

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность:

Документ подписан в:

Дата подписания: 20.06.2026 10:59:07

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Т.К. Платонова

«25» мая 2026 г.

**Рабочая программа дисциплины
Товарная экспертиза**

Направление подготовки
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы бакалавриата
38.03.07.01 Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике

Для набора 2026 года

Квалификация
Бакалавр

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
	Неделя		16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	16	16	16	16	32	32
Практические	16	16	16	16	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48	96	96
Контактная работа	48	48	48	48	96	96
Сам. работа	24	24	24	24	48	48
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	108	108	180	180

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом Университета (протокол № 9 от 03.03.2026 г.).

Программу составил(и): к.э.н., доцент, Путилина Т.И.

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

Методический совет: д.э.н., профессор Д.Д. Костоглодов

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	приобретение теоретических знаний и формирование практических навыков в области товарной экспертизы разных видов
-----	--

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-1. Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
основные методы поиска и особенности анализа научной и технической информации в области товарной экспертизы разных видов (соотнесено с индикатором УК-1.1); требования к качеству и безопасности основных групп потребительских товаров (соотнесено с индикатором УК- 2.1); нормативную базу производства и средства проведения экспертизы качества товаров (соотнесено с индикатором ПК-1.1)
Уметь:
выявлять проблемные ситуации на основе системного подхода, разрабатывать варианты решения практических задач на основе критического анализа источников информации (соотнесено с индикатором УК -1.2) сопоставлять и анализировать полученные сведения, правильно интерпретировать результаты исследований с помощью программных продуктов (соотнесено с индикатором УК-2.2); выбирать показатели качества и оптимальные методы исследования основных групп потребительских товаров (соотнесено с индикатором ПК-1.2)
Владеть:
способностью аргументировать и критически оценивать результаты исследований (соотнесено с индикатором УК-1.3); правилами проведения товарной экспертизы разных видов; применения современных средств и методов экспертной оценки товаров и документов(соотнесено с индикатором УК-2.3); навыками организации проведения экспертизы качества товаров, услуг; правилами оформления результатов экспертизы, основами обработки и данных проведенных анализов с помощью компьютерных технологий (соотнесено с индикатором ПК-1.3)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Методологические основы товарной экспертизы»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	Тема «Цели и задачи товарной экспертизы» Роль экспертизы в обеспечении защиты прав потребителей, для выполнения требований, гарантирующих безопасность и качество товаров. Основные понятия, цели, задачи и принципы товарной экспертизы. Основания назначения и проведения экспертизы. Общая классификация товарной экспертизы.	Лекционные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.2	Тема «Средства товарной экспертизы». Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной информации, их характеристика. Материально-технические средства: назначение, группы средств и виды.	Лекционные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.3	Тема «Методы товарной экспертизы». Виды методов товарной экспертизы. Особенности применения групп объективных и эвристических методов. Виды и разновидности измерительных методов. Регистрационный метод. Достоинства и недостатки органолептических методов. Сенсорный анализ. Классификация экспертных методов. Методы оценки и отбора экспертов. Характеристика методов экспертной оценки товаров. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.	Лекционные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.4	Тема «Организация, правила и порядок проведения товарной экспертизы». Общий порядок проведения и оформления экспертизы. Основные этапы товарной экспертизы. Структура и содержание заключения эксперта. Документальное оформление результатов товарной экспертизы.	Лекционные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.5	Тема «Нормативно-правовое обеспечение проведения экспертизы»	Практические	6	4	УК-1

	Изучение нормативных, нормативно-технических, технических и технологических документов, используемых при экспертизе товаров. Общие и специальные требования к экспертам. Права, обязанности и ответственность эксперта. Применение Libreoffice	занятия			УК-2 ПК-1
1.6	Тема «Средства товарной экспертизы» Изучение основных групп средств товарной экспертизы потребительских товаров. Маркировка как средство информации о товаре при проведении экспертизы. Маркировка продукции знаком с цифровым криптокодом в формате Data Matrix. Выбор технических устройств, средств измерений и средств обнаружения при экспертизе однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	Практические занятия	6	6	УК-1 УК-2 ПК-1
1.7	Тема «Изучение методов оценки и отбора экспертов» Особенности применения эвристических, статистических, тестовых, документальных и комбинированных методов оценки качества экспертов. Способы опроса экспертов и общие и специфические требования к условиям опроса. Экспертный метод Дельфы. Экспертный метод ПАТТЕРН. Комбинированный метод опроса экспертов.	Практические занятия	6	6	УК-1 УК-2 ПК-1
1.8	Тема «Изучение методов экспертной оценки показателей качества продовольственных товаров» Классификация методов экспертной оценки продовольственных товаров. Сущность, преимущества и недостатки отдельных методов. Экспресс-методы. Условия проведения органолептической оценки и определение сенсорных способностей экспертов. Определение коэффициентов весомости показателей качества экспертным методом	Лабораторные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.9	Тема «Изучение методов экспертной оценки показателей качества непродовольственных товаров» Классификация методов экспертной оценки непродовольственных товаров. Выбор методов при экспертизе конкретных групп товаров. Комплексный метод оценки показателей качества.	Лабораторные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.10	Тема «Изучение математико-статистических методов обработки экспертных оценок». Использование методов ранжирования, непосредственной оценки, последовательных предпочтений и парных сравнений для повышения достоверности результатов оценки качества товаров экспертами.	Лабораторные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.11	Тема «Изучение структуры и содержания заключения эксперта». Правила оформления протокольной, констатирующей части акта экспертизы и заключения.	Лабораторные занятия	6	4	УК-1 УК-2 ПК-1
1.12	Тема «Цели и задачи товарной экспертизы» Классификация объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы. Основные требования к экспертам.	Самостоятельная работа	6	12	УК-1 УК-2 ПК-1
1.13	Тема «Методы товарной экспертизы». Социологические и практические. Современные методы экспертизы. условия и техника проведения органолептической оценки продовольственных товаров. Современные цифровые и сквозные технологии, применяемые в товарной экспертизе.	Самостоятельная работа	6	12	УК-1 УК-2 ПК-1
1.14	Подготовка к промежуточной аттестации	Зачет	6	0	УК-1 УК-2 ПК-1

Раздел 2. «Виды товарной экспертизы»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	Тема «Товароведная экспертиза» Классификация товароведной экспертизы. Понятие количественной экспертизы. Основания и правовая база проведения приемочной экспертизы по качеству. Экспертиза качества новых товаров. Правовая база экспертизы товаров по договорам. Основания проведения и особенности видов идентификационной экспертизы. Понятие и основания документальной и комплексной экспертизы. Тема «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза» Понятие, цель, задачи, основания проведения, объекты и субъекты. Классификация санитарно-эпидемиологической экспертизы Нормативно-правовая база санэпидэкспертизы. Особенности и порядок проведения экспертизы продукции. Специфика экспертизы упаковки продовольственных товаров. Технологическая экспертиза: понятие, цель и основания для проведения. Технологическая экспертиза производства, условий транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров. Медицинская экспертиза: понятие, цель, основания для проведения. Виды документов по	Лекционные занятия	7	8	УК-1 УК-2 ПК-1

	результатам санэпидэкспертизы, значение при сертификации и государственной регистрации веществ и продукции.				
2.2	Тема «Фитосанитарная экспертиза» Понятие, цели и сфера применения фитосанитарной экспертизы. Понятие и виды карантинных и подкарантинных объектов фитосанитарной экспертизы. Субъекты фитосанитарной экспертизы. Нормативно-правовая база. Методы исследования объектов фитосанитарной экспертизы. Органы, осуществляющие фитосанитарный контроль.	Лекционные занятия	7	2	УК-1 УК-2 ПК-1
2.3	Тема «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Цели, задачи и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Средства информационного обеспечения ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственный ветеринарный надзор. Электронная ветеринарная сертификация «Меркурий». Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.	Лекционные занятия	7	2	УК-1 УК-2 ПК-1
2.4	Тема «Экологическая экспертиза» Роль экологической экспертизы в обеспечении безопасности и качества окружающей среды. Ключевые понятия, цели и задачи экологической экспертизы. Виды и объекты экологической экспертизы. Субъекты экологической экспертизы. Нормативно-правовая база охраны окружающей среды и экологической экспертизы. Экологические показатели и виды воздействий на окружающую среду. Утилизационные воздействия и способы утилизации товаров и сырья. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров. Заключение экологической экспертизы.	Лекционные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.5	Тема «Изучение видов товароведной экспертизы» Правила и порядок проведения приемочной экспертизы товаров по качеству. Типовые задачи, общий порядок проведения, оформление акта отбора образцов и заключения эксперта. Применение Libreoffice	Практические занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.6	Тема «Изучение санитарно-эпидемиологической экспертизы упаковки продовольственных товаров» Основания, процедура проведения и оформления экспертизы упаковки продовольственных товаров. Применение Libreoffice	Практические занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.7	Тема «Изучение правил проведения фитосанитарной экспертизы». Ознакомление с порядком лабораторного обеспечения карантинных фитосанитарных мер. Единый перечень карантинных объектов Евразийского экономического союза. Единые карантинные фитосанитарные требования к подкарантинной продукции и подкарантинным объектам. Отбор проб, этапы проведения, заключение карантинной фитосанитарной экспертизы. Применение Libreoffice	Практические занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.8	Тема «Содержание и принципы экологической экспертизы». Федеральный закон «Об экологической экспертизе» Современные методы оценки воздействия на окружающую среду. Применение цифровых систем (ERP) и специального программного обеспечения в экологической экспертизе Применение Libreoffice	Практические занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.9	Тема «Организация проведения и документальное оформление идентификационной экспертизы продовольственных товаров» Идентификация документов о качестве, отбор проб, методы экспертизы на примере зерномучных товаров.	Лабораторные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.10	Тема «Организация проведения и документальное оформление идентификационной экспертизы непродовольственных товаров». Идентификация документов о качестве, отбор проб, методы экспертизы на примере коженно-обувных товаров.	Лабораторные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.11	Тема «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы» Отбор проб, органолептические и физико-химические исследования птицы. Санитарная оценка пернатой дичи по органолептическим и лабораторным показателям.	Лабораторные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.12	Тема «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда». Порядок проведения экспертизы меда, органолептические и лабораторные исследования.	Лабораторные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1
2.13	Тема «Товароведная экспертиза» Дегустация пищевых продуктов как метод экспертизы качества товаров. Экспертиза товаров по договору хранения. Особенности проведения экспертизы тождественности, подлинности, страны происхождения.	Самостоятельная работа	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1
2.14	Тема «Фитосанитарная экспертиза» Меры обеспечения карантина растений. Документы конечного результата фитосанитарной экспертизы, их правовой статус и условия	Самостоятельная работа	7	6	УК-1 УК-2

	предъявления.				ПК-1
2.15	Тема «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Система ветеринарной службы Российской Федерации. Документальное закрепление результатов ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции государственного и ведомственного ветеринарного надзора.	Самостоятельная работа	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1
2.16	Тема «Экологическая экспертиза». Источники негативных воздействий на окружающую среду: технологические, предреализационные, отходы потребления. Экологические свойства товаров: понятие и классификация.	Самостоятельная работа	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1
2.17	Подготовка к промежуточной аттестации	Экзамен	7	36	УК-1 УК-2 ПК-1

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Тарасова О. Г., Носова А. Н.	Товароведение и экспертиза товаров народного потребления: учебное пособие	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2016	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
2	Евдохова, Л. Н., Масанский, С. Л.	Товарная экспертиза: учебное пособие	Минск: Вышэйшая школа, 2013	ЭБС «IPR SMART»
3		Вестник Ростовского государственного экономического университета (РИНХ)	, 1996	ЭБС «IPR SMART»
4	Корнена, Е. П., Калманович, С. А., Мартовщук, Е. В., Терещук, Л. В., Мартовщук, В. И., Позняковский, В. М., Позняковский, В. М.	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие	Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017	ЭБС «IPR SMART»
5	Дунченко, Н. И., Храмцов, А. Г., Макеева, И. А., Смирнова, И. А., Гаврилова, Н. Б., Голубева, Л. В., Калинина, Л. В., Позняковский, В. М., Позняковский, В. М.	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие	Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017	ЭБС «IPR SMART»
6	Кашенко, Е. Г.	Товароведение и экспертиза керамических товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017	ЭБС «IPR SMART»
7	Асминкина, Т. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021	ЭБС «IPR SMART»
8	Дзахмишева И. Ш., Балаева С. И., Блиева М. В., Алагирова Р. М.	Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2020	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
9	Вилкова С. А., Михайлова Л. В., Власова Е. Н.	Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2021	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
10	Ефимова Т. Н., Копылов К. А.	Экологическая экспертиза: учебное пособие	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2020	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ИСС «КонсультантПлюс»
ИСС «Гарант» <http://www.internet.garant.ru/>
Тех эксперт <https://rinh.corpres.ru/docs/>

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС
Libreoffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся 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

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными и/или свободно распространяемыми программными средствами и выходом в Интернет, и/или в специализированных лабораториях, предусмотренных образовательной программой.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
Знать: основные методы поиска и особенности анализа научной и технической информации в области товарной экспертизы разных видов	Знает методы поиска и особенности анализа научной и технической информации	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; грамотное изложение материала при ответе, полнота и содержательность ответа, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; правильно сформированы ответы на поставленные вопросы, соответствие представленной в ответах информации материалам лекций и учебной литературы.	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)
Уметь: выявлять проблемные ситуации на основе системного подхода, разрабатывать варианты решения практических задач на основе критического анализа источников информации	способен обсуждать в деталях, оценивать и обобщать информацию, использовать информационные ресурсы при проведении экспертизы	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; верность ответа на тестовые задания. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; верность ответа на тестовые задания.	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)
Владеть: способностью аргументировать и критически оценивать результаты исследований	определяет связь теории и практики в процессе решения ситуационных заданий	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач, обосновывать собственные выводы; полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; верность решения, умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических заданий, обосновывать собственные выводы	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
Знать: требования к качеству и безопасности основных групп потребительских товаров	изучает лекции и учебную литературу, проводит анализ нормативно-технической документации при	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; грамотное изложение материала при ответе, полнота и содержательность ответа, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; правильно сформированы ответы на поставленные вопросы, соответствие	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5),

	подготовке к опросу	представленной в ответах информации материалам лекций и учебной литературы.	лабораторные работы (раздел 2)
Уметь: сопоставлять и анализировать полученные сведения, правильно интерпретировать результаты исследований с помощью программных продуктов	определяет взаимосвязи при подборе методов исследования и нормативно-технической документации, использует современные коммуникационные технологии и информационные ресурсы	полнота и содержательность ответа; верность ответа на тестовые задания; полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; верность ответа на тестовые задания.	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)
Владеть: правилами проведения товарной экспертизы разных видов; применения современных средств и методов экспертной оценки товаров и документов	организует связь теории и практики при сопоставлении и обосновании результатов исследования в процессе решения ситуационных заданий в составе малого коллектива	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы.	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)
ПК-1: Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий			
Знать: нормативную базу производства и средства проведения экспертизы качества товаров	Знает нормативные документы и средства проведения экспертизы	полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; грамотное изложение материала при ответе, полнота и содержательность ответа, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; грамотное изложение материала при ответе, полнота и содержательность ответа, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами.	6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)

<p>Уметь: выбирать показатели качества и оптимальные методы исследования основных групп потребительских товаров</p>	<p>использует различные базы данных и информационные ресурсы при освоении правил и методов проведения экспертизы</p>	<p>полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач, обосновывать собственные выводы. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач, обосновывать собственные выводы.</p>	<p>6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)</p>
<p>Владеть: навыками организации проведения экспертизы качества товаров, услуг; правилами оформления результатов экспертизы, основами обработки и данных проведенных анализов с помощью компьютерных технологий</p>	<p>способен проводить экспертизу качества, формулирует и оформляет результаты исследования в процессе решения ситуационных заданий</p>	<p>полнота ответа, грамотное представление материала при ответе; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы. полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, логически стройное представление материала при ответе; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы.</p>	<p>6 семестр: вопросы к зачету (1-28), вопросы для опроса (1-33), тесты (раздел 1), ситуационные задания (1-4), лабораторные работы (раздел 1); 7 семестр: вопросы к экзамену (1-32), вопросы для опроса (1-39), тесты (раздел 2), ситуационные задания (1-5), лабораторные работы (раздел 2)</p>

1.2 Шкалы оценивания:

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

Зачет:

50-100 баллов (зачтено)
0-49 баллов (не зачтено)

Экзамен:

84-100 баллов (оценка «отлично»)
67-83 баллов (оценка «хорошо»)
50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)
0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

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

6 СЕМЕСТР

Вопросы к зачету

1. Сущность, цели и задачи товарной экспертизы.
2. Предмет, объекты и субъекты товарной экспертизы
3. Понятие, основные принципы товарной экспертизы.
4. Права и обязанности экспертов при проведении экспертизы. Ответственность экспертов за обеспечение безопасности и качества объектов экспертизы.
5. Требования, предъявляемые к экспертам.
6. Средства товарной экспертизы: виды, общая характеристика
7. Группа материально-технических средств экспертизы: деление на виды по используемым устройствам.
8. Группы средств измерений, применяемых при товарной экспертизе
9. Методы товарной экспертизы, их классификация.
10. Правила взятия проб и образцов товаров, порядок их исследования.
11. Органолептические методы товарной экспертизы.
12. Условия и порядок проведения органолептической оценки продовольственных товаров.
13. Современные цифровые и сквозные технологии, применяемые в товарной экспертизе.
14. Экспертные методы проведения товарной экспертизы: виды, краткая характеристика.
15. Социологический метод проведения товарной экспертизы. Назначение, виды, краткая характеристика.

16. Измерительные методы товарной экспертизы: виды, краткая характеристика
17. Регистрационные методы товарной экспертизы, их характеристика.
18. Классификация экспертных методов и основания для их применения
19. Методы оценки качества экспертов: виды, краткая характеристика.
20. Методы оценки и отбора экспертов: виды, краткая характеристика.
21. Общая классификация товарной экспертизы
22. Методы экспертной оценки показателей качества товаров: виды, краткая характеристика.
23. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
24. Методы определения сенсорных способностей экспертов.
25. Методы оценки качества экспертов
26. Основные этапы товарной экспертизы.
27. Общий порядок проведения экспертизы товаров
28. Содержание заключения эксперта.

Критерии оценивания:

«зачтено» (50-100 баллов) выставляется студенту, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой; наличие твердых и достаточно полных знаний, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности; изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов;

«не зачтено» (0-49 баллов) выставляется студенту, если ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

Вопросы для опроса

1. Назовите основания проведения товарной экспертизы в условиях неопределенности, определенности, риска.
2. Какие принципы лежат в основе товарной экспертизы? Охарактеризуйте общие и дополнительные принципы товарной экспертизы.
3. Что отличает товарную экспертизу от других видов оценочной деятельности?
4. Что собой представляют виды товарной экспертизы по признаку требований к товару? Приведите их краткую характеристику.
5. Какова классификация товарной экспертизы по признаку целей проведения?
6. Какова классификация и характеристика видов товарной экспертизы в зависимости от основания проведения экспертизы?
7. В чем отличия повторной и дополнительной экспертизы товаров от первичной?
8. Какие обстоятельства обосновывают проведение обязательной либо добровольной товарной экспертизы?
9. Назовите основные и дополнительные объекты экспертизы и их классификацию.
10. Назовите и приведите характеристику групп субъектов товарных экспертиз.
11. Приведите понятие эксперта и охарактеризуйте общие и специальные требования, которым он должен отвечать.
12. Каковы права и обязанности эксперта?
13. Какие существуют средства товарной экспертизы?
14. Каковы основные группы и общая характеристика средств товарной информации, используемых при товарной экспертизе?
15. Охарактеризуйте материально-технические средства товарной экспертизы.
16. Какие технические устройства применяются при экспертизе товаров?
17. Назовите документы, используемые при экспертной оценке.
18. Какое значение имеет маркировка в экспертизе продовольственных товаров? Каковы требования к ней?
19. Какое значение имеет маркировка в экспертизе непродовольственных товаров? Каковы требования к ней?
20. Какие существуют основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы?
21. Перечислите измерительные методы экспертизы, назовите их преимущества и недостатки.
22. Каковы особенности и сферы применения регистрационного метода экспертизы?
23. Охарактеризуйте группу органолептических методов экспертизы с оценкой их преимуществ и недостатков.
24. Какие физиолого-психологические особенности экспертов должны учитываться при использовании органолептических методов анализа?
25. На какие группы подразделяются экспертные методы и в чем их особенности?

26. Какие выделяют основные этапы проведения товарной экспертизы и свойственные им экспертные методы?
27. Какие существуют виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества?
28. Какие существуют виды математико-статистической обработки экспертных оценок?
29. В чем особенности дифференцированного и комплексного методов оценки показателей качества товаров?
30. Перечислите и охарактеризуйте методы оценки и отбора экспертов.
31. Назовите основные этапы товарной экспертизы.
32. Охарактеризуйте структуру заключения эксперта.
33. Укажите основные требования к оформлению заключения эксперта.

Критерии оценивания:

18-20 баллов выставляется если студент	демонстрирует знания по вопросам темы, использовал дополнительную научную литературу по теме, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
12-17 балла выставляется если студент	усвоил материал темы по вопросам в рамках основной литературы, развернуто ответил на вопрос, аргументированно высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
6-11 балла выставляется если студент	фрагментарно усвоил материал, недостаточно развернуто ответил на вопрос, не проявлял активность при обсуждении дискуссионных вопросов, не сформулировал самостоятельные выводы.
0-5 баллов выставляется если студент	не усвоил тему, не ответил ни на один вопрос.

Максимальная сумма баллов по опросу: 20 баллов

Тесты

Банк тестов по разделам

Раздел 1. «Методологические основы товарной экспертизы»

1. Предметом товарной экспертизы являются:

- А) субъекты экспертизы;
- Б) экспертная деятельность;
- В) законотворческая деятельность;
- Г) объекты экспертизы.

2. К целям товарной экспертизы не относится:

- А) приобретение теоретических знаний;
- Б) практическое умение;
- В) навыки экспертной оценки;
- Г) методы товарной экспертизы.

3. Основаниями для проведения товарной экспертизы являются:

- А) выявление неполной информации о товаре;
- Б) заявка потребителя;
- В) выявление необъективности экспертов;
- Г) решение судебных органов.

4. При экспертной оценке требования к характеристикам товаров могут устанавливаться:

- А) продавцами;
- Б) нормативными документами;
- В) экспертами;
- Г) правоохранительными органами.

5. К основным принципам товарной экспертизы товаров относятся:

- А) законность;
- Б) дееспособность;
- В) объективность;
- Г) независимость.

6. В основу санитарно-эпидемиологической, ветеринарной и экологической экспертизы товаров положен принцип:

- А) доверия;
- Б) невмешательства;
- В) безопасности;
- Г) субъектности.

7. Основаниями для проведения товарной экспертизы являются:

- А) выявление неполной информации о товаре;
- Б) заявка потребителя;
- В) выявление необъективности экспертов;
- Г) решение судебных органов.

8. Объектами товарной экспертизы считаются:

- А) сырье;
- Б) полуфабрикаты;
- В) комплектующие;
- Г) потребительские товары.

9. При товарной экспертизе применяют методы исследований:

- А) диалектические;
- Б) эвристические;
- В) лингвистические;
- Г) объективные.

10. Основными методами при экспертизе товаров являются:

- А) математические;
- Б) дедуктивные;
- В) органолептические;
- Г) индуктивные.

11. Пробы подают на дегустацию при температуре продукта:

- А) 15°C;
- Б) кипения;
- В) 40°C;
- Г) при которой употребляют данный продукт.

12. Пищевая продукция, на которую владелец не может предоставить документы, подтверждающие её происхождение, должна быть:

- А) съедена;
- Б) уничтожена без проведения экспертизы;
- В) утилизирована;
- Г) направлена на продажу по сниженной цене.

13. Последовательность процедур при проведении экспертизы пищевых продуктов включает оценку:

- А) показателей безопасности, упаковки, органолептических показателей, маркировки, физико-химических показателей;
- Б) упаковки, физико-химических показателей, показателей безопасности, маркировки, органолептических показателей;
- В) маркировки, органолептических показателей, упаковки, физико-химических показателей, показателей безопасности;
- Г) упаковки, маркировки, органолептических показателей, показателей физико-химических, показателей безопасности.

14. Органолептические показатели качества продовольственных товаров оценивают в определенной последовательности:

- А) цвет, запах, внешний вид, вкус, консистенция;
- Б) внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах;
- В) запах, внешний вид, цвет, консистенция, вкус;
- Г) внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

15. Согласно очередности испытаний, вначале оцениваются пищевые продукты с запахом и вкусом:

- А) приятным;
- Б) умеренным;
- В) слабым;
- Г) аппетитным.

16. Правовой базой проведения экспертизы товаров по договорам является:

- А) Гражданский Кодекс РФ;
- Б) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
- В) Уголовный Кодекс РФ;
- Г) Правила продажи товаров.

17. Назовите необходимые документы подготовительного этапа проведения экспертизы:

- А) стандарты и ТУ;
- Б) заявка и наряд;
- В) товарно-сопроводительные документы;

Г) акт отбора образцов.

18. Последовательность процедур при проведении экспертизы включает оценку:

А) показателей безопасности, упаковки, органолептических показателей маркировки, физико-химических показателей;

Б) упаковки, физико-химических показателей, показателей безопасности, маркировки, органолептических показателей;

В) маркировки, органолептических показателей, упаковки, физико-химических показателей, показателей безопасности;

Г) упаковки, маркировки, органолептических показателей, показателей физико-химических, показателей безопасности.

19. Какая из ситуаций может послужить основанием для отмены заключения экспертов?

А) подпись заключения представителем заказчика;

Б) несогласие заказчика с результатами экспертизы;

В) недостоверность и неполнота в общей и констатирующих частях акта экспертизы;

Г) использование излишних документов.

Критерии оценивания:

18- 20 баллов - выставляется студенту, если получены правильные ответы на 90-100% вопросов;

13-17 баллов - выставляется студенту, если получены правильные ответы на 70-89% вопросов;

8-12 баллов - выставляется студенту, если получены правильные ответы на 50-69% вопросов;

0-7 баллов - выставляется студенту, если получены правильные ответы менее, чем на 50% вопросов теста;

Максимальная сумма баллов по тестам: 20 баллов

Ситуационные задания

Задание №1.

В магазин поступила партия весового крекера Здоровье в количестве 880 кг в ящиках по 8 кг в каждом. В объединенной пробе обнаружено: 10 г крекеров с односторонним надрывом, 30 г изделий с лопнувшими пузырями. Сделайте заключение о качестве и укажите какие сведения должны быть указаны в маркировке продукта.

Задание №2.

Проведите оценку потребительских свойств 4-х образцов стульев методом парного сравнения. Представьте результаты оценки, используя данные таблицы 1.

Таблица 1 – Результаты сравнения образцов

Образцы товаров	Баллы парного сравнения образцов				Суммы оценочных баллов	Ранги
	Товар 1	Товар 2	Товар 3	Товар 4		
Товар 1						
Товар 2						
Товар 3						
Товар 4						

Задание №3.

Проведите оценку потребительских свойств 3-х выбранных товаров, сопоставив их показатели качества. Результаты сравнения (какой товар является лучшим по качеству) оформите таблицей и определите сумму баллов парного сравнения для товаров.

Задание №4.

В лабораторию поступило растительное масло для проведения экспертизы: масло оливковое в количестве 700 л., расфасованное в жестяные банки емкостью 1 л, банки уложены в картонные коробки по 24 шт; масло подсолнечное в количестве 540 л, расфасованное в пластмассовые бутылки емкостью 1 л. Определите объем объединенной и лабораторной пробы по каждому виду масла.

Критерии оценивания:

15-20 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, организует связь теории с практикой.
9-14 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0-8 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: 20 баллов

Лабораторные работы

Раздел 1. «Методологические основы товарной экспертизы»

Лабораторная работа 1. «Изучение методов экспертной оценки показателей качества продовольственных товаров»

Классификация методов экспертной оценки продовольственных товаров. Сущность, преимущества и недостатки отдельных методов. Экспресс-методы. Условия проведения органолептической оценки и определение сенсорных способностей экспертов. Определение коэффициентов весомости показателей качества экспертным методом

Лабораторная работа 2. «Изучение методов экспертной оценки показателей качества непродовольственных товаров»

Классификация методов экспертной оценки непродовольственных товаров. Выбор методов при экспертизе конкретных групп товаров. Комплексный метод оценки показателей качества.

Лабораторная работа 3. «Изучение математико-статистических методов обработки экспертных оценок».

Использование методов ранжирования, непосредственной оценки, последовательных предпочтений и парных сравнений для повышения достоверности результатов оценки качества товаров экспертами.

Лабораторная работа 4. «Изучение структуры и содержания заключения эксперта»

Правила оформления протокольной, констатирующей части акта экспертизы и заключения.

Критерии оценивания:

30-40 баллов	студент выполнил лабораторную работу самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
19-29 баллов	студент выполнил лабораторную работу, но не на все вопросы дал полный ответ
8-18 баллов	студент выполнил с ошибками лабораторную работу, но не на все вопросы дал ответ
0-7 баллов	студент не выполнил лабораторную работу, не знает теоретических основ для выполнения

Максимальная сумма баллов за выполнение: 40 баллов

7 СЕМЕСТР

Вопросы к экзамену

1. Товароведная экспертиза: понятие, классификация и нормативно-правовая база
2. Товароведная экспертиза по качеству: понятие, особенности назначения и проведения
3. Методы исследования объектов товароведной экспертизы.
4. Особенности и порядок проведения экспертизы товаров по договору хранения.
5. Экспертиза качества новых товаров: цель, предмет, методы проведения
6. Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификационной экспертизы
7. Особенности проведения экспертизы страны происхождения.
8. Ассортиментная экспертиза: понятие, особенности назначения и проведения
9. Дегустация пищевых продуктов: цель, предмет, оформление результатов.
10. Комплексная экспертиза: понятие, особенности назначения и проведения.
11. Условия назначения и особенности проведения документальной товароведной экспертизы.
12. Правила проведения количественной товароведной экспертизы товаров.
13. Экологическая экспертиза: понятие, цели, задачи, объекты
14. Методы и порядок проведения экологической экспертизы
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи проведения, объекты и субъекты.
16. Технологическая экспертиза: понятие, цель и основания для проведения.
17. Методы исследования объектов технологической экспертизы.
18. Особенности и порядок проведения экспертизы продукции.
19. особенности и порядок проведения экспертизы упаковки продовольственных товаров.
20. Особенности и порядок проведения медицинской экспертизы.
21. Ветеринарно-санитарной экспертиза: понятие, цель, задачи, объекты.
22. Методы исследования объектов фитосанитарной экспертизы.
23. Электронная ветеринарная сертификация «Меркурий».
24. Фитосанитарная экспертиза: понятие, цель, задачи, объекты, субъекты.
25. Методы исследования объектов фитосанитарной экспертизы.
26. Экологическая экспертиза: цель, задачи проведения, объекты и субъекты.
27. Утилизационные воздействия и способы утилизации товаров и сырья.
28. Экологические показатели и виды воздействий на окружающую среду.
29. Заключение экологической экспертизы.
30. Характеристика этапов проведения товарной экспертизы.
31. Структура и содержание заключения эксперта.
32. Требования к оформлению заключения эксперта.

Критерии оценивания:

- 84-100 баллов («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 («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 («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 («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».

Вопросы для опроса

1. Приведите понятие и классификацию товароведной экспертизы
2. Каково назначение и основания проведения товароведной экспертизы разных видов?
3. Характеристика и правовая база количественной товароведной экспертизы товаров.
4. В чем заключаются особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой?
5. Какие прямые и косвенные методы измерений применяют при товароведной экспертизе?
6. Охарактеризуйте правила проведения количественной экспертизы товаров.
7. Какова характеристика и правовая база товароведной экспертизы по качеству?
8. Какие градации качества и размерности продовольственных товаров учитываются при их экспертизе?
9. В чем заключаются правила приемочной экспертизы товаров по качеству. Нормативно-правовая база приемочной экспертизы.
10. Чем характеризуется экспертиза качества новых товаров? Как определяется степень их новизны?
11. Что собой представляет экспертиза товаров по договорам?
12. Каково понятие и общая характеристика подвидов идентификационной экспертизы товаров?
13. Какова роль экспертизы подлинности в решении проблемы контрафактных товаров в России и на международном рынке?
14. Каковы особенности и сфера применения результатов экспертизы страны происхождения, её значение в обеспечении безопасности товаров и сырья.
15. Приведите характеристику и основания применения экспертизы тождественности.
16. Как осуществляется оценка товароведных характеристик товаров с помощью документальной экспертизы?
17. Какова характеристика и основания для проведения комплексной товароведной экспертизы?
18. Каковы цели, задачи и объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы ?
19. Охарактеризуйте нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологической экспертизы.
20. Классификация санитарно-эпидемиологической экспертизы
21. Чем обусловлена необходимость проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственной продукции, цели и задачи?
22. В чем заключается специфика санитарно-эпидемиологической экспертизы упаковки, её цели, объекты и результаты?
23. Какова характеристика и роль технологической и медицинской экспертизы в обеспечении безопасности и сохранности товаров?
24. Как оформляются результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы ?
25. Какие установлены сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений при проведении разных подвидов санитарно-эпидемиологической экспертизы?
26. Приведите понятие, цели, характеристику объектов и субъектов фитосанитарной экспертизы.
27. Какова сфера применения фитосанитарной экспертизы. Роль экспертов-товароведов в осуществлении фитосанитарной экспертизы.
28. Какова нормативно-правовая база и документы, выдаваемые по результатам проведения фитосанитарной экспертизы?
29. Каковы цели, задачи и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров?
30. Обоснуйте необходимость и основания проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
31. Назовите субъектов ветеринарно-санитарной экспертизы товаров и их соподчиненность.

32. Охарактеризуйте нормативно-правовую базу ветеринарно-санитарной экспертизы товаров. Какую ответственность предусматривает законодательство за нарушение установленных норм?
33. Какие документы предназначены для информационного обеспечения ветеринарно-санитарной экспертизы товаров? Какие ветеринарные требования они устанавливают?
34. Каковы результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров и способы подтверждения соответствия?
35. Каковы цели, задачи и основные понятия экологической экспертизы продовольственных товаров?
36. Приведите характеристики объектов и субъектов экологической экспертизы товаров.
37. Нормативно-правовая база проведения экологической экспертизы товаров
38. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных продовольственных товаров.
39. Назовите требования к заключениям экспертов и правовой статус заключения товарной экспертизы.

Критерии оценивания:

18-20 баллов выставляется если студент	демонстрирует знания по вопросам темы, использовал дополнительную научную литературу по теме, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
12-17 баллов выставляется если студент	усвоил материал темы по вопросам в рамках основной литературы, развернуто ответил на вопрос, аргументированно высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
6-11 баллов выставляется если студент	фрагментарно усвоил материал, недостаточно развернуто ответил на вопрос, не проявлял активность при обсуждении дискуссионных вопросов, не сформулировал самостоятельные выводы.
0-5 баллов выставляется если студент	не усвоил тему, не ответил ни на один вопрос.

Максимальная сумма баллов по устному опросу: 20 баллов

Тесты

Банк тестов по разделам

Раздел 2. «Виды товарной экспертизы»

1. Товароведная экспертиза бывает:

- А) документальная;
- Б) количественная;
- В) идентификационная;
- Г) качественная.

2. Укажите объекты, уполномоченные на проведение товароведной экспертизы:

- А) санитарные врачи;
- Б) эксперты системы ТПП;
- В) ветеринарная служба;
- Г) независимые эксперты.

3. Проведите сопоставление:

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. оценка экспертом одной или нескольких основополагающих характеристик товаров путем проведения экспертных исследований; | а) экологическая экспертиза |
| 2. оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности; | б) ветеринарно-санитарная |
| 3. оценка соответствия экспертами установленным карантинным требованиям; | в) санитарно-эпидемиологическая |
| 4. оценка биологической безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров, установленным ветеринарным требованиям | г) товароведная экспертиза |
| 5. оценка экологических свойств товаров, проводимая экспертами для установления их влияния на окружающую среду | д) фитосанитарная экспертиза |

4. Укажите основания для проведения комплексной экспертизы:

- А) сомнения заявителя в достоверности результатов первичной
- Б) отсутствие товаров-аналогов
- В) выявление недостоверности (сомнительности) результатов ранее проведенных экспертиз

- Г) выявление необъективности экспертов
- Д) выявление новых обстоятельств или информации
- Ж) необходимость объединения усилий специалистов разного профиля для решения экспертных задач

5. Правовой базой проведения экспертизы по договорам является:

- А) Гражданский Кодекс РФ;
- Б) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
- В) Уголовный Кодекс РФ;
- Г) Правила продажи товаров.

6. Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товарной экспертизы:

- А) Гражданский кодекс часть 1;
- Б) Уголовный кодекс;
- В) Инструкция П-6;
- Г) Инструкция П-7.

7. Соотнесите виды экспертизы с назначением:

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Товароведная | а) оценка товаров по всем основополагающим характеристикам |
| 2. Санитарно-гигиеническая | б) оценка товаров для установления его влияния на окружающую среду |
| 3. Ветеринарная | в) определение санитарно-гигиенической безопасности для жизни и здоровья потребителя |
| 4. Экологическая | г) изучение органолептических, микробиологических, физико-химических качественных показателей и определение количественных характеристик товара. |
| 5. Комплексная | д) оценка товаров для установления ветеринарной безопасности. |

8. Идентификационная экспертиза товаров включает подвиды:

- А) тождественности;
- Б) качества;
- В) подлинности;
- Г) страны происхождения.

9. Оценка экспертом всех характеристик товара на основе их исследований и анализа документов называется экспертизой:

- А) объективной;
- Б) системной;
- В) комплексной;
- Г) достоверной.

10. В перечень объектов санэпидэкспертизы входят:

- А) все группы пищевых продуктов;
- Б) продовольственное сырьё;
- В) пищевые и биологически активные добавки;
- Г) продукты из генно-модифицированных источников.

11. Конечным результатом фитосанитарной экспертизы является:

- А) удостоверение качества;
- Б) фитосанитарный сертификат;
- В) декларация соответствия;
- Г) карантинный сертификат.

12. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется с помощью:

- А) ветеринарного клеймения;
- Б) ветеринарных свидетельств;
- В) ветеринарных сертификатов;
- Г) ветеринарных справок.

Критерии оценивания:

- 13-15 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы на 90-100% вопросов;
 - 9 - 12 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы на 70-89% вопросов;
 - 5 - 8 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы на 50-69% вопросов;
 - 0- 4 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы менее, чем на 50% вопросов теста;
- Максимальная сумма баллов по тестам: 15 баллов.

Ситуационные задания

Задание №1.

Провести отбор проб для экспертизы качества трех партий молока: молоко коровье сырое 1 автомобильная цистерна массой 3т; молоко питьевое пастеризованное – 20 фляг по 50 дм³; молоко ультрапастеризованное в пакетах по 1 дм³ – 160 упаковок. Определите объем выборки в каждой партии, количество точечных проб, массу объединенной пробы и пробы для органолептической оценки и физико-химических исследований.

Задание №2.

В магазин поступила партия пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта в пакетах массой нетто 2 кг. При приемке обнаружено: цвет белый, с желтоватым оттенком, зольность – 0,65%; содержание сырой клейковины – 32%. При этом в 10 проверенных пакетах выявлено, что: 3 пакета имели массу 1,93 кг, два пакета - 2,05 кг, один - 1,98кг; остальные по 2 кг. Проведите экспертизу качества муки.

Задание №3

При контроле качества 115 шт. фарфоровых чайных пар было установлено, что имеется 3 дефектных пары, белизна изделий составила 69%, просвечиваемость - 30,6%, термостойкость - 185⁰С. Определите приемочный уровень дефектности и сделайте заключение о качестве товара.

Задание №4

На плодоовощную базу в сентябре поступила партия картофеля на автомашинах массой нетто 15 т. Картофель упакован в мешки по 50 кг. При анализе объединенной пробы картофеля установлено: по размерам клубни соответствуют требованиям стандарта, из них клубней с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 10 мм было 9 кг; клубней, поврежденных паршой свыше ¼ поверхности, - 5 кг; клубней, пораженных фитофторой, - 3,5 кг; земли – 0,9 кг. Остальные клубни по качеству соответствовали требованиям. Определите величину выборки и массу объединенной пробы для проведения экспертизы. Оформите акт по итогам проведения экспертизы.

Задание №5

Проведите комплексную оценку качества бытовых электрических стиральных машин, используя данные таблицы 1. Выберите базовую модель и рассчитайте уровень качества.

Таблица 1 – Показатели потребительских свойств бытовых электрических стиральных машин

Показатели свойств	Единица измерения	Модель А	Модель Б
Эффективность отстирывания белья, О	%	88	74
Расход воды на одну полную стирку, V _{ст}	дм.куб	58	55
Расход электроэнергии на одну полную стирку, E _{ст}	кВт	1,35	1,48
Расход моющего средства на одну полную стирку, M _{ст}	г	72	68
Средний ресурс, P _{ср}	ч	2344	2803

Критерии оценивания:

20-25 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, организует связь теории с практикой.
10-19 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0-9 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: 25 баллов

Лабораторные работы Тематика лабораторных работ

Раздел 2. «Виды товарной экспертизы»

Лабораторная работа 1. «Организация проведения и документальное оформление идентификационной экспертизы продовольственных товаров»

Идентификация документов о качестве, отбор проб, методы экспертизы на примере зерномучных товаров.

Лабораторная работа 2. «Организация проведения и документальное оформление идентификационной экспертизы непродовольственных товаров».

Идентификация документов о качестве, отбор проб, методы экспертизы на примере кожевенно-обувных товаров.

Лабораторная работа 3. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы»

Отбор проб, органолептические и физико-химические исследования птицы. Санитарная оценка пернатой дичи по органолептическим и лабораторным показателям.

Лабораторная работа 4. «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда».

Порядок проведения экспертизы меда, органолептические и лабораторные исследования.

Критерии оценивания:

30-40 баллов выставляется студенту, если он оформил лабораторную работу в соответствии с методическими рекомендациями и успешно защитил их устно;

19-29 баллов выставляется студенту, если он не оформил лабораторную работу в соответствии с методическими рекомендациями, ответил на контрольные вопросы неполно;

8-18 баллов выставляется студенту, если он не оформил лабораторную работу в соответствии с методическими рекомендациями, выполнил неправильно; ответил на контрольные вопросы с ошибками;

0-7 баллов выставляется студенту, если он оформил лабораторную работу с недостатками, не выполнил; не ответил на контрольные вопросы и не защитил работу устно.

Общая сумма баллов за выполнение: 40 баллов

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

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п.2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Зачет проводится по расписанию промежуточной аттестации в устном виде. Количество вопросов в зачетном задании – 2. Проверка ответов и объявление результатов производится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику промежуточной аттестации, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Экзамен проводится по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Количество вопросов в экзаменационном задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов проводится в день экзамена. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются цели, задачи и структура товарной экспертизы; классификация и особенности видов товарной экспертизы; методы, применяемые при проведении экспертизы и документальное оформление результатов, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки применения нормативно-технического обеспечения товарной экспертизы; методов оценки качества экспертов и объектов экспертизы; организации проведения и документального оформления разных видов товарной экспертизы.

При подготовке к практическим и лабораторным занятиям каждый студент должен:

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

В процессе подготовки к практическим и лабораторным 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 источников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.