АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»
Форма обучения: очная, заочная
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр
Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем	74(2,06)	16(0,44)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	72(2)	14(0,39)
- лекции	18(0,5)	4(0,11)
- практические	54(1,5)	10(0,28)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	36(1)	121(3,36)
- др. формы самостоятельной работы	36(1)	121(3,36)
3. Промежуточная аттестации: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	144(4)	144(4)

Казань 2019

Каримова А.З. Безопасность товаров: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. – 47 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Безопасность товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение составлена Каримовой А.З., доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2019).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «06» марта 2019 г., протокол № 7.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол № 4.

© АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» Казанский кооперативный институт (филиал), 2019
© Каримова А.З., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) 5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы 6
5. Содержание дисциплины (модуля) 6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) 6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) 8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий 8
6.Лабораторный практикум 9
7. Практические занятия (семинары) 10
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) 12
9. Самостоятельная работа студента 12
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 14
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для усвоения дисциплины (модуля) 15
12 Перечень ресурсов информативно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) 15
13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных сетей (при необходимости) 16
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 16
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 16
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии 17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 19
1. Паспорт фонда оценочных средств 20
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины 20
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций 20
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции 20
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания 22
2 Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации 26
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации 26
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации 30
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине 32
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине 34
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине 35
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 36
Комплект вопросов для коллоквиума 37
ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОПРОСА 38
ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ 41
Комплект заданий для проведения текущей аттестации №1 43
Комплект заданий для проведения текущей аттестации №2 46

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: Целью изучения дисциплины «Безопасность товаров» является изучение теоретических основ непродовольственных товаров на всех этапах товародвижения и формирование практических навыков у студентов в области контроля безопасности товаров. Формирование теоретических знаний в области качества и безопасности товаров, уровня потенциальной опасности товаров в результате воздействия физических, химических, биологических факторов опасности для сохранения экологии человека.

Задачи дисциплины:

- анализ современного состояния и перспективы развития науки о безопасности товаров; понятие «безопасность товара» как важнейшее потребительское свойство на современном этапе развития технологии и как элемент конкурентной борьбы на мировом рынке потребительских товаров;
- ознакомление с гигиенической характеристикой потребительских товаров и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- ознакомление с международными системами безопасности;
- понятие концепции безопасности и сути гигиенических нормативов для различных видов факторов риска – химических, физических и биологических;
- освоение классификации токсичных компонентов товаров;
- изучение возможных путей попадания токсичных соединений в потребительские товары, механизмов токсигенного, канцерогенного, мутагенного и других неблагоприятных видов воздействия отдельных токсикантов на организм человека;
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность потребительских товаров;
- овладение методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров по данным сопроводительных документов;
- навыками проведения контроля безопасности товаров, в том числе пищевых продуктов, и правилами оформления результатов испытаний.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Химия (ОПК-5).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

ПК-13 - умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-13	Знать основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;	Опрос Тесты
	Знать научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	
	Знать законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	
	Знать способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.	
	Знать правила приемки по количеству, качеству и комплексности	
	Уметь применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	Коллоквиум Реферат
	Уметь проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	
	Уметь выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	
	Уметь сокращать и предупреждать товарные потери.	
	Уметь проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Уметь определять соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	
	Уметь определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	
	Владеть методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	Контрольная работа
	Владеть правилами проведения идентификации товаров;	
	Владеть методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	
	Владеть навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Владеть способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По семестрам
			5
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		74	74
Аудиторные занятия всего, в том числе:		72	72
Лекции		18	18
Практические занятия		54	54
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		36	36
Другие виды самостоятельной работы:		36	36
Вид промежуточной аттестации – экзамен		34	34
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По курсам
			3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16	16
Аудиторные занятия всего, в том числе:		14	14
Лекции		4	4
Практические занятия		10	10
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		121	121
Другие виды самостоятельной работы:		121	121
Вид промежуточной аттестации – экзамен		7	7
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение в дисциплину «Безопасность товаров»

Вводные сведения по цели, задачам, междисциплинарным связям дисциплины, а так же определение места дисциплины в программе подготовки специалистов товароведов.

Тема 2. Безопасность товаров как показатель их качества

Товар в системе общественного движения. Потребительские свойства непродовольственных товаров. Безопасность как свойство товара. Качество и конкурентоспособность непродовольственных товаров. Факторы формирования качества непродовольственных товаров.

Тема 3. Виды опасности и природа их происхождения

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

Тема 4. Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов

Химическая безопасность: понятие характеристика. Классы опасности веществ. Методы санитарно-химической экспертизы товаров и материалов.

Тема 5. Радиационная безопасность, электромагнитное излучение

Государственная политика по защите прав потребителей на безопасный товар. Радиационная безопасность: понятие, показатели. Условия обеспечения. Электромагнитное излучение: понятие, организация защиты товаров.

Тема 6. Механическая и термическая безопасность

Механическая безопасность: понятие, условия обеспечения. Термическая безопасность: понятие, характеристика, технология обеспечения. Организация и технология безопасности хранения непродовольственных товаров. Организация безопасности транспортирования непродовольственных товаров.

Тема 7. Противопожарная безопасность

Система стандартов безопасности. Обеспечение пожарной безопасности товаров. Средства пожаротушения на складах.

Тема 8. Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания

Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания непродовольственных товаров.

Тема 9. Безопасность товаров детского ассортимента

Классификация товаров детского ассортимента. Требования, предъявляемые к товарам детского ассортимента. Качество и уровень жизни. Здоровье населения как акцент обеспечения безопасности.

Тема 10. Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров

Право потребителя на информацию. Информация на упаковке непродовольственных товаров. Технические регламентирование непродовольственных товаров. Упаковка: понятие, виды, требования.

Тема 11. Сертификат безопасности товаров

Сущность и задачи стандартизации. Категории и виды стандартов. Технические регламенты. Специальные технические регламенты. Сертификация. Развитие сертификации и стандартизации в сфере защиты прав потребителей.

Тема 12. Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы

Государственная инспекция качества: понятие, функции, сфера деятельности. Срок службы товаров и их безопасность. Санитарные нормы и правила.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Безопасность товаров» формирует ПК-13 компетенцию, необходимую в дальнейшем для формирования компетенции ПК-14.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Введение в дисциплину «Безопасность товаров»	2	4	2	8
2	Безопасность товаров как показатель их качества	2	4	2	8
3	Виды опасности и природа их происхождения	2	4	2	8
4	Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов	2	4	2	8
5	Радиационная безопасность, электромагнитное излучение	2	4	2	8
6	Механическая и термическая безопасность	2	4	2	8
7	Противопожарная безопасность		4	4	8
8	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания	2	4	4	10
9	Безопасность товаров детского ассортимента	2	4	4	10

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
10	Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров	2	6	4	12
11	Сертификат безопасности товаров		6	4	10
12	Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы		6	4	10
	Итого	18	54	36	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Введение в дисциплину «Безопасность товаров»			10	10
2	Безопасность товаров как показатель их качества	2		10	12
3	Виды опасности и природа их происхождения			10	10
4	Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов		2	10	12
5	Радиационная безопасность, электромагнитное излучение		2	10	12
6	Механическая и термическая безопасность		2	10	12
7	Противопожарная безопасность			10	10
8	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания	2	2	10	14
9	Безопасность товаров детского ассортимента		2	10	12
10	Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров			10	10
11	Сертификат безопасности товаров			10	10
12	Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы			11	11
	Итого	4	10	121	135

6.Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудо–емкость (час.)
1	Введение в дисциплину «Безопасность товаров»	Безопасность товаров как показатель их качества. Виды опасности и природа их происхождения. Химическая безопасность. Классы опасности веществ	4
2	Безопасность товаров как показатель их качества	Экономический потенциал: понятие, виды. Безопасность: понятие, характеристика. Система обеспечение безопасности. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.	4
3	Виды опасности и природа их происхождения	Товародвижение: место товара в схеме. Потребительские свойства товаров. Безопасность как свойство товаров.	4
4	Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов	Качество: понятие, характеристика. Некачественный значит небезопасный. Так ли это. Факторы формирования качества Доклады	4
5	Радиационная безопасность, электромагнитное излучение	Государственная политика по защите прав потребителей на безопасный товар. Радиационная безопасность: понятие, показатели. Условия обеспечения. Электромагнитное излучение: понятие, организация защиты товаров.	4
6	Механическая и термическая безопасность	Механическая безопасность: понятие, условия обеспечения. Термическая безопасность: понятие, характеристика, технология обеспечения. Организация и технология безопасности хранения непродовольственных товаров. Организация безопасности транспортирования непродовольственных товаров.	4
7	Противопожарная безопасность	Система стандартов безопасности. Обеспечение пожарной безопасности товаров. Средства пожаротушения на складах.	4
8	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания непродовольственных товаров.	4

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудо–емкость (час.)
9	Безопасность товаров детского ассортимента	Технические регламенты. Продукция для детей и подростков Безопасное производство одежды и обуви	4
10	Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров	Технический регламент. Упаковки металлическая; полимерная; бумажная и картонная; стеклянная; деревянная; из комбинированных материалов; из текстильных материалов; керамическая	6
11	Сертификат безопасности товаров	Получение сертификатов безопасности и проведение сертификации в России. закон о сертификатах безопасности продукции декларирование	6
12	Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы	Нормы и правила контроля безпасности товаров. Санитарные правила и нормы	6
	Итого		54

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудо–емкость (час.)
1	Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов	Качество: понятие, характеристика. Некачественный значит небезопасный. Так ли это. Факторы формирования качества Доклады	2
2	Радиационная безопасность, электромагнитное излучение	Государственная политика по защите прав потребителей на безопасный товар. Радиационная безопасность: понятие, показатели. Условия обеспечения. Электромагнитное излучение: понятие, организация защиты товаров.	2
3	Механическая и термическая безопасность	Механическая безопасность: понятие, условия обеспечения. Термическая безопасность: понятие, характеристика, технология обеспечения. Организация и технология безопасности хранения непродовольственных товаров. Организация безопасности транспортирования непродовольственных товаров.	2
4	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания	Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания непродовольственных товаров.	2
5	Безопасность товаров детского ассортимента	Технические регламенты. Продукция для детей и подростков Безопасное производство одежды и обуви	2
	Итого		10

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

Тема 1. Введение в дисциплину «Безопасность товаров»

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 2. Безопасность товаров как показатель их качества

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 3. Виды опасности и природа их происхождения

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Доклад

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 4. Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 5. Радиационная безопасность, электромагнитное излучение

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Доклад

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы,

обсуждения на семинарах

Тема 6. Механическая и термическая безопасность

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Доклад

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 7. Противопожарная безопасность

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 8. Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 9. Безопасность товаров детского ассортимента

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Доклад

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 10. Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 11. Сертификат безопасности товаров

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Доклад

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

Тема 12. Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы

Рекомендации: Ознакомиться с материалом темы, используя в качестве источников основную и дополнительную литературу.

Виды самостоятельной работы студента:

Домашнее задание/Конспект темы

Оценочные средства: Реферат; конспект по вопросам темы, обсуждения на семинарах

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.- Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/460795

2. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. — 2-е издание. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 443 с. – Режим доступа: https://www.book.ru/book/923991

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : 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

2. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/303951

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для усвоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.- Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/460795

2. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. — 2-е издание. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 443 с. – Режим доступа: https://www.book.ru/book/923991

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : 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

2. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/303951

12 Перечень ресурсов информативно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. https://www.book.ru/ - ЭБС Book.ru
2. http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks
3. https://ibooks.ru/ -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. https://rucont.ru/ - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. http://znanium.com/ - ЭБС Znanium.com
6. https://dlib.eastview.com/- База данных East View

13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных сетей (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Безопасность товаров» состоит из 12 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не

пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков принятия правильных решений и осуществления управления качеством работ и услуг со студентами бакалавриата проводятся лабораторные занятия. В ходе практических занятий разбираются методы сенсорного анализа, проводятся лабораторные работы по сенсорного анализа продуктов питания, тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствие с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии

При организации изучения дисциплины «Безопасность товаров» применяются:

а) для текущей успеваемости: опрос, реферат, коллоквиум;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Безопасность товаров» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) проведение практико-ориентированных занятий.

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1.	Введение в дисциплину «Безопасность товаров» Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		
2.	Виды опасности и природа их происхождения Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		
3.	Радиационная безопасность, электромагнитное излучение Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		1
	Итого:	**6**	**6**		**1**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ПК-13 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Товароведение и эскпертиза нерыбных морепродуктов

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-13	Тема 1. Введение в дисциплину «Безопасность товаров» Тема 2. Безопасность товаров как показатель их качества Тема 3. Виды опасности и природа их происхождения Тема 4. Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Методы санитарно – химической экспертизы товаров и материалов Тема 5. Радиационная безопасность, электромагнитное излучение Тема 6. Механическая и термическая безопасность Тема 7. Противопожарная безопасность Тема 8. Гигиенические свойства	Опрос Рефераты Коллоквиум Тесты Контрольная работа

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
		непродовольственных товаров. Полная схема определения гигиенических свойств материалов, контактирующих с водой, пищей и телом человека. Микробиологические и токсикологические испытания Тема 9. Безопасность товаров детского ассортимента Тема 10. Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров Тема 11. Сертификат безопасности товаров Тема 12. Нормы и контроль безопасности товаров. Санитарные правила и нормы	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого
Теоретические показатели						
ПК-13	Знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; (опрос, тест)	Верно, и в полном объеме знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;	С незначительными замечаниями знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;	На базовом уровне, с ошибками знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;	Не знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;	*20*
	Знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров. (опрос, тест)	Верно, и в полном объеме знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	С незначительными замечаниями знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	На базовом уровне, с ошибками знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	Не знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	
	Знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров; (опрос, тест)	Верно, и в полном объеме знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	С незначительными замечаниями знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	Не знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	
	Знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. (опрос, тест)	Верно, и в полном объеме знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.	С незначительными замечаниями знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.	На базовом уровне, с ошибками знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.	Не знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого
	Знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности (опрос, тест)	Верно, и в полном объеме знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности	С незначительными замечаниями знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности	На базовом уровне, с ошибками знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности	Не знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности	
Практические показатели						
ПК-13	Умеет применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности. (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	С незначительными замечаниями умеет применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками умеет применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	Не умеет применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	*28*
	Умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов; (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	С незначительными замечаниями умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	На базовом уровне, с ошибками умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	Не умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	
	Умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	С незначительными замечаниями умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	На базовом уровне, с ошибками умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	Не умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	
	Умеет сокращать и предупреждать товарные потери. (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	С незначительными замечаниями умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	На базовом уровне, с ошибками умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	Не умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	
	Умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	С незначительными замечаниями умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	На базовом уровне, с ошибками умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	Не умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Умеет определять соответствие товаров	Верно и в полном объеме умеет определять	С незначительными замечаниями умеет	На базовом уровне, с ошибками умеет определять	Не умеет определять соответствие товаров	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого
	требованиям качества и безопасности; (коллоквиум, реферат)	соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	определять соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	требованиям качества и безопасности;	
	Умеет определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией. (коллоквиум, реферат)	Верно и в полном объеме умеет определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	С незначительными замечаниями умеет определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	На базовом уровне, с ошибками умеет определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	Не умеет определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	
		Владеет				
ПК-13	Владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	С незначительными замечаниями владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	На базовом уровне, с ошибками владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	Не владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	*20*
	Владеет правилами проведения идентификации товаров; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет правилами проведения идентификации товаров;	С незначительными замечаниями владеет правилами проведения идентификации товаров;	На базовом уровне, с ошибками владеет правилами проведения идентификации товаров;	Не владеет правилами проведения идентификации товаров;	
	Владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	С незначительными замечаниями владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	На базовом уровне, с ошибками владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	Не владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	
	Владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	С незначительными замечаниями владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	Не владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Владеет способностью устанавливать	Верно и в полном объеме владеет способностью	С незначительными замечаниями владеет	На базовом уровне, с ошибками владеет	Не владеет способностью устанавливать	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого
	соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. (контрольная работа)	устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	
	ВСЕГО:					*68*

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	59-68	высокий
хорошо	49-58	хороший
удовлетворительно	35-48	достаточный
неудовлетворительно	34 и менее	недостаточный

2 Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Понятия «безопасность пищевых продуктов».
2. «Посторонние вещества» в пищевых продуктах.
3. Пути поступления посторонних веществ в пищевые продукты.
4. Классификация «посторонних веществ» в пищевых продуктах.
5. Виды воздействия чужеродных химических веществ на организм человека.
6. Основные законы, регулирующие проблему безопасности пищевой продукции в России.
7. Система государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Концепция системы ХАССП, ее принципы и этапы.
9. Пути поступления тяжелых металлов и мышьяка в пищевые продукты.
10. Токсические свойства тяжелых металлов и мышьяка, нормирование их в пищевых продуктах.
11. Пути поступления радионуклидов в пищевые продукты и организм человека.
12. Воздействие на организм человека радионуклидов, нормирование их в пищевых продуктах.
13. Классификация пестицидов по назначению, химическому составу, токсичности, стойкости, кумулятивности.
14. Опасность присутствия пестицидов в пищевых продуктах.
15. Причины накопления нитратов в пищевых продуктах, их токсические свойства и нормирование.
16. Антибиотики, гормоны и кормовые добавки в животноводстве.
17. Опасность присутствия в пищевых продуктах антибиотиков и гормонов.
18. Состав полимеров.
19. Классификация полимеров.
20. Правила и опасность использования отдельных полимерных материалов для контакта с пищевыми продуктами.
21. Гигиеническая экспертиза полимеров.
22. Проблема утилизации полимерных материалов.
23. Биотоксины в рыбе и море продуктах.
24. Микотоксины, вызывающие отравления людей.
25. Антивитамины.
26. Принципы обеспечения применения пищевых добавок.
27. Генно-модифицированные источники используются в России.
28. Правила использования ГМИ в пищевых продуктах.

29. Причины образования нитрозосоединений и их опасность для человека.

30. Причины образования полициклических ароматических углеводородов /ПАУ/ и их опасность для человека.

Типовые контрольные задания:

Вариант 1

1. Какие биотоксины могут быть в рыбе и море продуктах?
2. Какие микотоксины вызывают отравления людей?
3. Что такое антивитамины и где они содержатся?

Вариант 2

1. Каковы пути поступления посторонних веществ в пищевые продукты?
2. Какова классификация этих веществ?
3. Какие виды воздействия чужеродных химических веществ на организм человека вы знаете?

Вариант 3

1. Зачем используются антибиотики, гормоны и кормовые добавки в животноводстве?
2. Какую опасность представляет присутствие в пищевых продуктах антибиотиков и гормонов?
3. Что входит в состав полимеров?

Вариант4

1. Как проводят гигиеническую экспертизу полимеров?
2. Как решается проблема утилизации полимерных материалов?
3. В каких продуктах содержатся природные токсиканты?

Вариант 5

1. Какова классификация этих веществ?
2. Какие виды воздействия чужеродных химических веществ на организм человека вы знаете?
3. Какие основные законы регулируют проблему безопасности пищевой продукции в России?

Вариант 6

1. Каковы пути поступления посторонних веществ в пищевые продукты?
2. Какова классификация этих веществ?
3. Какие виды воздействия чужеродных химических веществ на организм человека вы знаете?

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины. А также для контроля самостоятельной работы:

1.Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный

а) с причинением вреда жизни людей
б) с причинением вреда здоровью людей
в) с причинением вреда имуществу людей
г) Все ответы верны

2. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности

а) паразитологическим
б) радиоактивным
в) химическим

3. ЛД – это абривиатура

а) здоровой дозы
б) летальной дозы
в) средней дозы

4. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве

а) 30% или 50%
б) 20% или 50%
в) 50% или 100%

5. Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД)

а) мала
б) высока
в) имеет среднее значение

6. Практически безвредным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) <15 г/кг
б) <5 мг/кг
в) <50-50 мг/кг

7. Чрезвычайно токсичным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) 5-15 г/кг
б) <5 мг/кг
в) <50-50 мг/кг

Литература для подготовки к экзамену:

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.- Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/460795

2. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. — 2-е издание. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 443 с. – Режим доступа: https://www.book.ru/book/923991

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : 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

2. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/303951

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»
Дисциплина: Безопасность товаров

БИЛЕТ №1

1. Понятия «безопасность пищевых продуктов».
2. «Посторонние вещества» в пищевых продуктах.
3. Пути поступления посторонних веществ в пищевые продукты.

БИЛЕТ №2

1. Классификация «посторонних веществ» в пищевых продуктах.
2. Виды воздействия чужеродных химических веществ на организм человека.
3. Основные законы, регулирующие проблему безопасности пищевой продукции в России.

БИЛЕТ №3

1. Система государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
2. Концепция системы ХАССП, ее принципы и этапы.
3. Пути поступления тяжелых металлов и мышьяка в пищевые продукты.

БИЛЕТ №4

1. Токсические свойства тяжелых металлов и мышьяка, нормирование их в пищевых продуктах.
2. Пути поступления радионуклидов в пищевые продукты и организм человека.
3. Воздействие на организм человека радионуклидов, нормирование их в пищевых продуктах.

БИЛЕТ №5

1. Классификация пестицидов по назначению, химическому составу, токсичности, стойкости, кумулятивности.
2. Опасность присутствия пестицидов в пищевых продуктах.

3. Причины накопления нитратов в пищевых продуктах, их токсические свойства и нормирование.

БИЛЕТ №6

1. Антибиотики, гормоны и кормовые добавки в животноводстве.
2. Опасность присутствия в пищевых продуктах антибиотиков и гормонов.
3. Состав полимеров.

Промежуточная аттестация

Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»
Дисциплина: Безопасность товаров

Тестовые задания для проверки уровня обучаемости ЗНАТЬ:

Вопрос 1. Какие вещества вызывают различные виды аномалий в развитии эмбриона

а) сенсибилизирующие
б) общетоксические
в) тератогенные

Вопрос 2. Сколько статей содержит Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

а) 20
б) 25
в) 30

Вопрос 3 Положения статей, объединенных в главе V ФЗ, гласят об ответственности

а) Уголовной и гражданско-правовой
б) Административной
в) Все ответы верны

Вопрос 4 Питание-это важный фактор определяющий…

а) здоровье человека
б) сознание человека
в) жизненные принципы

Вопрос 5 . Основными направлениями науки о питание являются

а) духовное развитие личности
б) спортивное развитие
в) обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Вопрос 6 . По результатам экспертизы продукции выдается
а) санитарно-эпидемиологическое заключение
б) экспертное заключение
в) медицинское заключение

Вопрос 7 Основными направлениями науки о питание являются
а) духовное развитие личности
б) спортивное развитие
в) обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых
г) продуктов

Вопрос 8 По результатам экспертизы продукции выдается
а) санитарно-эпидемиологическое заключение
б) экспертное заключение
в) медицинское заключение

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

Вопрос 1.Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный
а) с причинением вреда жизни людей
б) с причинением вреда здоровью людей
в) с причинением вреда имуществу людей
г) Все ответы верны

Вопрос 2. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности
а) паразитологическим
б) радиоактивным
в) химическим

Вопрос 3.ЛД – это абривиатура
а) здоровой дозы
б) летальной дозы
в) средней дозы

Вопрос 4 Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве
а) 30% или 50%
б) 20% или 50%
в) 50% или 100%

Вопрос 5Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД)

а) мала

б) высока

в) имеет среднее значение

Вопрос 6Практически безвредным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) <15 г/кг

б) <5 мг/кг

в) <50-50 мг/кг

Вопрос 7Чрезвычайно токсичным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) 5-15 г/кг

б) <5 мг/кг

в) <50-50 мг/кг

Вопрос 8Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется

а) допустимым уровнем ксенобиотиков

б) летальной дозой ксенобиотиков

в) мутагенной дозой ксенобиотиков

Вопрос 9Что значит мутагенное действие вещества

а) вызывает различные аномалии в развитии эмбриона

б) действуют как аллергены

в) обуславливают изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;
- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) - при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1.Материалы для текущего контроля

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект вопросов для коллоквиума

по дисциплине «Безопасность товаров»

Задание 1

1. Обозначить основные источники загрязнение сырья и продуктов
2. Обосновать токсичность микотоксинов
3. Перечислить источники поступления нитратов в продукты

Задание 2

1. Методы определения антибиотиков в продуктах
2. Перечислить источники радиации
3. Обозначить источники поступления гормональных препаратов в продукцию животноводства

Задание 3

1. Дать оценку экологической ситуации районов г. Казани
2. Определить остаточное количество нитритов в продуктах экотестером
3. Перечислить запрещенные пищевые добавки

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОПРОСА

по дисциплине «Безопасность товаров»

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определение понятия «безопасность пищевых продуктов».
3. Какие нормативно-правовые документы регламентируют безопасность пищевых продуктов?
4. Дайте определение: «безопасность пищевых продуктов», «пищевая ценность», «биологическая ценность», «биологическая эффективность», «энергетическая ценность».
5. Охарактеризуйте понятия «Физиологическая потребность», «Рекомендуемые нормы потребления», «Пищевая плотность рациона».
6. Принципиальная схема системы пищеварения человека.
7. Характеристика и анализ классических, современных и альтернативных теорий питания.
8. Пищевой статус человека.
9. Укажите основные национальные нормативно-законодательные документы, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов?
10. Основные принципы международной системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО серии 22000).
11. Принцип функционирования Системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (система НАССР).
12. Экология питания и безопасность продовольственных товаров. Гигиенический мониторинг.
13. Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.
14. Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения.
15. Допустимые уровни содержания ксенобиотиков в сельскохозяйственном сырье и в пищевых продуктах.
16. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
17. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека:
18. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека. Пути удаления из пищевых продуктов.
19. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов.

20. Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных источников инфицирования

21. Пищевые инфекции. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний.

22. Характеристика токсигенности пищевых продуктов, определяемая жизнедеятельностью микроорганизмов.

23. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов.

25. Характеристика санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных и микроорганизмы порчи, нормируемых СанПиН.

26. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры.

27. Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов. Нормирование содержания в пищевых продуктах.

28. Характеристика ингибиторов ферментов пищеварения.

29. Какие вещества относят к зобогенным, источники поступления.

30. Характеристика токсинов грибов.

31. Как влияют лектины на организм человека.

32. Характеристика токсического воздействия оксалатов и фитина на организм человека.

33. Характер влияния гликоалкалоидов на организм.

34. Какие пищевые продукты являются источниками цианогенных гликозидов.

35. Характеристика токсичных соединений марикультуры.

36. Характеристика токсичных соединений животного происхождения.

37. Анализ преимуществ получения генетически модифицированных организмов.

38. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМ0.

39. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМ0.

40. Методы идентификации ГМО.

41. Нормативные документы, регламентирующие реализацию продуктов, содержащих ГМО.

42. Теория сбалансированного питания.

43. Законодательная и нормативная база, регламентирующая безопасность товаров. 44. Белки в питании человека. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке в зависимости от характера трудовой деятельности, возраста и пола.

45. Основные задачи науки нутрициологии.

46. Пищевой рацион современного человека. 47. Витамины, их классификация, физиологическое значение, нормы потребности в зависимости от энергозатрат организма.

48. Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: качество пищевых продуктов, продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая

ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность.

49. Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.

50. Жиры как пищевые вещества, их состав, значение в питании и нормы потребности.

Критерии оценки:

− оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

− оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

− оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

− оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

по дисциплине «Безопасность товаров»

1. Безопасность пищевых продуктов. Правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов.
2. Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСД, ДСП).
4. Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды рисков и опасностей.
5. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.
6. Опасности микробного происхождения. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
7. Опасности микробного происхождения: пищевые инфекции.
8. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
9. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики.
10. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Актуальность проблемы. Профилактика алиментарных микотоксикозов.
11. Афлатоксины. Токсиколого-гигиеническая характеристика. Профилактика афлатоксикозов.
12. Загрязнение пищевых продуктов трихотеценовыми микотоксинами (Т-2 токсин, дезоксиниваленол).
13. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: зеараленон. Профилактика загрязнений.
14. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: патулин. Профилактика загрязнений.
15. Загрязнение пищевых продуктов токсинами плесневых грибов: эрготоксины. Профилактика загрязнений.
16. Гельминтозы. Классификация. Условия, пути и виды заражения гельминтами. Роль пищевых продуктов.
17. Гельминтозы, вызываемые аскаридами (аскаридоз) и острицами (энтеробиоз). Меры профилактики.
18. Гельминтозы, вызываемые власоглавом (трихоцефалез) и карликовым цепнем (гименолипедоз).

19. Опасности, связанные с недостатком или избытком пищевых веществ в питании. Опасности недостатка и избытка белка в рационе питания.

20. Опасности, связанные с недостатком или избытком жира в питании.

21. Опасности, связанные с недостатком или избытком углеводов в питании.

22. Опасности, связанные с недостатком или избытком витаминов в питании.

23. Опасности, связанные с недостатком или избытком минеральных веществ в питании.

24. Антогонисты пищевых веществ. Антиферменты. Антивитамины.

25. Загрязнение пищевых продуктов регуляторами роста растений.

26. Загрязнение пищевых продуктов удобрениями, применяемыми в растениеводстве.

27. Загрязнение пищевых продуктов при использовании сточных вод в качестве удобрений в сельском хозяйстве.

28. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами. Классификация.

29. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов (ХОП, ФОП, РОП). Способы снижения их остаточных количеств в пищевых продуктах.

30. Нитраты и нитриты. Распространение, пути применения и превращения. Влияние на организм человека.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

2.Материалы для проведения текущей аттестации
Текущая аттестация 1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации №1 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Безопасность товаров»

Вариант № 1

1. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
2. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами.
3. Пищевые добавки: улучшители консистенции. Гигиенические аспекты применения.

Вариант №2

1. Гигиеническое регламентирование вредных химических веществ в окружающей среде и пищевых продуктах.
2. Пищевые добавки: красители. Гигиенические аспекты применения.
3. Загрязнения пищевых продуктов мышьяком.

Вариант №3

1. Опасности микробного происхождения. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
2. Пищевые добавки: ароматизаторы. Гигиенические аспекты применения.
3. Токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур.

Вариант №4

1. Пищевые добавки: вкусовые вещества. Гигиенические аспекты применения.
2. Социальные токсиканты. Типы зависимости.
3. Профилактика опасностей микробного загрязнения пищевых продуктов.

Вариант №5

1. Опасности, связанные с недостатком или избытком углеводов в питании.
2. Загрязнение пищевых продуктов нитрозосоединениями.

3. Химические консерванты, предотвращающие микробную порчу пищевых продуктов. Гигиенические аспекты применения.

Вариант № 6

1. Опасности, связанные с недостатком или избытком водорастворимых витаминов в питании.
2. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.
3. Загрязнение пищевых продуктов радиоактивными веществами.

Вариант № 7

1. Опасности, связанные с недостатком или избытком жирорастворимых витаминов в питании.
2. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.
3. Пищевые добавки, предотвращающие микробную порчу пищевых продуктов: антибиотики. Гигиенические аспекты применения.

Вариант №8

1. Опасности, связанные с недостатком или избытком микроэлементов в питании.
2. Загрязнение пищевых продуктов лечебно-профилактическими препаратами, применяемыми в животноводстве.
3. Загрязнение пищевых продуктов при использовании сточных вод в сельском хозяйстве.

Вариант №9

1. Загрязнение пищевых продуктов свинцом.
2. Пищевые добавки, предотвращающие окислительную порчу пищевых продуктов: антиоксиданты. Гигиенические аспекты применения.
3. Полимерные материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Гигиеническая характеристика.

Вариант №10

1. Загрязнение пищевых продуктов кадмием.
2. Упаковочные материалы. Экологические и гигиенические аспекты применения. Новые виды упаковок.
3. Гигиеническое регламентирование нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Профилактика загрязнений.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

Текущая аттестация 2

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации №2 (в форме теста)

по дисциплине «Безопасность товаров»

Вопрос 1 Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности

а) паразитологическим
б) радиоактивным
в) химическим

Вопрос 2.ЛД – это абривиатура

а) здоровой дозы
б) летальной дозы
в) средней дозы

Вопрос 3 Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве

а) 30% или 50%
б) 20% или 50%
в) 50% или 100%

Вопрос 4Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД)

а) мала
б) высока
в) имеет среднее значение

Вопрос 5Практически безвредным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) <15 г/кг
б) <5 мг/кг
в) <50-50 мг/кг

Вопрос 6Чрезвычайно токсичным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет

а) 5-15 г/кг

б) <5 мг/кг
в) <50-50 мг/кг

Вопрос 7Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется

а) допустимым уровнем ксенобиотиков
б) летальной дозой ксенобиотиков
в) мутагенной дозой ксенобиотиков

Вопрос 8Что значит мутагенное действие вещества

а) вызывает различные аномалии в развитии эмбриона
б) действуют как аллергены
в) обуславливают изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.