

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2026 08:39:45
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c509a9551e6051

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

09.12.2025 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Плиски О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Безопасность продукции
Направление подготовки	27.03.02 Управление качеством
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.с.-х.н.	
Донскова Л.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	7
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством(приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

формирование знаний о безопасности продукции (продовольственных и непродовольственных товаров) и уровня потенциальной опасности (рисков) от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека и получение практических навыков работы с продукцией в области анализа качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и контроля и надзора качества и безопасности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Зачет, Контрольная работа	108	16	4	12	88	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический	

ПК-1 причинснижения качествапродукции (работ, услуг) иразработка предложений устранению	Анализ (работ, услуг) иразработка поих	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международноезаконодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджментукачества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области управлениякачеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Методы контроля (качественных и количественных) показателейкачества продукции (работ, услуг)</p>
		<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные попоказателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации Анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ,услуг) с учетом положений нормативно-технической документации Применять современные инструменты контроля качества и управлениякачеством Применять методологию анализа видов и последствий потенциальныхотказов и методологию развертывания функций качества Применять методы квалиметрического анализа продукции (работ,услуг), в том числе при проектировании Применять современные методы выявления дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), в том числе с использованием аналитики большихданных Применять на практике стандарты в области системы управлениякачеством (менеджмента качества) и регламентирующие системыменеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию,оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающиетребования по безопасности</p>
		<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор данных по показателям качества, характеризующимразрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги) Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшениекачественных и количественных показателей продукции (работ, услуг),в том числе с использованием аналитики больших данных Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), с выбором оптимальных решений</p>

<p>П К - 3 Разработка документации по контролю качества работ процесса производства продукции (выполнения работ, оказания услуг), в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: Применять требования нормативно-технической документации в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Систематизировать информацию и данные по показателям качества, характеризующие продукцию (работы, услуги), в том числе по испытаниям готовых изделий Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Определение номенклатуры измеряемых параметров и норм точности измерений, выбор измерительных устройств для контроля качества продукции (работ, услуг) Разработка методик и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг), при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>

<p>ПК-4 Разработка мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), несоответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации в области недобросовестной конкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий Современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-2.ПК-4 Уметь: Применять нормативно-техническую документацию области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Применять методы предотвращения выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: Исследование заключений по поступающим претензиям и рекламациям и выявленным дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Выбор методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставки договоров Разработка плана мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов
------	-------

	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост.работы	Контрольсамостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практическиезанятия		
Семестр 7		10					
Тема 1.	Нормативные и методические документы, регламентирующие	17	4		1	12	
Тема 2.	Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов	16			2	14	
Тема 3.	Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их	13			1	12	
Тема 4.	Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов	16			2	14	
Тема 5.	Обеспечение и управление безопасностью потребительских	14			2	12	
Тема 6.	Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и методики измерения и контроля характеристик	10			2	8	
Тема 7.	Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций	18			2	16	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Тестовые задания	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тестовое задание содержит 27 вопросов с вариантами ответов	10 баллов

Тема 3-4	Практические ситуации (задания)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Содержит практические ситуации (задания) Безопасность продовольственной и непродовольственной продукции и разработка корректирующих	10 баллов
Тема 1-5	Составление глоссария и подготовка реферативного сообщения с презентацией	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном и мультимедийном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а так же собственные	10 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
7 семестр (За)	Экзаменационные вопросы	25 билетов Каждый билет содержит три задания: теоретический вопрос, практическое задание и тестовое	50 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренной системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции(ПК-1, ПК-3)

Нормативные и методические документы, регламентирующие качество продукции и ее безопасность.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий(ПК-1, ПК-4)

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятия: изучение теоретических основ безопасности продовольственной продукции и овладение практическими навыками оценки безопасности продуктов животного и растительного происхождения, воды питьевой и продуктов детского питания, упаковки и пищевых добавок

1. Определение безопасности мяса и мясной продукции на основе Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
2. Изучение основ безопасности по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013
3. Определение безопасности товаров по Техническому регламенту Таможенного союза «О рыбе и рыбной продукции» ТР ТС 040/2016
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности воды»
5. Ознакомление с теоретическими положениями о содержании нитратов в растительной продукции и определение нитратов
6. Изучение требований к безопасности упаковки в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 г.
7. Изучение требований к безопасности пищевых добавок в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевых добавок» ТР ТС 029/2012 г.
8. Практическая часть
9. Тестовые задания

Тема 3. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природного происхождения (ПК-3)

Форма проведения - лабораторная работа

Задание 1. Используя Методическую разработку, ознакомиться с видами и характеристикой разных видов безопасности, заполнить таблицу

Задание 2. Определение природы происхождения опасностей

Задание 3. Определение рисков при потере безопасности продукции

Задание 4. Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов. Научно-технический прогресс, повышение рисков возникновения новых опасных веществ и новых источников энергии.

Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий (ПК-1, ПК-4)

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами безопасности непродовольственной продукции приобретение практических навыков по определению состояния безопасности отдельных групп товаров

Задания

1. Изучение требований и определение безопасности продукции легкой промышленности
2. Изучение требований и определение безопасности игрушек
3. Изучение требований и определение безопасности мебельной продукции
4. Изучение требований и определение безопасности товаров детского ассортимента
5. Практическое задание (решение ситуаций)
6. Защита докладов
7. Тесты

Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров (ПК-3)

Форма проведения - лабораторная работа

Задания:

1. Практика управления безопасностью на основе Международных стандартов серии ИСО 9000
2. Система менеджмента в соответствии со стандартами серии ИСО 14000. OHSAS 18000, SA8000.
3. Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности: система качества, основанная на принципах HACCP; отраслевые системы менеджмента пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 и ИСО 15161:2001.
4. Интегрированная система менеджмента.

Тема 6. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий (ПК-1)

Форма занятия - лабораторная работа

Задания:

1. Ознакомление с методиками измерения и контроля характеристик материалов, комплектующих изделий и заготовок
2. Практическое измерение и осуществление контроля характеристик, заготовок и комплектующих изделий отдельных видов продовольственной и непродовольственной продукции

Тема 7. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий (ПК-1)

Цель занятий - изучение теоретических и приобретение практических навыков в области предъявления рекламаций по качеству и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задания:

1. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности продовольственной продукции
2. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности непродовольственной продукции

Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции(ПК-1, ПК-3)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 2. Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий(ПК-1, ПК-4)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 3. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения (ПК-3)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий (ПК-1, ПК-4)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров (ПК-3)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 6. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий иметодики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий(ПК-1)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

Тема 7. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий(ПК-1)

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основаминутрициологии):учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2020. - 366

3. Джум Т. А., Тамова М. Ю., Букалова М.В. Санитария и гигиена питания [Электронныйресурс]:Учебник. - Москва: Издательство "Магистр", 2024. - 544 – Режим доступа:<https://znanium.com/catalog/product/2084412>

4. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]:учебноепособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 105 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/541272>

5. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронныйресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 470 – Режим доступа:<https://urait.ru/bcode/535493>

Дополнительная литература:

2. Тихонов С. Л., Тихонова Н. В., Тимакова Р. Т. Безопасность продовольственного сырья[Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2020. - 82 – Режимдоступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/21/p493592.pdf>

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р.,профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режимдоступа: <https://e.lanbook.com/book/238532>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета

Примерный перечень вопросов

1. Понятие безопасности товара. Виды безопасности потребительских товаров. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
2. Какими методами проводится идентификация пищевой продукции (процессов) для целей ее отнесения к объектам технического регулирования технического регламента
3. Укажите, сколько должна составлять при производстве мороженой пищевой продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
4. Укажите наличие какого документа является обязательным для реализации партии молока и молочной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору) по ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
5. Укажите объекты технического регулирования в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
6. Целями принятия настоящего технического регламента являются:
 - 1) защита жизни и (или) здоровья человека;
 - 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), а также..
7. Виды опасности и природа их происхождения. Пирамида загрязнений. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
8. Факторы, формирующие и сохраняющие безопасность товаров. Общее понятие и характеристика эколого-технологического цикла.
9. Негативное влияние товаров народного потребления, характеристика токсичности, мутагенности, тератогенности, канцерогенности. Примеры.
10. Безопасность продовольственных товаров: контаминанты-загрязнители антропогенного происхождения. Характеристика токсичных элементов.
11. Безопасность продовольственных товаров: общая характеристика и основные направления в области ее обеспечения.
12. Безопасность продовольственных товаров. Общая характеристика контаминантов-загрязнителей, применяемых в растениеводстве. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
13. Безопасность продовольственных товаров. Общая характеристика контаминантов загрязнителей, применяемых в растениеводстве.

14. Безопасность продовольственных товаров. Общая характеристика природных контаминантов-загрязнителей. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
15. Безопасность, понятие, виды и их характеристика в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»
16. Контроль качества и безопасности воды по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, требования к маркировке.
17. Пищевые добавки. Основные группы пищевых добавок. Международная классификация пищевых добавок. Нормативные документы в области безопасности пищевых добавок. Примеры.
18. Гигиенические требования к материалам для изготовления одежды и обуви. Классификация одежды и изделий в соответствии с ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности». Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
19. Основные термины и определения в области безопасности товаров: безопасность товаров, ксенобиотики, предельно-допустимая концентрация, контаминанты.
20. Безопасность мебельных товаров. Общие положения в области безопасности мебельных товаров, требования ТР ТС к безопасности мебельных товаров. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
21. ГМО: «за и против». Определение, требования к маркировке, примеры.
22. Безопасность тары и упаковки пищевых продуктов. Общая характеристика и требования ТР ТС «О безопасности упаковки». Маркировка упаковки и ее особенности.
23. Безопасность тары и упаковки пищевых продуктов. Классификация тары и основные требования к качеству и безопасности. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
24. Деление вредных веществ пищевых продуктов на группы и их краткая характеристика.
25. Социальные токсиканты, понятие, характеристика основных групп и характеристика воздействия на организм человека.
26. Технические регламенты общие и специальные (по отраслям промышленности и по группам однородной продукции) - цель, назначение, структура. Цели принятия технических регламентов о безопасности.
27. Управление безопасностью продовольственных товаров. Законодательная база и краткая ее характеристика.
28. Безопасность игрушек. Общие положения в области безопасности игрушек в соответствии с ТР ТС 006/2011 «О безопасности игрушек».
29. Определение безопасности. Критерии оценки безопасности химических веществ: ЛД50, ПДК. Порядок нормирования опасных веществ, приведите примеры.
30. Безопасность пищевых продуктов животного происхождения, характеристика основных групп опасных веществ. Характеристика нитрита натрия и его использования.

31. Безопасность пищевых продуктов растительного происхождения. Загрязнение продовольственных товаров нитратами и нитритами. Их воздействие на организм человека. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
32. Безопасность товаров детского ассортимента. Общие положения и требования к безопасности игрушек в соответствии с ТР ТС «О безопасности игрушек».
33. Безопасность продовольственных товаров: контаминанты-загрязнители антропогенного происхождения. Общая характеристика.
34. Загрязнение пищевого сырья и пищевых продуктов токсичными химическими элементами, их воздействие на организм.
35. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации
36. Безопасность парфюмерно-косметических товаров. Общие положения и требования к безопасности в соответствии с ТР ТС «О безопасности парфюмерно-косметических товаров»
37. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Международные организации, работающие в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.
38. Характеристика стандартных методов контроля безопасности пищевых продуктов.
39. Химическая безопасность. Классы опасности веществ. Радиоактивное загрязнение товаров. Источники поступления радиоактивных веществ.
40. Виды опасности и природа их происхождения. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

ПК-1: Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению

Ситуация 1. В ходе внеплановой выездной проверки Управлением Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) осуществляется в отделе с готовыми морепродуктами. На партию морепродуктов не предоставлены документы, подтверждающие её происхождение и соответствие нормативной документации. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили содержание ртути в мидиях и устрицах - 1,5 мг/кг.

Задания:

1. Укажите причины содержания ртути в морепродуктах
2. Укажите нормативный документ, в соответствии с которым проводится оценка безопасности пищевой продукции, в т.ч. ртути.
2. Сделайте вывод по оценке безопасности партии морепродуктов и её пригодности для питания населения.
3. Определите возможные пути реализации продукции

Ситуация 2. Для получения экспертного заключения на учебник «Родная речь» для 4 класса, индивидуальным предпринимателем подано заявление на имя руководителя Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Представлен один экземпляр продукции (учебник «Родная речь»). В результате лабораторных испытаний установлено, что для печати основного текста использовано: кегль шрифта - 12 пунктов, шрифт - рубленый нормального начертания, увеличение интерлиньяжа - 2 пункта, длина строки - 110 мм. Масса учебника - 400 г.

Задания: Дайте гигиеническую оценку используемого шрифта и массы учебника, и сделайте вывод о соответствии его требованиям нормативных документов.

Задание 3. В розничное торговое предприятие поступила партия картофеля продовольственного хозяйственно-ботанического сорта Темп, поздних сроков созревания в количестве 3,6 т в ящиках по 30 кг. Картофель был расфасован в сетчатые мешки по 3 кг. Экспертом Торгово-промышленной палаты была проведена приемка по качеству. При приемке в объединенной пробе, масса которой составила 54 кг, было установлено наличие клубней с позеленением на площади 1/6 – 1/5 поверхности - 4 кг, с позеленением на площади более 2 кв.см, превышающих 1/4 - 6,2 кг.

Задание: на основании соответствующих расчетов и определения соответствия ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сделайте заключение о качестве картофеля и пригодности его к реализации. Укажите причины позеленения картофеля.

Задание 4. В розничное торговое предприятие поступила партия картофеля продовольственного хозяйственно-ботанического сорта Темп, поздних сроков созревания массой 5 т в ящиках по 50 кг. Картофель был расфасован в полимерные мешки по 2 кг. Экспертом Торгово-промышленной палаты была проведена приемка по качеству. При приемке в объединенной пробе, масса которой составила 62 кг, было установлено наличие

клубней в количестве 6 кг с наличием фитофтороза и сухой фузариозной гнили. Ионы нитратов — 1115 мг/кг Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – в массе продукта не обнаружены (масса 25 г).

Задание: на основании соответствующих расчетов и определения соответствия ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сделайте заключение о качестве картофеля и пригодности его к реализации.

Задание 5. В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М. направлены образцы игрушек из пластика на основе полиакрилонитрила и полистирола серии «Электронные игрушки малышей» со световым и звуковым эффектом с питанием от химических источников тока для детей до 3 лет (Производитель - ЗАО «Кругозор» Россия.), нормативно-техническая документация на их изготовление, протокол исследования механической безопасности игрушки с заключением о соответствии её ГОСТ Р 53906. Исследованиями установлено содержание формальдегида в игрушках, о чем свидетельствует запись в Протоколе исследований.

Задания: 1. Укажите нормативный документ, регламентирующий безопасность игрушек, сделайте вывод о безопасности исследуемых игрушек и укажите причину снижения их безопасности.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ:

I: {{1}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Соланин образуется в картофеле при:

- а) прорастании
- б) при воздействии УФО
- в) хранении при высокой температуре

I: {{2}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Отравление цианидами возникает при употреблении компотов домашнего приготовления:

- а) из сливы с косточкой
- б) из вишни с косточкой
- в) из яблок с косточками
- г) из персиков с косточкой
- д) из абрикосов с косточкой

I: {{3}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Вещества химического и биологического происхождения применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, возбудителей болезни растений называется:

- а) антибиотики
- б) нитрофураны
- в) пестициды

I: {{4}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Реализация картофеля имеющего позеленение на поверхности более ¼

- а) допускается
- б) не допускается
- в) реализуется как нестандартный

I: {{5}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Для борьбы с насекомыми – вредителями применяются:

- а) фунгициды
- б) гербициды
- в) бактерициды
- г) инсектициды
- д) нитраты

ПК-3: Разработка документации по контролю качества работ процесса производства продукции (выполнения работ, оказания услуг), в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

Ситуация 1. Для изготовления пончиков на предприятии быстрого обслуживания применялось приспособленное для жарки во фритюре оборудование, требующее дополнительного добавления жиров. Производственный контроль качества фритюрных жиров не проводился. Для изготовления фритюрных жиров использовалось рафинированное подсолнечное масло. Время использования жиров в технологии жарки пончиков не контролировалось. Жиры повторно (множественно) использовались в технологии. Используемый жир и осадок спускались в канализацию. Журнал учета использования фритюрных жиров велся нерегулярно и не отражал всю информацию по применению фритюрных жиров.

Вопросы: Укажите, какой документ должен оформляться при организации контроля качества фритюрных жиров на предприятиях общественного питания.

Ситуация 2. Для получения экспертного заключения на учебник «Родная речь» для 4 класса, индивидуальным предпринимателем подано заявление на имя руководителя Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Указано предприятие, его юридический и почтовый адрес. Представлены документы о безопасности полиграфических материалов (картон переплётный, бумага типографская № 1, клеевые композиции для брошюровочно-переплётных работ, плёнки для полиграфических целей), и один экземпляр продукции (учебник «Родная речь»).

Задание. Оцените полноту представленных материалов для выдачи экспертного заключения на учебник «Родная речь».

Ситуация 3. В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретён в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 суток, и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства.

Задание. 1. Что является основанием для проведения экспертизы масложировой продукции? 2. Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт?

Ситуация 4. В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М. направлены типовые образцы изделий сарафана джинсового для детей дошкольного возраста и нормативно-техническая документация на него. Состав – хлопок 100%, обработанный аппретом на основе метилметакрилата. Производитель – ОАО «Страна детства», Россия.

Задание: Укажите законодательные, нормативные, методические и иные документы, необходимые для оценки безопасности детской одежды.

Ситуация 5. В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М. направлены образцы игрушек - погремушек из пластмассы на основе полистирола для детей до 3 лет (Производитель - ЗАО «Кругозор» Россия.) и нормативно-техническая документация на их изготовление, протокол исследования механической безопасности игрушки с заключением о соответствии её ГОСТ Р 53906.

Задание: составьте перечень законодательные, нормативные, методические и иные документы, необходимые для оценки безопасности детских игрушек.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ:

I: {{1}}

Q: Выберите все варианты правильных ответов

К продукции легкой промышленности, на которую распространяется действие Технического регламента ТР ТС 017/2011, относятся:

- а) детская одежда
- б) обувь
- в) текстильные материалы упаковочные, мешки тканые
- г) меха и меховые изделия
- д) сувенирная продукция и изделия художественных промыслов
- е) игрушки

I: {{2}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

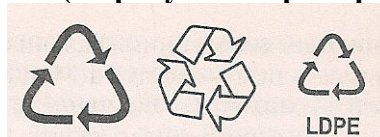
По определению ВОЗ «состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических недостатков» - это:

- а) здоровье
- б) адаптивность
- в) комфортность
- г) стабильность

I: {{3}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Что обозначает «петля Мебиуса» (на рисунке – примеры) на упаковке?

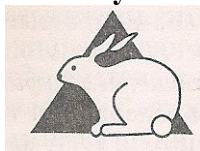


- а) экологическая маркировка
- б) знак вторичной переработки
- в) знак соответствия европейским требованиям
- г) знак соответствия в системе сертификации

I: {{4}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Что обозначает следующее изображение на упаковке?



- а) прочти инструкцию
- б) информация о составе
- в) не тестировалось на животных
- г) осторожно, животные

I: {{5}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Укажите основополагающие документы в области регламентирования показателей безопасности товаров

- а) технические регламенты
- б) стандарты технических условий
- в) протокол испытаний
- г) декларация о соответствии

ПК-4: Разработка мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров

Ситуация 1. В Испытательный лабораторный центр материалов, производств и товаров для детей при ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» города М. направлены типовые образцы - ранца ученического для учащихся начальных классов. Материал верха выполнен из винилацетата (искусственной кожи), для внутренней подкладки применена вискоза, ранец снабжён формоустойчивой спинкой, имеется фурнитура со светоотражающими элементами на передней и боковых поверхностях. Производитель - ЗАО «Наша школа», Россия. В результате испытаний установлено, что масса ранца составляет 1000 г, ширина плечевого ремня 45 мм.

Задания: Укажите нормативный документ, регламентирующий безопасность ранцев. Сделайте вывод о безопасности исследуемых изделий и предложите мероприятия по предотвращению выпуска продукции, не соответствующих требованиям нормативных документов.

Ситуация 3. Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах города в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель / Поставщик	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик – оптовая база № 1	Вместо сгущенного молока – речной песок
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Неизвестен поставщик – оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло

Задания: Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?

Ситуация 3. Определите допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов в сыром молоке по ТР ТС 021/2011. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации

Ситуация 4. Определите допустимые уровни гигиенических показателей в рыбном фарше по ТР ТС 021/2011. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации

Ситуация 5. Определите допустимые уровни токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в свежих овощах по ТР ТС 021/2011. Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукции в ходе эксплуатации

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

I: {{1}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Концентрация вещества, которая при ежедневном воздействии на человека в течение длительного времени не вызывает патологических изменений или заболеваний, обнаруживаемых современными средствами диагностики как у данного, так и у последующего поколения – это....

- а) допустимая концентрация (ДК)
- б) максимальная концентрация (МК)
- в) разумно допустимая концентрация (РДК)
- г) предельно допустимая концентрация (ПДК)

I: {{2}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Употребление воды с высоким содержанием хлоридов вызывает:

- а) снижение секреции желудка
- б) повышение температуры тела
- в) метгемоглобинемию
- г) кариес

I: {{3}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

В каких случаях не разрешено введение ПД в продукты питания?

- а) когда дозировка ПД соответствует предельным нормам безопасности
- б) если ПД применяют для сокрытия пороков в продукте
- в) когда введение ПД снизит энергетическую ценность продукта

I: {{4}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

Знак на упаковке игрушек указывает на:



- а) безопасность игрушек;

- б) на качество и безопасность игрушек;
- в) на возраст игрушек;
- г) на безопасность и возраст игрушек.
- д) возраст ребенка, для которого игрушка может быть опасной в связи с особенностями конструкции

I: {{5}}

Q: Выберите вариант правильного ответа

При органолептических исследованиях уровень запаха игрушек (игр) для детей до 1 года не должен превышать:

- а) 0 баллов
- б) 1 балла
- в) 2 баллов
- г) 3 баллов

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»

Методические указания и варианты контрольной работы
по дисциплине **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ**
для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки
27.03.02 Управление качеством
Профиль Управление качеством в производственно-технологических
системах и сфере услуг
(степень «бакалавр»)

Составитель: доцент Донскова Л.А.

Екатеринбург 2022

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ** является формирование знаний о безопасности продовольственных и непродовольственных товаров и уровня потенциальной опасности (рисков) в товарах народного потребления от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека.

Успешное освоение дисциплины призвано развить у студентов чувство ответственности за торговлю фальсифицированными, некачественными и опасными товарами, научить понимать роль безопасности товара как важнейшего потребительского свойства на современном этапе развития технологии и элемента конкурентной борьбы на мировом рынке.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:	<ul style="list-style-type: none">- основные Федеральные законы, регулирующие безопасность продовольственных и непродовольственных товаров;- основные положения естественно-научных дисциплин для обеспечения безопасности потребительских товаров;- систему правового нормирования и оценки рисков для здоровья человека от использования потенциально опасных продовольственных и непродовольственных товаров;- международные системы безопасности;- основные составляющие качества и безопасности пищевых продуктов;- источники и виды опасности загрязнения потребительских товаров вредными веществами;- воздействие на человека вредных веществ, содержащихся в товарах, а также различных физических факторов, возникающих в период жизненного цикла товаров;- меры, направленные на обеспечение потребительских товаров;- правила маркирования опасных непродовольственных товаров
Уметь:	<ul style="list-style-type: none">- систематизировать и обобщать информацию о безопасности продовольственных и непродовольственных товаров при их производстве;- выявлять факторы риска;- работать с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека, идентификации видов опасности, возникающей при использовании контрафактных и/или фальсифицированных продовольственных и непродовольственных товаров, товаров, не соответствующих требованиям товарной информации, ориентироваться в своеобразии культурно-исторических, экономических, природных особенностях важнейших российских регионов
Владеть:	<ul style="list-style-type: none">- концепцией безопасности и пониманием сути гигиенических нормативов для различных факторов риска – химических веществ, физических источников энергии и излучений, микробиологических источников опасности;- пониманием ответственности за торговлю фальсифицированными,

	некачественными и опасными товарами
--	-------------------------------------

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения в таможенной деятельности, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения в таможенной деятельности, Товарный менеджмент, Экспертиза товаров при экспортно-импортных поставках, а также во время прохождения производственной и производственной (преддипломной) практики.

2. Методические указания по выполнению контрольной работы

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу по дисциплине. Варианты контрольных работ и их распределение осуществляется в зависимости от начальной буквы фамилии студента. Номер варианта работы устанавливается в соответствии с таблицей. Объем контрольной работы 10 – 12 страниц текста, набранного на компьютере.

Номер темы (вариант)	Начальная буква фамилии студента	Номер темы (вариант)	Начальная буква фамилии студента
1	А	10	П
2	Б В	11	Р
3	Г	12	С
4	Д Е Ё	13	Т
5	Ж З И (Й)	14	УФ
6	К	15	Х Ц
7	Л М	16	Ч Ш Щ
8	Н	17	Э
9	О	18	Ю Я

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант № 1

1. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
2. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами.
3. Безопасность товаров как показатель их качества. Научно-технический прогресс и технология производства товаров народного потребления.

Вредные и токсичные отходы производства. Пути возникновения токсичных веществ при производстве товаров.

Вариант № 2

1. Гигиеническое регламентирование вредных химических веществ в окружающей среде и пищевых продуктах.
2. Пищевые добавки: красители. Гигиенические аспекты применения.
3. Основные виды безопасности в непродовольственных товарах: химическая, радиационная, электромагнитная, электрическая, механическая, термическая, противопожарная, санитарно-гигиеническая. Основные виды и источники потенциальной опасности товаров; соотношение уровней значимости их для непродовольственных товаров.

Вариант № 3

1. Токсико-гигиеническая характеристика химических элементов и их соединений. Классификация вредных веществ по степени опасности и биологическим последствиям. Понятие о средне-смертельной дозе (LC50 и LD50). Концепция ПДК – предельно-допустимой концентрации. Классы опасности по LC50 и LD50 и ПДК. Классификация химических соединений по характеру воздействия на организм человека – недостаток, оптимум и токсическое воздействие некоторых неорганических ионов.
2. Пищевые добавки: ароматизаторы. Гигиенические аспекты применения.
3. Токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур.

Вариант № 4

1. Пищевые добавки: общая характеристика, классификация. Вкусовые вещества, характеристика группы пищевых добавок. Гигиенические аспекты применения. Требования к безопасности пищевых добавок. Нормативные документы.
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. Безопасность питания. 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.

Вариант № 11

1. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
2. Составные части гигиенических показателей – физиологическая, санитарно-гигиеническая, санитарно-химическая, микробиологическая и токсикологическая безвредность материалов, используемых в производстве одежды и обуви, гигиенических средств.
3. Соли тяжелых металлов (кадмий, свинец, ртуть). Общая характеристика. ПДК металлов в потребительских товарах

Вариант № 12

1. Токсико-гигиеническая характеристика химических элементов и их соединений. Классификация вредных веществ по степени опасности и биологическим последствиям на основании величины средне-смертельной дозы (Lc50 и Ld50). Концепция ПДК – предельно допустимой концентрации.
2. Пирамида загрязнений.
3. Водопользование. Пестициды в сельском хозяйстве, их влияние на качество воды.

Вариант № 13

1. Радиационная безопасность. Ионизирующие источники излучения. Радиоактивные элементы. Нестабильные изотопы как источники ионизирующего излучения. Основные определения единиц изменения активности (Беккерель, Кюри, Рентген, грей, рад, бэр, зиверт). Биологическое действие ионизирующего излучения.
2. Строительные материалы и лесоматериалы. Питьевая вода. Гигиенические нормативы.
3. Персональный компьютер, нормирование ЭМП, электростатический потенциал, ионизация воздуха.

Вариант № 14

1. Электромагнитное поле (ЭМП), природа происхождения. ЭМП Земли и человека. Международная классификация электромагнитных волн по длинам и частотам. Единицы измерения ЭМП – величина электрического поля (В/м), напряженность магнитного поля (А/м), магнитная индукция (Тл), плотность потока электромагнитной энергии (Вт/м²). Биологическая опасность магнитных полей.
2. Характеристика контаминантов – загрязнителей продуктов животного происхождения
3. Классификация упаковочных материалов и тары. Требования к безопасности в соответствии с Техническим регламентом 005\2011 «О безопасности упаковки»

Вариант № 15

1. Источники электромагнитного излучения; электропроводка, электромоторы, линии электропередачи, радиостанции и др. Радиоэлектронные товары и сложная бытовая техника как источники электромагнитного поля, значения ЭМП вблизи источников.
2. Анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Международные организации, работающие в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.
3. Загрязнение пищевых продуктов нитрозосоединениями.

Вариант № 16

1. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека. Нормирование.
2. Опасность переменного тока. Поражение электротоком (электротравма и электрический удар). Защитное заземление и зануление. Классификация бытовых помещений по опасности поражения током. Классы защиты электротоваров от поражения электротоком.
3. Характеристика токсикоинфекций. Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных объектов инфицирования.

Вариант № 17

1. Природные токсичные соединения растительного происхождения (токсины растений и грибов); механизм действия на организм человека; изучение токсичных соединений марикультуры (моллюсков, ракообразных, сигуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.); токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки
2. Термическая и противопожарная безопасность. Термическая опасность. Ожоги. Нормирование термического воздействия. Безопасность электронагревательных приборов. Дополнительные требования к реле температуры и времени. Защитные экраны, инертные нагревательные среды.
3. Характеристика пищевых инфекционных заболеваний. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний. Способы профилактики пищевых инфекционных заболеваний.

Вариант № 18

1. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.
2. Пожаровзрывоопасность (ПВО) веществ и материалов; показатели ПВО. Группы горючести материалов. Температура вспышки, температура воспламенения и температура самовоспламенения. Классы опасности. Правила хранения горючих, воспламеняющихся, самовоспламеняющихся и саморазлагающихся материалов. Предупредительная маркировка ПВО товаров и материалов.
3. Физиологические показатели безопасности товаров. Комфортное состояние человека и его составляющие. Гигиенические показатели – паропроницаемость, воздухопроницаемость, электризуемость материалов. Санитарно-химические свойства, миграция вредных веществ в воздушную среду и экстракция.

Библиографический список

Основная литература

1. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 456 с.
2. Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учеб. пособие / И.А. Рогов [и др.]. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. – 228 с.
3. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. для вузов / Е. А. Рубина. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2011. – 271 с.
4. Прохоров Б.Б. Экология человека / Б.Б. Прохоров // Учебник – М.: Академия, 2011. – 368 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).

Дополнительная литература

1. Дроздова Т.М. Физиология питания : учебник / Т. М. Дроздова. Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 352 с.
2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2 ч. Ч. 1. Продукты растительного происхождения : учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2009. – 302 с.
3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2 ч. Ч. 2. Продукты животного происхождения [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2009. – 197 с.
4. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья расти-

тельного происхождения [Электрон. ресурс] : учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 416 с.

4. Пехташева, Е. Л. Биоповреждения непродовольственных товаров : учеб. для вузов / Е. Л. Пехташева; под ред. А.Н. Неверова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К, 2012. – 331 с.

5. Айзман, Р. И. Экологическая и продовольственная безопасность [Текст] : учебное пособие / Р. И. Айзман, С. В. Петров, М. В. Иашвили, А. Д. Герасёв. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=507987>

6. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Издательство "Вышэйшая школа", 2012. - 252 с. <http://znanium.com/go.php?id=507326>

7. Долин, П.А., Ведмедев, В.Т. и др. " Электробезопасность, теория и практика: Учебник для вузов." МЭИ, 2012.- 280 стр.

8. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для бакалавров : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С. Л. Калачев ; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2014. - 477 с.

9. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 208 с. <http://znanium.com/go.php?id=513811>

10. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <http://znanium.com/go.php?id=460795>

11. Скляр Н.Е., Рузьяев Е.С., Волков В.В Электробезопасность: Учебное пособие для студентов по курсу “электробезопасность” – Пенза., 2004-215 с.

12. Чекулаев, В.Е., Горожанкина, Н.Е., Лепеха, В.В. Охрана труда и электробезопасность : учебник. – М.: ФГБОУ «Учебно – методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2012. – 304 с.

13. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов / [Л. А. Маюрникова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 448 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69878

Нормативно-правовые акты ДЕЙСТВУЮЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС - 004 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пиротехнических изделий" (ТР ТС - 006 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС - 007 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности игрушек" (ТР ТС - 008 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС - 009 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС - 010 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС - 015 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (ТР ТС - 017 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности колесных транспортных средств" (ТР ТС - 018 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС - 022 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС - 023 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС - 024 - 2011)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции" (ТР ТС - 025 - 2012)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС - 027 - 2012)

Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС - 029 - 2012)

Технический регламент Таможенного союза "О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям" (ТР ТС - 030 - 2012)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности оборудования, работающего под избыточным давлением" (ТР ТС - 032 - 2013)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС - 034 - 2013)

Технический регламент "О безопасности зданий и сооружений"

Федеральным законом от 30 декабря 2009 г. № 384-ФЗ утвержден Технический регламент "О безопасности зданий и сооружений" (pdf , 0.03 Мб).

Технический регламент на табачную продукцию

Федеральным законом от 22 декабря 2008 г. № 268-ФЗ утвержден Технический регламент на табачную продукцию (pdf , 0.02 Мб).

Технический регламент о требованиях пожарной безопасности

Федеральным законом от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ утвержден Технический регламент о требованиях пожарной безопасности (pdf , 0.09 Мб).

Технический регламент на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12 ноября 2014 г. № 107.

Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» (ТР ЕАЭС 037/2016)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности аттракционов» (ТР ЕАЭС 038/2016)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 114.

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» (ТР ЕАЭС 042/2017)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 17 мая 2017 г. № 21

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)

Принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45.

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»,
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
 2. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
 3. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
 5. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
 6. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
 7. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
 8. <http://www.btk-online.ru> – качество и безопасность, контактный национальный центр
 9. <http://www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian> - Безопасность продуктов питания. ВОЗ, Европейское региональное бюро
 10. http://www.usfoods.ru/catalog.aspx?ob_no=282 – контроль за качеством и безопасностью продуктов питания в США
 11. http://www.chinawindow.ru/?/ru/news/law_prodquality - закон о безопасности пищевых продуктов Китая
 12. www.rosпотребнадзор.ru – официальный сайт Роспотребнадзора
 13. www.gost.ru – На сайте можно найти необходимый стандарт
1. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.ozpp.ru>
 2. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.stq.ru>
 3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gost.ru>
 4. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru>
 5. Экологическая маркировка и маркетинг экологической и региональной продукции сельских территорий та [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tempus-rudeco.ru/modules_files/M03_RU_Orel.pdf
 6. Экологическая сертификация и декларирование продукции и систем менеджмента [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ecochistyproduct.ru/certification/?id_news=7

Периодические издания и Полнотекстовые базы данных

1. // «Методы менеджмента качества»
2. // «Стандарты и качество»
3. // «Вестник Ростехрегулирования»
4. // «Мир качества»
5. // «Мир измерений»
6. <http://www.book.ru> - Электронно-библиотечная система ВООК.ru
7. <http://rucont.ru> - Электронно-библиотечная система РУКОНТ
8. <http://znaniium.com> - ЭБС издательства «ИНФРА-М»
9. <http://grebennikon.ru/> - Электронная библиотека Издательского дома Гребенников
10. <http://www.biblioclub.ru> - Университетская библиотека online
11. <http://diss.rsl.ru/> - Электронная библиотека диссертаций
12. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека