

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.08.2021 13:15:21

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99abae00ad8e27b55cbe1e2dbd7c78

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 продовольственных и
непродовольственных товаров**

по профессионально-образовательной программе направление 38.03.06
"Торговое дело" профиль 38.03.06.05 "Логистика в торговле"

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону

2018 г.

Товароведение и управление качеством

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рпд		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	227	227	227	227
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	252	252	252	252

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 "Торговое дело" (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1334)


Рабочая программа составлена

по профессионально-образовательной программе направление 38.03.06 "Торговое дело" профиль 38.03.06.05 "Логистика в торговле"

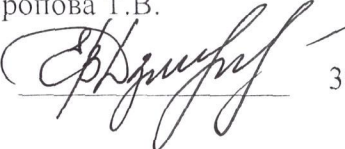
Учебный план утвержден учёным советом вуза от 27.03.2018 протокол № 10.

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, Костоглодов Д.Д.*  29.05.2018 протокол № 1

Отделом образовательных программ и планирования учебного процесса Горопова 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, необходимых для профессиональной деятельности бакалавра торгового дела.
1.2	Задачи: определение области применения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров в торговле, а также принципов и оснований для ее проведения; овладение средствами и методами проведения экспертизы; изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров; овладение навыками документального оформления результатов экспертной оценки товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
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	Теоретические основы товароведения, Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление торговой деятельностью, Управление качеством

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ОК-3:	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знать:	
нормативные требования к составу маркировки товаров	
Уметь:	
составлять приемо-сдаточные документы товародвижения от поставщиков до получателей товаров	
Владеть:	
русским и иностранным языком на уровне, достаточном для понимания информационного сопровождения товарных партий	
ОК-9:	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
Знать:	
условия, способствующие сохранению качества товаров	
Уметь:	
применять нормативные документы для оценки качества и безопасности товаров	
Владеть:	
навыками оценки качества товаров органолептическими методами	
ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	
Знать:	
нормативные требования к качеству и безопасности отдельных групп товаров;	
Уметь:	
проводить оценку показателей ассортимента и его рациональности, определять дефекты товаров и их причины;	
Владеть:	
навыками навыками органолептической оценки и приемки товаров по количеству и качеству.	

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. Средства и методы товарной экспертизы: потребительские свойства и безопасность как объекты экспертизы; требования к экспертам; средства информации о товарах, материально-технические средства; объективные – измерительные, регистрационные; эвристические – органолептические, экспертные, социологические методы. /Лек/	5	4	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.4	0	
1.2	Товароведная экспертиза: количественная, качественная, ассортиментная, документальная; цели их проведения и решаемые задачи; подготовительный этап, основной этап, заключительный этап; права и обязанности эксперта и заказчика экспертизы. /Лек/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.3 Л2.1 Л2.4	0	
1.3	Другие виды экспертизы товаров: цели и объекты санитарно-гигиенической, ветеринарной, фитосанитарной, технологической, экологической; таможенная экспертиза экспертиз. /Лек/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.3 Л2.1	0	
	Раздел 2. Экспертиза отдельных групп товаров						
2.1	Экспертиза качества зерномучных товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Пр/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л2.2 Э1	2	
2.2	Экспертиза качества молочных товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям /Пр/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л2.2 Э1	0	
2.3	Экспертиза качества вкусовых товаров: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Пр/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л2.2 Э1	2	
2.4	Экспертиза качества стеклянной посуды: оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. /Пр/	5	2	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л2.3	0	
2.5	Темы, вынесенные на самостоятельную подготовку: «Средства товарной экспертизы», «Методы товарной экспертизы», «Таможенная экспертиза» «Организация проведения товарной экспертизы», «Экспертиза молочных товаров», «Экспертиза качества кожаной обуви», «Экспертиза электробытовых товаров» /Ср/	5	227	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3	0	
2.6	- /Экзамен/	5	9	ОК-3 ОК-9 ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

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

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	Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Еремеева Н. В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник	Москва: Дашков и Ко, 2015	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	Микулович Л. С.	Товароведение продовольственных товаров	Минск: Вышэйшая школа, 2010	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	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/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.4	Тарасова О. Г., Носова А. Н.	Товароведение и экспертиза товаров народного потребления	Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Основные признаки порчи продуктов http://www.bibliotekar.ru/holodilnik/21.htm			
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 учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.			
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 продовольственных и непродовольственных товаров

Направление подготовки
38.03.06 «Торговое дело»

Профиль
38.03.06.05 «Логистика в торговле»

Уровень образования
Бакалавриат

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

Оглавление

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	3
3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, 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 с указанием этапов их формирования представлен в п. 3. «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины.

2 Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ОК-3 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия			
<p>Знать: нормативные требования к составу маркировки товаров. Уметь: составлять приемо-сдаточные документы товародвижения от поставщиков до получателей товаров. Владеть: русским и иностранным языком на уровне, достаточном для понимания информационного сопровождения товарных партий</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, КР – контрольная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.</p>
ОК-9 Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения			

<p>Знать: условия, способствующие сохранению качества товаров</p> <p>Уметь: применять нормативные документы для оценки качества и безопасности товаров.</p> <p>Владеть: навыками оценки качества товаров органолептическими методами</p>	<p>Проведение экспертизы товаров на практических занятиях.</p> <p>Подготовка сообщений по использованию средств и методов оценки качества и безопасности товаров.</p> <p>Поиск и сбор необходимой литературы, 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, целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).</p>	<p>О – опрос, С – собеседование, СР – самостоятельная работа, КР – контрольная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.</p>
<p>ПК-1 Способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству</p>			
<p>Знать: правила приемки товаров по количеству и качеству, условия, способствующие сохранению качества товаров.</p> <p>Уметь: проводить оценку качества и безопасности товаров органолептическими методами.</p> <p>Владеть навыками применения стандартных методов экспертизы качества и безопасности товаров</p>	<p>Проведение экспертизы товаров на практических занятиях.</p> <p>Подготовка сообщений по использованию средств и методов оценки качества и безопасности товаров.</p> <p>Поиск и сбор необходимой литературы, 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, целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).</p>	<p>О – опрос, С – собеседование, СР – самостоятельная работа, КР – контрольная работа, ЭС – эссе, Д – доклад, СЗ – кейсы, ситуационные задания, П – презентации, Т – тесты.</p>

2.2 Шкалы оценивания:

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

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

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

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

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

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

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

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

Вопросы к экзамену

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. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент зерномучных товаров. Требования к качеству круп.
21. Ассортимент хлеба. Показатели качества и безопасности хлеба.
22. Отбор проб хлеба и подготовка к анализу. Экспертиза качества хлеба.
23. Отбор проб и подготовка к анализу шоколада. Экспертиза качества шоколада.
24. Виды печенья. Показатели качества, отбор проб и экспертиза качества печенья.
25. Отбор проб чая и подготовка к анализу. Экспертиза качества чая.
26. Виды кофе, характеристика. Показатели качества кофе.
27. Отбор проб кофе и подготовка к анализу. Экспертиза кофе.
28. Классификация молочных продуктов. Показатели качества кисломолочных товаров.
29. Характеристика масла из коровьего молока. Показатели качества. Экспертиза качества.
30. Классификация кожаной обуви. Требования к упаковке, маркировке и хранению.
31. Экспертиза количества и качества кожаной обуви.
32. Классификация изделий из стекла. Требования к качеству.
33. Экспертиза изделий из стекла. Оформление результатов экспертизы.

34. Классификация электробытовых товаров. Потребительские свойства.
35. Требования к качеству и безопасности электробытовых товаров.
36. Ювелирные изделия и ювелирная галантерея. Драгоценные металлы в ювелирных изделиях, пробы сплавов. Виды отделки изделий из драгоценных металлов.
37. Драгоценные камни, классификация. Физические свойства камней. Обработка камней. Виды огранки.
38. Классификация бриллиантов, виды оправ.
39. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Клеймение.
40. Экспертиза ювелирных изделий.

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____

по дисциплине «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»

1. Сущность, цель и задачи экспертизы товаров. Объекты экспертизы.
2. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент зерномучных товаров. Требования к качеству круп.
3. При определении содержания влаги в образце печенья были взяты пять навесок массой 5,00 г каждая. После высушивания и охлаждения в одинаковых условиях навески снова взвешивались, и по разности масс определялась масса влаги в навесках, результаты приведены в таблице.

n	m _i , г
1	0,26
2	0,27
3	0,32
4	0,16
5	0,21

Задания:

- дайте заключение, определение влаги в данном случае относится к прямым или косвенным измерениям;
- определите среднеарифметическое значение погрешности и среднеквадратическое отклонение результатов измерения; запишите окончательный результат определения массы влаги в образце с учетом погрешности, укажите доверительный интервал определяемой величины;
- определите массовую долю влаги в образце печенья.

Экзаменатор _____ И.О.Фамилия
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ И.О.Фамилия

« ____ » _____ 20 г.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если дает исчерпывающие ответы по методам оценки показателей качества и безопасности товаров, знает нормативные документы с показателями качества и безопасности;
- оценка «хорошо», если знает основные методы определения качества и безопасности товаров, а также нормирующие их документы;
- оценка «удовлетворительно», если называет показатели качества и безопасности заданной группы товаров, имеет представление о способах их определения;
- оценка «неудовлетворительно», если не знает показателей качества и безопасности заданной группы товаров 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

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.

Модуль 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) инаktivация 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 разделу 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

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

по дисциплине «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»

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
- n. Что собой представляет экспертиза товаров по договорам?

Модуль 2 «Экспертиза отдельных групп товаров»

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.
10. Отбор проб чая и подготовка к анализу. Экспертиза качества чая.
11. Виды кофе, характеристика. Показатели качества кофе.
12. Отбор проб кофе и подготовка к анализу. Экспертиза кофе.
13. Классификация молочных продуктов. Показатели качества кисломолочных товаров.
14. Характеристика масла из коровьего молока. Показатели качества. Экспертиза качества.
15. Характеристика кожи для верха обуви. Классификация кожаной обуви. Требования к упаковке, маркировке и хранению.
16. Экспертиза количества и качества кожаной обуви.
17. Классификация изделий из стекла. Требования к качеству.
18. Экспертиза изделий из стекла. Оформление результатов экспертизы.
19. Требования к качеству и безопасности электробытовых товаров.
20. Ювелирные изделия и ювелирная галантерея. Драгоценные металлы в ювелирных изделиях, пробы сплавов. Виды отделки изделий из драгоценных металлов.
21. Драгоценные камни, классификация. Физические свойства камней. Обработка камней. Виды огранки.
22. Классификация бриллиантов, виды оправ.
23. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Клеймение.
24. Экспертиза ювелирных изделий.

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

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

по дисциплине «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»

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.

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 продовольственных и непродовольственных товаров

Направление подготовки
38.03.06 «Торговое дело»
Профиль
38.03.06.05 «Логистика в торговле»

Уровень образования

Бакалавриат

Составитель



к.ф.-м.н., доцент Кожухова О.И.

Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров» адресованы студентам всех форм обучения. Учебным планом по направлению подготовки «Торговое дело» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические 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 методов экспертизы товаров. При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;

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:

- интерактивная доска для подготовки и проведения лекционных и семинарских занятий;
- размещение материалов курса в системе дистанционного обучения <http://elearning.rsue.ru/>

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.