

Документ подписан Министерством науки и высшего образования Российской Федерации
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.04.2024 10:34:13
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института магистратуры
Иванова Е.А.
«01» июня 2023г.

**Рабочая программа дисциплины
Методы исследования качества и безопасности товаров с применением
современных цифровых технологий**

Направление 38.04.07 Товароведение
магистерская программа 38.04.07.02 "Экспертиза и безопасность товаров в цифровой
экономике"

Для набора 2023 года

Квалификация
магистр

КАФЕДРА Товароведение и управление качеством**Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс Вид занятий	1		Итого	
	УП	РП		
Лекции	6	6	6	6
Лабораторные	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	22	22	22	22
Сам. работа	154	154	154	154
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	180	180	180	180

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 28.03.2023 протокол № 9.

Программу составил(и): к.ф.-м.н., доцент, Кожухова О.И.

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент Механцева К.Ф.

Методическим советом направления: д.э.н., профессор, Гиссин В.И.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	1.1 формирование компетенций управления процессами обеспечения качества и безопасности товаров и услуг в период их жизненного цикла на базе теоретических знаний о показателях качества и безопасности товаров с применением цифровой контрольно-измерительной техники.
-----	---

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК-1:Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

ПК-5:Способен проводить исследование теоретических и практических проблем в сфере товарной экспертизы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-потребительские свойства, количественный, качественный состав и технические характеристики товаров, позволяющие однозначно идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами (соотнесено с индикатором УК-1.1); -принципы выявления и формулирования актуальных научных проблем (соотнесено с индикатором ПК-5.1).
Уметь:
-обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования (соотнесено с индикатором УК-1.2); -разработать программы научных исследований и организовать их выполнение (соотнесено с индикатором ПК-5.2).
Владеть:
-навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров. навыками поиска, анализа и оценки информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами с использованием цифровых технологий(соотнесено с индикатором УК-1.3); -навыками поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования (соотнесено с индикатором ПК-5.3).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1.				
1.1	Тема 1.2 «Методы исследования качества и безопасности продовольственных товаров»: показатели качества и безопасности; органолептические, физико-химические, микробиологические методы; средства и порядок проведения экспертизы товаров. /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2 Л1.8Л2.4
1.2	Тема 1.3 «Методы исследования качества и безопасности непродовольственных товаров»: показатели качества и безопасности; производственный контроль, испытания продукции, сертификация потребительских товаров /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.3 Л1.7Л2.3 Л2.4
1.3	Тема 1.4 «Проблемы качества и безопасности товаров»: новые пищевые технологии, пищевая ценность и безопасность; товары для отделки и оборудования жилых помещений; одежда, обувь; бытовая химия. /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.3 Л1.5Л2.1
1.4	Тема 1.1 «Законодательная и нормативная база контроля качества и безопасности товаров»: информационное обеспечение экспертизы товаров; нормативные документы для упаковки, маркировки и безопасности товаров; нормативные показатели качества товаров /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4Л2.4

1.5	Тема 1.2 «Показатели безопасности и методы контроля безопасности продовольственных товаров»: нормируемые санитарно-химические и микробиологические показатели безопасности; стандартные методы контроля безопасности, современная цифровая контрольно-измерительная аппаратура. /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4 Л1.6Л2.1 Л2.2
1.6	Тема 1.3 «Проблемы безопасности пищевых продуктов»: причины пищевых отравлений; анализ факторов, снижающих уровень безопасности продовольственных товаров; мероприятия по обеспечению безопасности продовольственных товаров в период их жизненного цикла /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.1Л2.2
1.7	Тема 1.4 «Проблемы качества пищевых продуктов»: причины отступлений от требований стандартов в пищевых технологиях, последствия снижения пищевой ценности; исследование несоответствий качества отдельных групп продовольственных товаров стандартными методами /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.5Л2.1 Л2.4
1.8	Тема 1.5 «Экспресс-методы определения качества и безопасности продовольственных товаров»: химические и физические методы; разработка новых методов оценки качества и безопасности пищевых продуктов с использованием цифровых технологий. /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2Л2.2 Л2.4
1.9	Тема 1.6 «Проблемы безопасности непродовольственных товаров»: показатели безопасности, определение показателей безопасности стандартными методами; анализ безопасности отдельных групп товаров /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.1Л2.1 Л2.4
1.10	Тема 1.7 «Проблемы качества непродовольственных товаров»: показатели качества потребительских товаров; новые подходы в оценке сроков эксплуатации; методы оценки качества /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4Л2.1 Л2.4
1.11	Тема 1.8 «Исследование качества и безопасности отдельных групп товаров»: доклады и обсуждение исследовательских работ студентов /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4
1.12	Темы, разделы, вынесенные на самостоятельную подготовку: Тема «Требования, предъявляемые к качеству продовольственных товаров» Тема «Требования безопасности продовольственных товаров» Тема «Методы контроля качества продовольственных товаров» Тема «Методы контроля качества непродовольственных товаров» Тема «Методы контроля безопасности продовольственных товаров» Тема «Методы контроля безопасности непродовольственных товаров» Темы и вопросы, определяемые преподавателем с учетом интересов студента (исследовательская работа по выбранной студентом теме) Подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	154	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4
1.13	- /Зачёт/	1	4	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.4

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Кожухова О. И.	Безопасность товаров и услуг: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2016	69
Л1.2	Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Еремеева Н. В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2016	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453028 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Вилкова С. А., Михайлова Л. В., Власова Е. Н., Вилкова С. А.	Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие	Москва: Дашков и Ко, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229402 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.4	Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.5	Погребная А. А., Кожухова О. И.	Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров: практикум	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2017	63
Л1.6	Калачев, С. Л., Плахотник, А. Н.	Безопасность товаров. Теория и практика: монография	Москва: Российская таможенная академия, 2017	http://www.iprbookshop.ru/84846.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.7	Джонс К.Д., Шема М., Джонсон Б.С.	Инструментальные средства обеспечения безопасности	Москва: Национальный Открытый Университет ИНТУИТ, 2016	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=362872 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.8	Колмогоров, Ю. Н., Сергеев, А. П., Тарасов, Д. А., Арапова, С. П., Тягунова, А. Г.	Методы и средства научных исследований: учебное пособие	Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2017	http://www.iprbookshop.ru/107057.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
5.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Дзахмишева И. Ш.	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"	М.: Дашков и К, 2014	25
Л2.2	Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Щербакова, Е. В., Ольховатов, Е. А.	Методы и средства научных исследований: учебное пособие	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020	http://www.iprbookshop.ru/96558.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.4		Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству: журнал	Москва: РИА «Стандарты и качество», 2020	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577385 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Тех эксперт <https://rinh.corpres.ru/docs/>

ИСС «КонсультантПлюс»

ИСС «Гарант» <http://www.internet.garant.ru/>

5.4. Перечень программного обеспечения

Libreoffice

5.5. Учебно-методические материалы для студентов с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Лабораторные работы проводятся в специализированных лабораториях, оснащенных измерительной аппаратурой, необходимым оборудованием и реактивами.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

Фонд оценочных средств

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

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий			
Знать: потребительские свойства, количественный, качественный состав и технические характеристики товаров, позволяющие однозначно идентифицировать и формулировать проблему.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов	Соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию.	Э - вопросы к экзамену (1-30), О - опрос (1-30), Т-тест (тесты 1-20)
Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной стратегии действия.	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа ситуации.	деловая игра, кейсы
Владеть: навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров. навыками поиска, анализа и оценки информации для подготовки и принятия оптимальных решений по разрешению проблемной ситуации.	использование знания физико-химических и биологических методов определения качества и безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме).	ЛЗ-задания к лабораторным работам (1-4)
ПК-3: Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы			

Знать: задачи и порядок организации экспертизы товаров и аттестации экспертов и средств проведения экспертизы	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов.	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Э - вопросы к экзамену (1-30), О - опрос (1-30), Т-тест (тесты 1-20)
Уметь: разработать программу проведения экспертизы	способность самостоятельно и правильно строить процесс анализа и порядок действий	правильно и в полном объеме использует источники информации и нормативные документы	деловая игра, кейсы
Владеть: навыками анализа и отбора показателей для организации экспертизы	использование современных информационно-коммуникационных технологий	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	ЛЗ-задания к лабораторным работам (1-4)
ПК-5: Способен проводить исследование теоретических и практических проблем в сфере товарной экспертизы			
Знать: принципы выявления и формулирования актуальных теоретических и практических проблем.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов	Соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию.	Э - вопросы к экзамену (1-30), О - опрос (1-30), Т-тест (тесты 1-20)
Уметь разработать программы научных исследований и организовать их выполнение.	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа ситуации.	деловая игра, кейсы
Владеть навыками поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования	использование знания физико-химических и биологических методов определения качества и безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	ЛЗ-задания к лабораторным работам (1-4)

1.2 Шкалы оценивания:

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

«отлично» выставляется студенту, если сумма баллов 84-100;

«хорошо» выставляется студенту, если сумма баллов 67-83;

«удовлетворительно» выставляется студенту, если сумма баллов 50-66;

«неудовлетворительно» выставляется студенту, если сумма баллов 0-49.

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

Вопросы к экзамену

1. Сущность, цель и задачи экспертизы товаров и услуг. Объекты экспертизы.
2. Субъекты экспертизы товаров. Требования к экспертам. Права и обязанности экспертов.
3. Классификация товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы и требования к товарам, характерные для этих видов.
4. Средства информации о товарах, применяемые экспертами при проведении экспертизы товаров: нормативные документы; технические документы; технологические документы; маркировка.
5. Материально-технические средства, применяемые при проведении экспертизы товаров и услуг: средства измерений, средства обнаружения.
6. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы.
7. Классификация методов товарной экспертизы. Регистрационный метод. Люминесцентный метод.
8. Классификация методов товарной экспертизы. Органолептические методы. Условия проведения экспертизы.
9. Экспертный и социологический методы проведения товарной экспертизы.
10. Количественная товароведная экспертиза. Правила проведения экспертизы. Причины несоответствия массы нетто товара.
11. Качественная товароведная экспертиза (экспертиза по качеству). Правила проведения приемочной экспертизы по качеству
12. Таможенная экспертиза товаров. Задачи и виды таможенной экспертизы.
13. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров. Объекты и субъекты экспертизы. Правовая и нормативная база. Источники загрязнения товаров.
14. Фитосанитарная экспертиза. Технологическая экспертиза.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты и субъекты экспертизы, основания для проведения экспертизы.
16. Экологическая экспертиза товаров. Цели и задачи экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Экологические показатели.
17. Комплексная экспертиза товаров и услуг, задачи и порядок проведения.
18. Проблемы и недостатки прямых экспертных оценок в экспертизе товаров и услуг.
19. Дельфи – процедуры формирования экспертных оценок.
20. Метод системного анализа ПАТТЕРН в экспертизе товаров и услуг.
21. Методы организации сложных экспертиз на основе информационного подхода для реализации концепции, ориентированной на потребителя.
22. Организация проведения экспертизы товаров, подготовительный этап.
23. Основной этап проведения экспертизы товаров. Состав предоставляемых эксперту документов. Основания для отказа в проведении экспертизы. Отбор проб. Требования к измерительному оборудованию.
24. Заключительный этап проведения экспертизы товаров. Содержание акта экспертизы. Основания для отмены акта экспертизы.

Критерии оценивания:

В билетах экзамена два вопроса и задание. Максимальный балл за изложение теоретического вопроса составляет 35 баллов. Максимальный балл за выполнение задания 30.

- 84-100 баллов выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы, раскрывающие суть вопросов,

правильно выполняет предлагаемое задание;

- 67-83 баллов, если знает и понимает суть вопросов, выполняет задание, дает краткие ответы с отдельными погрешностями;

- 50-66 баллов, если излагает основные понятия вопросов и выполняет задачу с ошибками, но исправляет их после дополнительных вопросов;

- 0-49 баллов, если не знает сути вопросов, не владеет навыками выполнения задания.

Вопросы для опроса

1. Товарная экспертиза, задачи и область применения. Объекты товарной экспертизы.
2. Экспертиза качества и безопасности услуг.
3. Субъекты экспертизы товаров и услуг. Требования к экспертам. Права и обязанности экспертов.
4. Классификация товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы и требования к товарам, характерные для этих видов.
5. Комплексная экспертиза. Область применения. Требования к экспертам.
6. Средства информации о товарах, применяемые экспертами при проведении экспертизы товаров: нормативные документы; технические документы; технологические документы; маркировка.
7. Материально-технические средства, применяемые при проведении экспертизы товаров: средства измерений, средства обнаружения.
8. Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы.
9. Классификация методов товарной экспертизы. Регистрационный метод. Экспресс-методы. Люминесцентный метод.
10. Классификация методов товарной экспертизы. Органолептические методы. Условия проведения экспертизы.
11. Экспертный и социологический методы проведения товарной экспертизы.
12. Количественная товароведная экспертиза. Правила проведения экспертизы. Причины несоответствия массы нетто товара.
13. Качественная товароведная экспертиза (экспертиза по качеству). Правила проведения приемочной экспертизы по качеству
14. Таможенная экспертиза товаров. Задачи и виды таможенной экспертизы.
15. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров. Объекты и субъекты экспертизы. Правовая и нормативная база. Источники загрязнения товаров.
16. Фитосанитарная экспертиза. Технологическая экспертиза.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты и субъекты экспертизы, основания для проведения экспертизы.
18. Экологическая экспертиза товаров. Цели и задачи экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Экологические показатели.
19. Проблемы и недостатки прямых экспертных оценок товаров и услуг.
20. Дельфи – процедуры формирования экспертных оценок.
21. Метод системного анализа ПАТТЕРН в экспертизе товаров и услуг.
22. Методы организации сложных экспертиз на основе информационного подхода для реализации концепции, ориентированной на потребителя.
23. Организация проведения экспертизы товаров, подготовительный этап.
24. Основной этап проведения экспертизы товаров. Состав предоставляемых эксперту документов. Основания для отказа в проведении экспертизы. Отбор проб. Требования к измерительному оборудованию.
25. Заключительный этап проведения экспертизы товаров. Содержание акта экспертизы. Основания для отмены акта экспертизы.

Критерии оценки: 1 балл выставляется студенту за правильный ответ; 0 баллов, если ответ неправильный. Максимальное число баллов 25. -

- 20-25 баллов выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы, раскрывающие суть вопросов;

- 13-19 баллов, если знает и понимает суть вопросов, краткие ответы с отдельными погрешностями;

- 8-12 -баллов, если излагает основные понятия вопросов с ошибками, но исправляет их после дополнительных вопросов.

Тесты

1. Нормативный документ, регламентирующий показатели качества товара это:

Варианты ответа:

- а) технический регламент;
- б) сертификат;
- в) технические условия, ГОСТ;
- г) СанПиН.

2. Нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности товара это:

Варианты ответа:

- а) технический регламент;
- б) сертификат;
- в) технические условия, ГОСТ;
- г) декларация о соответствии.

3. Накладная и счет-фактура на партию товаров это:

Варианты ответа:

- а) нормативные документы;
- б) технические документы;
- в) технологические документы;
- г) организационно-технические документы.

4. Оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения, – это ...

Варианты ответа:

- а) товароведная,
- б) санитарно-эпидемиологическая,
- в) товарная экспертиза,
- г) технологическая.

5. Метод определения показателей качества, основанный на информации, получаемой с использованием измерительной техники, – это метод

Варианты ответа:

- а) измерительный
- б) социологический
- в) регистрационный
- г) органолептический

6. Спектральный, потенциометрический, хроматографический – это методы

Варианты ответа:

- а) регистрационные;
- б) измерительные;
- в) органолептические;
- г) экспресс-методы.

7. Какие методы основаны на принятии эвристических решений, базой для которых служат знания и опыт, накопленные экспертами в конкретной области в прошлом?

Варианты ответа:

- а) регистрационные;
- б) экспертные;
- в) социологические;
- г) измерительные.

8. В каких случаях при количественной экспертизе используют выборочный контроль:

- а) для неупакованных товаров;
- б) для упакованных товаров с нефиксированными массой, объемом или длиной в каждой упаковке;
- в) для упакованных товаров с одинаковой фиксированной массой упаковки;
- г) при наличии в партии упаковочных единиц с нарушенной тарой.

9. Экологическая экспертиза товаров это:

- а) установление влияния свойств товаров на окружающую среду;
- б) установление наличия вредных веществ в товаре, поступающих из окружающей среды;

в) подтверждение соответствия товаров гигиеническим нормативам по содержанию тяжелых металлов, пестицидов и др.;

г) определение соответствия показателей окружающей природной среды требованиям экологических стандартов.

10. Экспертиза — это....

а) исследование специалистом определенных вопросов, решение которых требует навыков работы в области химических и физических методов анализа;

б) исследование аттестованным специалистом вопросов, решение которых требует специальных знаний в области науки, технологии, экономики, торговли и др.;

в) оценка качества и безопасности продукции, проводимая в лаборатории предприятия – изготовителя;

11. В результате распределения потребительских товаров по градации качества к продаже не допускаются:

а) нестандартные опасные;

б) стандартные;

в) нестандартные условно пригодные;

г) потенциально опасные.

12. Слабо выраженные голубоватые оттенки в изделиях из свинцового хрусталя, едва заметное качание пробки в горловине, непараллельность края плоскости дна (косина дна) это

Варианты ответа:

а) брак;

б) допустимый дефект, не влияющий на потребительские свойства;

в) недопустимый дефект, влияющий на потребительские свойства.

13. Показатель качества электробытовых товаров, определяемый при сертификации на соответствие техническому регламенту Таможенного Союза, это

Варианты ответа:

а) при работе электробытовых машин не должны возникать радиопомехи, превышающие допустимые пределы;

б) приборы должны нормально функционировать при отклонениях напряжения в сети в пределах 10% от номинального значения;

в) конструкция электробытовых машин должна предусматривать удобство выполнения всех операций, которые производятся в процессе эксплуатации;

г) органы управления и информации должны быть сконструированы таким образом, чтобы однозначно информировать потребителя о своем назначении, должны быть хорошо различимы с разных позиций, работа с ними не должна вызывать утомления.

14. При экспертизе обуви установлена несимметричность расположения застежки (сдвиг на 3 мм в одной полупаре). Это

Варианты ответа:

а) брак;

б) допустимый дефект (снижение качества);

в) допустимое отклонение;

г) недопустимое отклонение.

15. Как в микробиологических показателях расшифровывается КОЕ

Варианты ответа:

а) кратерообразующие единицы;

б) колониеобразующие единицы;

в) кристаллообразующие единицы;

г) критически опасные единицы.

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

Варианты ответа:

а) в лесоматериалах;

б) в полимерах;

в) в сталях;

г) в текстильных материалах.

17. В чем проявляется токсичное действие нитратов и нитритов на организм человека?

- а) заболевание метгемоглобинемия;
- б) угнетение иммунитета;
- в) канцерогенное действие, вызванное вторичными продуктами их превращений в организме – нитрозоаминами и нитрозоамидами;
- г) все перечисленные заболевания.

18. Кто подписывает санитарно-эпидемиологическое заключение?

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

19. В какие изделия не допускается вложение химических волокон в ткани? Варианты ответа:

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

20. На основании каких нормативных документов регламентируется безопасность Парфюмерно-косметической продукции?

Варианты ответа:

- а) ГОСТ
- б) технический регламент
- в) санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН)
- г) СНиП

Инструкция по выполнению:

Из предложенных вариантов ответа выбрать правильный.

Критерии оценки:

1 балл – ответ верный, 0 баллов – ответ не верный. Максимальное число баллов 20.

- 18-20 баллов выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы, раскрывающие суть вопросов;
- 13-17 баллов, если знает и понимает суть вопросов, краткие ответы с отдельными погрешностями;
- 18-20 -баллов, если излагает основные понятия вопросов с ошибками, но исправляет их после дополнительных вопросов.

Деловая (ролевая) игра

1. Проблема. Группа молодых людей вложила средства в кафе «Русская кухня» и договорилась с гончарной мастерской о поставке оригинальной посуды. Требуется разработать порядок комплексной оценки качества и безопасности предлагаемой продукции гончарной мастерской.

2. Концепция игры. На примере реальной проблемной ситуации показать возможности компетенций участников.

3. Роли: Ведущий – преподаватель. Студенты делятся на две группы, в которых рассматриваются нормативные документы с требованиями к качеству в одной группе и безопасности гончарной посуды в другой.

4. Ожидаемый результат. Закрепление в сознании обучающихся четкого алгоритма действий при комплексной экспертизе качества и безопасности продукции.

5. Программа проведения и рекомендации по подготовке и проведению

На первом этапе распределить между участниками показатели качества и безопасности, в задачу их входит рассмотрение стандартных методов определения показателей.

Обсудить необходимость дополнительных показателей качества и безопасности гончарной посуды. Часть участников формулирует свои предложения, другая часть высказывает свое критическое мнение.

На втором этапе ведущий предлагает обсудить возможность дополнительных исследований гончарной продукции.

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценивания
--------	---------------------

оценка 11-15 баллов	свободное владение неалгоритмическими и алгоритмическим методом; умеет высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для правильного решения проблемы задания, организует связь теории с практикой.
оценка 5- 10 баллов	студент ориентируется в материале, в основном применяет теоретические знания для решения проблемы задания, но понимание проблемы и форма ответа имеют отдельные неточности;
оценка 1-4 балла	студент осмысливает проблему неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
оценка 0 баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

Максимальный балл – 15 баллов.

Кейс-задачи (примеры)

Задача 1. Изучите показатели качества и безопасности детских товаров и охарактеризуйте методы их определения. Дайте свои предложения по дополнению видов экспертизы при проведении комплексной экспертизы детских товаров. Обоснуйте необходимость ее проведения.

Задача 2. Изучите показатели качества и безопасности двух видов свежих фруктов, определите качество реализуемых фруктов выбранных видов, опишите дефекты и несоответствия. Дайте свои предложения по дополнению видов экспертизы при проведении комплексной экспертизы плодоовощной продукции. Обоснуйте необходимость ее проведения.

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценивания
оценка 6-10 баллов	свободно владеет профессиональной терминологией; умеет высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, организует связь теории с практикой.
оценка 4-5 баллов	студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание ответа имеет отдельные неточности или недостаточно полное.
оценка 1-3 балла	студент имеет представление, но излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
оценка 0 баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

Максимальная сумма баллов за выполнение кейсов: 20 баллов

Задания для лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Исследование качества и безопасности пищевого продукта, источников и условий пищевых отравлений

Задания.

- 1) Изучить ТУ и ТР ТС на пищевой продукт;

- 2) Исследовать пищевой продукт по показателям качества;
- 3) Изучить виды пищевых отравлений,
- 4) изучить условия обсеменения пищевых продуктов,
- 5) изучить методы отбора проб,
- 6) изучить методы определения бактерий.

Лабораторная работа 2. Исследование качества, механических и химических опасных факторов мебельных товаров.

Задания

- 1) Изучить ТУ (ГОСТ) на корпусную мебель;
- 2) провести исследование образцов мебели по показателям качества.
- 3) изучить ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», перечислить параметры, по которым определяется механическая безопасность мебельной продукции:
- 4) изучить методы контроля перечисленных параметров,
- 5) изучить приложение 3 ТР ТС «Требования к химической безопасности мебельной продукции»,
- 6) провести поиск свойств опасных веществ, указать вещества с канцерогенными, мутагенными, аллергенными свойствами.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценивания
оценка 9-10 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
оценка 4 -8 баллов	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
оценка 0 баллов	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Максимальное число баллов 20.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения.

Общая шкала оценивания, баллы

Вид оценки	1 курс (максимальный балл)
Опрос	25
Тесты	20
Деловая (ролевая) игра	15
Кейсы	20
Лабораторные задания	20
Общая максимальная сумма баллов	100

Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен проводится по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Количество вопросов в экзаменационном задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена.

Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не набравшие необходимое количество баллов и не прошедшие промежуточную аттестацию, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются вопросы исследования показателей качества и безопасности разнообразной продукции, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по всем основным, рассмотренным на лекциях вопросам, развиваются навыки самостоятельного решения инновационных задач из разных сфер деятельности.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

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

В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий с использованием оценочных средств, приведенных в приложении 1. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронными библиотечными системами.

Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.