

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Владимировна

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.04.2021 14:47:12

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb1e6020101541d1062785b194dd4142598

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Н.Г. Кузнецов
«01» июня 2018г.

Рабочая программа дисциплины
Экспертиза товаров и услуг

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

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону
2018 г.

Товароведение и управление качеством

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	8			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	40	40	40	40
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	108	108	108	108

ОСНОВАНИЕ

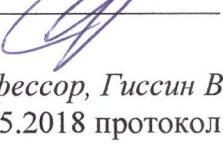
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 "Управление качеством" (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 09.02.2016г. №92)

Рабочая программа составлена

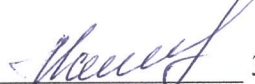
по профессионально-образовательной программе направление
27.03.02 "Управление качеством" профиль 27.03.02.03
"Управление качеством в сфере быта и услуг"

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 27.03.2018 протокол № 10.

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

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

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

Отделом образовательных программ и
планирования учебного процесса Торопова Т.В.  30.05.2018

Проректором по учебно-
методической работе Джуха В.М.  31.05.2018

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования
учебного процесса Торопова Т.В. _____

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

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. _____

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования
учебного процесса Торопова Т.В. _____

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

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. _____

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования
учебного процесса Торопова Т.В. _____

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

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. _____

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Отдел образовательных программ и планирования
учебного процесса Торопова Т.В. _____

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

Зав. кафедрой д.э.н., профессор Гиссин В.И. _____

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цели освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков экспертной оценки товаров и услуг, необходимых для управления качеством.
1.2	Задачи: определение области применения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров и услуг, а также принципов и оснований для ее проведения; овладение средствами и методами проведения экспертизы; изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров и услуг; овладение навыками документального оформления результатов экспертной оценки товаров и услуг.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Необходимыми условиями для успешного освоения дисциплины являются навыки, знания и умения, полученные в результате изучения дисциплин:
2.1.2	Стандартизация, Химия, Основы товароведения, Физика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Средства и методы управления качеством
2.2.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-3: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов решения этих задач	
Знать:	
знать нормативные требования к составу маркировки товаров	
Уметь:	
уметь выявлять признаки недостоверности в товарно-сопроводительной документации	
Владеть:	
владеть навыками оценки качества товаров и услуг органолептическими методами	
ПК-19: способностью применять знание задач своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), характеристики методов, средств, технологий, алгоритмов для решения этих задач	
Знать:	
знать нормативные требования к составу маркировки товаров	
Уметь:	
уметь выявлять признаки недостоверности в товарно-сопроводительной документации	
Владеть:	
владеть навыками оценки качества товаров и услуг органолептическими методами	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интер акт.	Примечание
	Раздел 1. Теоретические основы экспертизы товаров						
1.1	Сущность, цель и задачи экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы товаров: понятие экспертизы, требования к экспертам. Организация проведения товарной экспертизы; права и обязанности эксперта и заказчика экспертизы. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.5 Л2.4	0	
1.2	Средства товарной экспертизы: средства информации о товарах (документы, маркировка и др.), материально-технические средства (средства измерения, средства обнаружения). /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.5 Л2.4	2	

1.3	Методы товарной экспертизы: объективные – измерительные, регистрационные; эвристические – органолептические, экспертные, социологические. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.4	2	
1.4	Товароведная экспертиза: количественная, качественная, ассортиментная, документальная; цели их проведения и решаемые задачи. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.4	2	
1.5	Оценка качества услуг: нормативные требования к показателям и оценке качества услуг; модель системы обеспечения качества услуг, процессный подход; показатели качества услуг; комплексная оценка качества услуг. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
1.6	Сущность, цель и задачи экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы товаров: понятие экспертизы, товарной экспертизы; потребительские свойства и безопасность как объекты экспертизы; требования к экспертам. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.3 Л2.4	0	
1.7	Классификация товарной экспертизы: сущность и задачи товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарной, экологической, таможенной экспертиз. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.3	0	
1.8	Средства товарной экспертизы: средства информации о товарах (документы, маркировка и др.), материально-технические средства (средства измерения, средства обнаружения) /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.3	0	
1.9	Изучение состава и структуры нормативных документов для проведения экспертизы товаров: изучение ГОСТ и ТР продовольственного и непродовольственного товара; изучение ГОСТ с методами контроля. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.3	0	
1.10	Отбор проб для лабораторного анализа. Подготовка проб к анализу: отбор проб сыпучих и жидких веществ, получение средней пробы; концентрирование и разделение веществ. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
1.11	Органолептические и физико-химические методы исследования при проведении экспертиз различных групп товаров: условия проведения экспертизы, статистическая обработка результатов; определение влажности, кислотности, содержания жиров, нитратов. /Пр/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1	2	
1.12	Микробиологические методы исследования при проведении экспертиз различных групп товаров: условия и порядок проведения испытаний. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.6	0	

1.13	Организация и порядок проведения товароведной экспертизы. Документальное оформление результатов экспертизы: права и обязанности эксперта и заказчика экспертизы; содержание акта экспертизы. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л2.4	0	
1.14	Изучение состава и структуры нормативных документов для проведения экспертизы услуг: ГОСТы на показатели качества услуг, систему менеджмента качества услуг, оценку деловой репутации. /Пр/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.2 Л2.2	0	
	Раздел 2. Экспертиза отдельных групп товаров и услуг						
2.1	Экспертиза зерномучных товаров: общие сведения, показатели качества и безопасности муки, круп, макаронных и хлебобулочных изделий, порядок проведения экспертизы. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.4 Л2.5 Э1	2	
2.2	Экспертиза изделий из стекла и хрусталя: классификация изделий из стекла; порядок проверки качества; требования к качеству, дефекты, не влияющие на потребительские свойства, недопустимые дефекты. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.3 Л2.1	0	
2.3	Экспертиза услуги: показатели качества услуги, весовые коэффициенты, комплексная оценка качества. /Лек/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.2 Л2.2	0	
2.4	Проведение экспертизы зерномучных товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.4 Э1	2	
2.5	Проведение экспертизы кондитерских товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.4 Э1	2	
2.6	Проведение экспертизы вкусовых товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.4 Э1	2	
2.7	Проведение экспертизы молочных товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.4 Э1	4	
2.8	Проведение экспертизы качества кожаной обуви: определение допустимых и недопустимых дефектов. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.3 Л2.1 Э2	2	
2.9	Проведение экспертизы изделий из стекла и хрусталя: определение размеров изделий и видов дефектов, оценка допустимости дефектов. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.3 Л2.1	2	
2.10	Проведение экспертизы электробытовых товаров: проверка соответствия изделия требованиям технических условий и ТР. /Лаб/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л1.3 Э3	2	
2.11	Проведения экспертизы услуги: оценка показателей качества услуги, статистическая обработка результатов. /Лаб/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.2 Л2.2	2	

2.12	Итоговое занятие: Защита рефератов. Тестирование /Лаб/	8	2	ПК-3 ПК-19	Л2.3	2	
2.13	Санитарно-гигиеническая и ветеринарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: законодательная и нормативная база; методы исследования. /Пр/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л2.6	2	
2.14	Экспертиза непродовольственных товаров по показателям безопасности: нормативные требования и методы исследования. /Пр/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.3	2	
2.15	Экспертиза услуг: составление перечня показателей качества для конкретных услуг, определение методов их оценки. /Пр/	8	4	ПК-3 ПК-19	Л1.2 Л2.2	2	
2.16	Темы, разделы, вынесенные на самостоятельную подготовку: «Методы товарной экспертизы», «Другие виды экспертизы», «Экспертиза электробытовых товаров» /Ср/	8	28	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3	0	
2.17	/Зачёт/	8	0	ПК-3 ПК-19	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Сущность, цель и задачи экспертизы товаров. 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: 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. Организация проведения экспертизы товаров, подготовительный этап.
18. Основной этап проведения экспертизы товаров. Состав предоставляемых эксперту документов. Основания для отказа в проведении экспертизы. Отбор проб. Требования к измерительному оборудованию.
19. Заключительный этап проведения экспертизы товаров. Содержание акта экспертизы. Основания для отмены акта экспертизы.
20. Экспертиза услуг: цель, объекты, задачи, субъекты, нормативная база.
21. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент зерномучных товаров. Требования к качеству круп.
22. Ассортимент муки. Показатели качества и безопасности муки.
23. Отбор проб муки и подготовка к анализу. Экспертиза качества муки.
24. Ассортимент хлеба. Показатели качества и безопасности хлеба.
25. Отбор проб хлеба и подготовка к анализу. Экспертиза качества хлеба.

26. Классификация кондитерских изделий. Ассортимент шоколада. Показатели качества шоколада. Требования к условиям хранения.
27. Отбор проб и подготовка к анализу шоколада. Экспертиза качества шоколада.
28. Виды печенья. Показатели качества, отбор проб и экспертиза качества печенья.
29. Вкусовые товары. Классификация чая. Показатели качества чая.
30. Отбор проб чая и подготовка к анализу. Экспертиза качества чая.
31. Виды кофе, характеристика. Показатели качества кофе.
32. Отбор проб кофе и подготовка к анализу. Экспертиза кофе.
33. Классификация молочных продуктов. Показатели качества кисломолочных товаров.
34. Характеристика масла из коровьего молока. Показатели качества. Экспертиза качества.
35. Классификация непродовольственных товаров. Получение и классификация кож для обуви. Характеристика кожи для верха обуви. Материалы для низа обуви.
36. Классификация кожаной обуви. Требования к упаковке, маркировке и хранению.
37. Экспертиза количества и качества кожаной обуви.
38. Классификация изделий из стекла. Требования к качеству.
39. Экспертиза изделий из стекла. Оформление результатов экспертизы.
40. Классификация электробытовых товаров. Потребительские свойства.
41. Требования к качеству и безопасности электробытовых товаров.
42. Ювелирные изделия и ювелирная галантерея. Драгоценные металлы в ювелирных изделиях, пробы сплавов. Виды отделки изделий из драгоценных металлов.
43. Драгоценные камни, классификация. Физические свойства камней. Обработка камней. Виды огранки.
44. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Клеймение.
45. Экспертиза ювелирных изделий.
46. Оценка качества услуг предприятий розничной торговли.

5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

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

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Дашков и К, 2013	30
Л1.2		Бытовые услуги	М.: ПРИОР, 1998	1
Л1.3	Петрище Ф. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учеб.	М.: Дашков и К, 2004	28
Л1.4	Микулович Л. С.	Товароведение продовольственных товаров	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.5	Тарасова О. Г., Носова А. Н.	Товароведение и экспертиза товаров народного потребления	Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.1.2. 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: НГТУ, 2012	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.3	Страхова С. А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.4	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник	Москва: Дашков и Ко, 2015	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.5	Кришгафович В. И., Кришгафович Д. В., Еремеева Н. В.	Физико-химические методы исследования: учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по напр. подгот. "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр")	М.: Дашков и К, 2016	20
Л2.6	Ожередова Н. А., Дмитриев А. Ф., Морозов В. Ю., Светлакова Е. В., Вережкина М. Н.	Санитарная микробиология: учебное пособие	Ставрополь: Агрус, 2014	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Основные признаки порчи продуктов http://www.bibliotekar.ru/holodilnik/21
Э2	Дефекты обуви и причины их возникновения https://msd.com.ua/obshhaya-texnologiya
Э3	виды дефектов электробытовых товаров http://rgatu.ru/index.php?Itemid=328&id=686:2015-03-25-12-08-11&layout=blog

6.3. Перечень программного обеспечения

6.3.1	Microsoft Office
6.4 Перечень информационных справочных систем	
6.4.1	Консультант +

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование. лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными программными средствами и выходом в Интернет.
-----	---

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

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

Приложение 1
к рабочей программе

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

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Экспертиза товаров и услуг

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профиль

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования
бакалавр

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

Оглавление

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

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

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

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

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Раздел 1. Теоретические основы экспертизы товаров продовольственных товаров: организация и порядок проведения товароведной экспертизы; документальное оформление результатов экспертизы: права и обязанности эксперта и заказчика экспертизы; содержание акта экспертизы.	ПК-3, ПК-19	О – опрос, С – собеседование, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.
2.	Раздел 2. Экспертиза отдельных групп товаров и услуг	ПК-3, ПК-19	

* Наименование раздела указывается в соответствии с рабочей программой дисциплины.

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

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

3.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

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

<p>Знать: правовую основу и нормативно-техническую базу, регламентирующую качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров и услуг. Уметь: осуществлять контроль качества продовольственных и непродовольственных товаров и услуг экспертными методами; организовывать количественную и качественную экспертизу продовольственных и непродовольственных товаров; пользоваться нормативными документами для оценки соответствия показателей качества. Владеть: средствами и методами проведения экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и услуг; навыками документального оформления результатов экспертизы потребительских товаров; приемами диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Проведение экспертизы товаров на практических занятиях. Подготовка сообщений по использованию средств и методов оценки качества и безопасности товаров. Поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов.</p>	<p>Соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; соответствие представленной в ответах информации материалам лекции обоснованность обращения к базам данных; целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).</p>	<p>О – опрос, С – собеседование, СР – самостоятельная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.</p>
---	---	--	--

3.2 Шкалы оценивания:

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

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

следующим:

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

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

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

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

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

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

Кафедра Товароведения и управления качеством

Вопросы к зачету

по дисциплине «Экспертиза товаров и услуг»

1. Сущность, цель и задачи экспертизы товаров. 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: средства измерений, средства обнаружения.
- п. Показатели качества услуг. Оценка качества услуг.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы по методам оценки показателей качества и безопасности товаров и услуг, знает нормативные документы с показателями качества и безопасности;
- оценка «незачтено», если не знает показателей качества и безопасности заданной группы товаров или услуги и методов их определения.

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

Кафедра Товароведения и управления качеством

Тесты письменные и компьютерные

по дисциплине «Экспертиза товаров и услуг»

1. Банк тестов по разделам

Раздел 1 «Теоретические основы экспертизы товаров»

1. 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.

2. Экспертиза — это....

Варианты ответа:

- 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;
 - г) приемка товаров по количеству и качеству в магазине или на складе хранения.
- п. Заказчик экспертизы в лице своих представителей не имеет право:

Варианты ответа:

- а) определять цели и задачи экспертизы;
- б) присутствовать при проведении экспертизы;
- в) согласовывать и подписывать констатирующую часть акта экспертизы;
- г) согласовывать и подписывать заключение акта экспертизы.

Раздел 2 «Экспертиза отдельных групп товаров»

1. Показатели безопасности зерномучных товаров это:

Варианты ответа:

- а) содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов;
- б) содержание металломагнитной примеси и зараженность вредителями хлебных запасов;
- в) влажность и кислотность;
- г) количество и качество клейковины.

2. Нормализация молока это:

Варианты ответа:

- а) инактивация микроорганизмов пастеризацией;
 - б) уничтожение патогенных микроорганизмов стерилизацией;
 - в) доведение молока до требуемого содержания жира путем добавления сливок;
 - г) повышение стабильности молока путем гомогенизации.
- п. 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.

2. Инструкция по выполнению

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

4. Критерии оценки:

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

Оформление задания для кейс-задачи

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

Кафедра Товароведения и управления качеством

Кейс-задача

по дисциплине «Экспертиза товаров и услуг»

Задание 1. На склад магазина «Задонский» г. Батайска 16.09.2016 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса нетто одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТ. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено:

первичная маркировка – 29.05.15 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.

Задания:

- определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа;
- установите соответствие сыра требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям;
- назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра;
- почему магазин отказался принять данную партию сыров?

Задание 2. В магазин «Культтовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 220° при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 89° в левую сторону и 92° в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента.

Задания:

- дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов;
- назовите показатели безопасности детских велосипедов, влияющих на их конкурентоспособность;
- с какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?

Инструкция и методические рекомендации по выполнению

Для выполнения заданий необходимо подобрать нормативные документы, содержащие требования к качеству и безопасности указанных товаров.

Критерии оценки:

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

- оценка «не зачтено», если задания выполнены частично или не выполнены полностью.

Оформление вопросов для собеседования

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

Вопросы для собеседования

Раздел 1 «Теоретические основы экспертизы товаров»

1. Какие существуют средства товарной экспертизы и на какие группы они классифицируются?
2. Каковы основные группы и общая характеристика средств товарной информации, используемых при товарной экспертизе? Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
3. Какое значение имеет маркировка в экспертизе товаров? Каковы требования к ней?
4. Охарактеризуйте материально-технические средства товарной экспертизы.
5. Какие технические устройства применяются при экспертизе товаров?
6. Какие существуют основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы? Приведите их краткую характеристику.
7. Перечислите измерительные методы экспертизы, назовите их преимущества и недостатки.
8. Каковы особенности и сферы применения регистрационного метода экспертизы?
9. Охарактеризуйте группу органолептических методов экспертизы продовольственных товаров с оценкой их преимуществ и недостатков.
10. Какие физиолого-психологические особенности экспертов должны п. Что собой представляет экспертиза товаров по договорам?

Раздел 2 «Экспертиза отдельных групп товаров и услуг»

1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент зерномучных товаров. Требования к качеству круп.
2. Ассортимент муки. Показатели качества и безопасности муки.
3. Отбор проб муки и подготовка к анализу. Экспертиза качества муки.
4. Ассортимент хлеба. Показатели качества и безопасности хлеба.
5. Отбор проб хлеба и подготовка к анализу. Экспертиза качества хлеба.
6. Классификация кондитерских изделий. Ассортимент шоколада. Показатели качества шоколада. Требования к условиям хранения.
7. Отбор проб и подготовка к анализу шоколада. Экспертиза качества шоколада.
8. Виды печенья. Показатели качества, отбор проб и экспертиза качества печенья.
9. Вкусовые товары. Классификация чая. Показатели качества чая.
- п. Отбор проб чая и подготовка к анализу. Экспертиза качества чая.

Критерии оценки:

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

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

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

Кафедра Товароведения и управления качеством

Темы эссе, рефератов, докладов, сообщений, презентаций

1. Нормативные документы, используемые при проведении экспертизы товаров и услуг.
 2. Органолептические методы проведения экспертизы продовольственных товаров
 3. Физико-химические методы проведения экспертизы товаров.
 4. Микробиологические методы проведения экспертизы товаров
 5. Достижения в создании аппаратуры для проведения экспертизы качества и безопасности товаров.
- п. Показатели качества услуг.

Методические рекомендации по написанию, требования к оформлению

Текст должен быть результатом работы с тремя или более источниками, изложен в течение 5-7 минут (4– 5 страниц печатного текста с презентацией)

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если вопрос раскрыт достаточно полно и самостоятельно;
- оценка «хорошо» если потребовалась помощь в подборе материала, но текст в основном составлен самостоятельно и в основном вопрос раскрыт;
- оценка «удовлетворительно» если потребовалась помощь в подборе материала и формировании текста;
- оценка «неудовлетворительно» если работа не выполнена.

Приложение 2
к рабочей программе

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

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Экспертиза товаров и услуг

Направление подготовки
27.03.02 «Управление качеством»

Профиль

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

Бакалавриат

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины «Экспертиза товаров и услуг» адресованы студентам всех форм обучения. Учебным планом по направлению подготовки «Управление качеством» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются средства и методы определения показателей качества товаров, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

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

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

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

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

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

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

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

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