачи**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведения и управления качеством  
Дисциплина «Безопасность товаров и услуг»

### **Кейс-задача**

При лабораторных исследованиях в куклах, произведенных в Китае, продававшихся в московских магазинах, были обнаружены формальдегид, уксусный и кротоновый альдегиды, вызывающие раздражение слизистой глаз и верхних дыхательных путей, возбуждающие нервную систему. А яркие надувные зверята также китайского производства оказались в ходе тестирования еще вреднее. Содержание свинца и хрома, сильнейших ядов, превышало ПДК в 3 раза.

#### **Задания:**

- подобрать действующие нормативные документы с показателями безопасности детских игрушек;
- провести экспертизу безопасности образцов игрушек по органолептическим показателям;
- рассмотреть стандартные методы определения физико-химических показателей безопасности игрушек;
- провести оценку безопасности игрушек лабораторными методами.

#### **Инструкция и методические рекомендации по выполнению**

Для выполнения заданий необходимо сформировать группы по 2 человека, всего 8 человек. Подобрать нормативные документы, содержащие требования безопасности указанных товаров. Далее каждый пункт задания



выполняется отдельной парой участником и затем результаты обсуждаются всей группой, после чего предъявляются преподавателю.

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задания выполнены полностью и самостоятельно.
- оценка «не зачтено», если задания выполнены частично или не выполнены полностью.

**Оформление вопросов для собеседования**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»  
Кафедра Товароведения и управления качеством

**Вопросы для собеседования**

по дисциплине «Безопасность товаров и услуг»

**Раздел 1 «Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи»**

1. Дайте определение: «безопасность пищевых продуктов», «пищевая ценность», «биологическая ценность», «энергетическая ценность».
2. Принципиальная схема системы пищеварения человека.
  - п. Что собой представляют незаменимые аминокислоты и жирные кислоты?

**Раздел 2 «Химическое загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов»**

1. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
2. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека:
  - п. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека. Пути удаления из пищевых продуктов.

**Раздел 3 «Биологическое загрязнение пищевых продуктов»**

1. Источники биологической опасности для человека.
  2. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов.
    - п. Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов.
- Нормирование содержания в пищевых продуктах.

**Раздел 4 «Безопасность непродовольственных товаров»**

1. Приведите примеры товаров с возможной химической опасностью.
2. В чем отличие электрической и электромагнитной безопасности товаров.
  - п. Как снижают шум и вибрацию стиральных машин

## **Раздел 5 «Управление безопасностью товаров»**

1. Укажите основные нормативно-законодательные документы, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов?
3. Принцип функционирования Системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (система HACCP).
- n. Технические регламенты, их значение для безопасности человека.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если вопрос раскрыт достаточно полно;
- оценка «хорошо», если есть понимание проблемы и путей ее решения, но мало конкретных примеров;
- оценка «удовлетворительно», если вопрос раскрыт не полно, но есть представление о сути вопроса;
- оценка «неудовлетворительно», если вопрос не раскрыт.

## **Оформление тем для эссе, рефератов, докладов, сообщений, презентаций**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведения и управления качеством

### **Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений, презентаций)**

по дисциплине «Безопасность товаров и услуг»

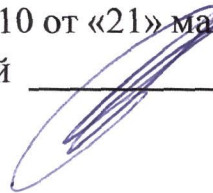
1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы безопасности.
2. Современные теории питания.
3. Анализ национальной системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
4. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
5. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов, нормируемых при проведении санитарно-гигиенической экспертизы.
6. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Требования к их маркировке.
7. Характеристика и опасность для человека токсинов растительного происхождения.
8. Анализ рынка и характеристика «органических» пищевых продуктов.
9. Применения системы ХАССП для продовольственных товаров.
- n. Возможность применения системы ХАССП для непродовольственных товаров.

**Методические рекомендации по написанию, требования к оформлению**

Приложение 2  
к рабочей программе

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры Товароведения и  
управления качеством  
Протокол № 10 от «21» мая 2018 г.  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Гиссин В.И.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ  
Безопасность товаров и услуг**

Направление подготовки  
27.03.02 «Управление качеством»

Профиль

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования  
Бакалавриат

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины «Безопасность товаров» адресованы студентам всех форм обучения. Учебным планом по направлению подготовки «Товароведение» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются опасные факторы товаров и их источники, показатели безопасности товаров, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по рассмотренным на лекциях вопросам, развиваются навыки применения на практике алгоритма решения физических задач. При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;
- письменно решить домашнее задание, рекомендованные преподавателем при изучении каждой темы.

По согласованию с преподавателем студент может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса и посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Студент должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в рабочей программе дисциплины вопросам.

При реализации различных видов учебной работы используются разнообразные (в т.ч. интерактивные) методы обучения, в частности:

- компьютерный лабораторный практикум;
- размещение материалов курса в системе дистанционного обучения.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа <http://library.rsue.ru/>. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе вузовской библиотеки или воспользоваться читальными залами вуза.