

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Декан

Дата подписания: 20.06.2023 14:57:09

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ишгидута магистратуры

_____ ^ Ж ^ Иванова Е.А.
« И » < \$ _____ 20^Г.

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

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

Для набора 2022 года

Квалификация
магистр

КАФЕДРА **Товароведение и управление качеством**

Распределение часов дисциплины по курсам

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

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 22.02.2022 протокол № 7.

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

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент Механцева К.Ф. С-у/~/



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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-потребительские свойства, количественный, качественный состав и технические характеристики товаров, позволяющие однозначно идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами (соотнесено с индикатором У К-1.1);

-принципы выявления и формулирования актуальных научных проблем (соотнесено с индикатором ПК-5.1).

Уметь:

-обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования (соотнесено с индикатором УК-1.2);

-разработать программы научных исследований и организовать их выполнение (соотнесено с индикатором ПК-5.2).

Владеть:

-навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров, навыками поиска, анализа и оценки информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами с использованием цифровых технологий(соотнесено с индикатором УК-1.3);

-навыками поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования (соотнесено с индикатором ПК-5.3).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр /КУРС	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1.				
1.1	Тема 1.2 «Методы исследования качества и безопасности продовольственных товаров»: показатели качества и безопасности; органолептические, физико-химические, микробиологические методы; средства и порядок проведения экспертизы товаров. /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2Л1.8Л1.1 Л1.3 Л1.4Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.4Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.2	Тема 1.3 «Методы исследования качества и безопасности непродовольственных товаров»: показатели качества и безопасности; производственный контроль, испытания продукции, сертификация потребительских товаров /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.3Л1.7Л1.1 Л1.2 Л1.4Л1.5 Л1.6 Л1.8Л2.3 Л2.4Л2.1 Л2.2
1.3	Тема 1.4 «Проблемы качества и безопасности товаров»: новые пищевые технологии, пищевая ценность и безопасность; товары для отделки и оборудования жилых помещений; одежда, обувь; бытовая химия. /Лек/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.3Л1.5Л1.1 Л1.2 Л1.4Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2Л2.3 Л2.4
1.4	Тема 1.1 «Законодательная и нормативная база контроля качества и безопасности товаров»: информационное обеспечение экспертизы товаров; нормативные документы для упаковки, маркировки и безопасности товаров; нормативные показатели качества товаров /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4Л1.1 Л1.2Л1.3 Л1.5Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.4Л2.1 Л2.2 Л2.3

1.5	Тема 1.2 «Показатели безопасности и методы контроля безопасности продовольственных товаров»: нормируемые санитарно-химические и микробиологические показатели безопасности; стандартные методы контроля безопасности, современная цифровая контрольно-измерительная аппаратура. /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4Л1.6Л1.1 Л1.2 Л1.3Л1.5Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2Л2.3 Л2.4
1.6	Тема 1.3 «Проблемы безопасности пищевых продуктов»: причины пищевых отравлений; анализ факторов, снижающих уровень безопасности продовольственных товаров; мероприятия по обеспечению безопасности продовольственных товаров в период их жизненного цикла /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2Л1.3 Л1.4 Л1.5Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.2Л2.1 Л2.3 Л2.4
1.7	Тема 1.4 «Проблемы качества пищевых продуктов»: причины отступлений от требований стандартов в пищевых технологиях, последствия снижения пищевой ценности; исследование несоответствий качества отдельных групп продовольственных товаров стандартными методами /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.5Л1.1 Л1.2Л1.3 Л1.4Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.4Л2.2 Л2.3
1.8	Тема 1.5 «Экспресс-методы определения качества и безопасности продовольственных товаров»: химические и физические методы; разработка новых методов оценки качества и безопасности пищевых продуктов с использованием цифровых технологий. /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2Л1.1 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.2Л2.4Л2.1 Л2.3
1.9	Тема 1.6 «Проблемы безопасности непродовольственных товаров»: показатели безопасности, определение показателей безопасности стандартными методами; анализ безопасности отдельных групп товаров /Лаб/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2Л1.3Л1.4 Л1.5Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.4Л2.2 Л2.3
1.10	Тема 1.7 «Проблемы качества непродовольственных товаров»: показатели качества потребительских товаров; новые подходы в оценке сроков эксплуатации; методы оценки качества /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.4Л1.1 Л1.2Л1.3 Л1.5 Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.4Л2.2 Л2.3
1.11	Тема 1.8 «Исследование качества и безопасности отдельных групп товаров»: доклады и обсуждение исследовательских работ студентов /Пр/	1	2	ПК-5 УК-1	Л1.2Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.4Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2Л2.4 Л2.3
1.12	Темы, разделы, вынесенные на самостоятельную подготовку: Тема «Требования, предъявляемые к качеству продовольственных товаров» Тема «Требования безопасности продовольственных товаров» Тема «Методы контроля качества продовольственных товаров» Тема «Методы контроля качества непродовольственных товаров» Тема «Методы контроля безопасности продовольственных товаров» Тема «Методы контроля безопасности непродовольственных товаров» Темы и вопросы, определяемые преподавателем с учетом интересов студента (исследовательская работа по выбранной студентом теме) Подготовка к практическим занятиям. /Ср/	1	154	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2Л1.3Л1.4 Л1.5Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2Л2.4 Л2.3
1.13	- /Зачёт/	1	4	ПК-5 УК-1	Л1.1 Л1.2Л1.3Л1.4 Л1.5 Л1.6Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2Л2.4 Л2.3

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛИ	Кожухова О. И.	Безопасность товаров и услуг: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2016	68
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/index.php?page=book&id=453028 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Вилкова С. А., Михайлова Л. В., Власова Е. Н., Вилкова С. А.	Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие	Москва: Дашков и Ко, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229402 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.4	Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.5	Погребная А. А., Кожухова О. И.	Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров: практикум	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2017	63
Л1.6	Калачев, С. Л., Плахотник, А. Н.	Безопасность товаров. Теория и практика: монография	Москва: Российская таможенная академия, 2017	http://www.iprbooksh.ru/84846.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.7	Джонс К.Д., Шема М., Джонсон Б.С.	Инструментальные средства обеспечения безопасности	Москва: Национальный Открытый Университет ИНТУИТ, 2016	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=362872 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.8	Колмогоров, Ю. Н., Сергеев, А. П., Тарасов, Д. А., Арапова, С. П., Тягунова, А. Г.	Методы и средства научных исследований: учебное пособие	Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2017	http://www.iprbooksh.ru/107057.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Дзахмишева И. Ш.	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"	М.: Дашков и К, 2014	25
Л2.2	Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Щербакова, Е. В., Ольховатов, Е. А.	Методы и средства научных исследований: учебное пособие	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020	http://www.iprbooksh.ru/96558.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

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

5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

ИСС «КонсультантПлюс»

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

5.4. Перечень программного обеспечения

Libreoffice

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

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

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

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

Приложение 1

Фонд оценочных средств

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

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий			
Знать: потребительские свойства, количественный, качественный состав и технические характеристики товаров, позволяющие однозначно идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов	Соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию.	Э - вопросы к экзамену (1-30), О-опрос (1-30), Т-тест (тесты 1 - 20)
Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа ситуации.	З - задания (задания 1-10), кейсы
Владеть навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров, навыками поиска, анализа и оценки информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами	использование знания физико-химических и биологических методов определения качества и безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме).	ЛЗ-задания к лабораторным работам (1-4)

ПК-5 Способен проводить исследование теоретических и практических проблем в сфере товарной экспертизы			
Знать: принципы выявления и формулирования актуальных научных проблем.	ответы па вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов.	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Э - вопросы к экзамену (1-30), О-опрос (1-30), Т-тест (тесты 1-20)
Уметь разработать программы научных исследований и организовать их выполнение.	способность самостоятельно и правильно строить процесс анализа и порядок действий	правильно и в полном объеме использует источники информации и нормативные документы	З — задания (задания 1-10), кейсы
Владеть навыками поиска, сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования	использование современных информационно-коммуникационных технологий	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работ (в полном, не полном объеме).	ЛЗ-задания к лабораторным работам (1-4)

1.2 Шкалы оценивания:

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

- «зачтено» выставляется студенту, если сумма 50-100 баллов;
- «не зачтено», если сумма баллов 0 - 49.

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

Вопросы к зачету

1. Законодательная база контроля качества и безопасности товаров.
2. Нормативная база контроля качества и безопасности продовольственных товаров.
3. Экспертиза товаров, субъекты и порядок проведения экспертизы.
4. Ветеринарные требования безопасности продуктов животноводства и рыбы.
5. Экологические требования безопасности товаров.
6. Органолептический контроль качества пищевых продуктов.
7. Методы контроля качества пищевых продуктов по физико-химическим показателям.
8. Методы контроля качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям.
9. Экологические методы контроля качества и безопасности.
10. Контроль качества и безопасности молока и молочных товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
11. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.

12. Контроль качества и безопасности мяса и мясных товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
13. Контроль качества и безопасности рыбы и рыбных товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
14. Контроль качества и безопасности алкогольных товаров.
15. Контроль качества и безопасности безалкогольных напитков.
16. Контроль качества и безопасности зерномучных товаров.
17. Нормативная база контроля качества и безопасности непродовольственных товаров.
18. Детские товары. Требования и контроль качества и безопасности.
19. Текстильные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
20. Кожевенно-обувные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
21. Пушно-меховые товары. Требования и контроль качества и безопасности.
22. Парфюмерно-косметические товары. Требования и контроль качества и безопасности.
23. Изделия из пластмасс. Требования и контроль качества и безопасности.
24. Бытовые химические товары. Требования и контроль качества и безопасности.
25. Силикатные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
26. Строительные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
27. Металлохозяйственные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
28. Электробытовые товары. Требования и контроль качества и безопасности.
29. Мебельные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
30. Древесные товары. Требования и контроль качества и безопасности.

Критерии оценивания:

«зачтено» выставляется студенту, если студент набирает 50-100 баллов;
«не зачтено», если набирает 0 - 49 баллов;

Вопросы для опроса

1. Законодательная база контроля качества и безопасности товаров.
2. Нормативная база контроля качества и безопасности продовольственных товаров
3. Экспертиза товаров, субъекты и порядок проведения экспертизы.
4. Ветеринарные требования безопасности продуктов животноводства и рыбы.
5. Экологические требования безопасности товаров.
6. Органолептический контроль качества пищевых продуктов.
7. Методы контроля качества пищевых продуктов по физико-химическим показателям.
8. Методы контроля качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям.
9. Экспресс-методы контроля качества и безопасности.
10. Контроль качества и безопасности молока и молочных товаров ко органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
11. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.
12. Контроль качества и безопасности мяса и мясных товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
13. Контроль качества и безопасности рыбы и рыбных товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
14. Контроль качества и безопасности алкогольных товаров.
15. Контроль качества и безопасности безалкогольных напитков.
16. Контроль качества и безопасности зерномучных товаров.
17. Нормативная база контроля качества и безопасности непродовольственных товаров.
18. Детские товары. Требования и контроль качества и безопасности.
19. Текстильные товары. Требования и контроль качества и безопасности.

20. Кожевенно-обувные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
21. Пушно-меховые товары. Требования и контроль качества и безопасности.
22. Парфюмерно-косметические товары. Требования и контроль качества и безопасности.
23. Изделия из пластмасс. Требования и контроль качества и безопасности.
24. Бытовые химические товары. Требования и контроль качества и безопасности.
25. Силикатные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
26. Строительные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
27. Металлохозяйственные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
28. Электробытовые товары. Требования и контроль качества и безопасности.
29. Мебельные товары. Требования и контроль качества и безопасности.
30. Древесные товары. Требования и контроль качества и безопасности

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту за правильный и полный ответ,
0 баллов, если ответ неправильный, студент не знает сути ответа.
Максимальное число баллов 20.

Тесты

1. Нормативный документ, регламентирующий показатели качества товара это:

Варианты ответа:

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

2. Нормативный документ, регламентирующий показатели безопасности товара это:

Варианты ответа:

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

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

Варианты ответа:

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

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

Варианты ответа:

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

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

Варианты ответа:

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

6. Спектральный, потенциометрический, хроматографический - это методы

Варианты ответа:

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

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

Варианты ответа:

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

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

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

9. Экологическая экспертиза товаров это:

- а) установление влияния свойств товаров на окружающую среду;
- б) установление наличия вредных веществ в товаре, поступающих из окружающей среды;
- в) подтверждение соответствия товаров гигиеническим нормативам по содержанию тяжелых металлов, пестицидов и др.;
- г) определение соответствия показателей окружающей природной среды требованиям экологических стандартов.

10. Экспертиза — это...

- а) исследование специалистом определенных вопросов, решение которых требует навыков работы в области химических и физических методов анализа;
- б) исследование аттестованным специалистом вопросов, решение которых требует специальных знаний в области науки, технологии, экономики, торговли и др.;

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

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

- а) нестандартные опасные;
- б) стандартные;
- в) нестандартные условно пригодные;
- г) потенциально опасные.

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

Варианты ответа:

- а) брак;
- б) допустимый дефект, не влияющий на потребительские свойства;
- в) недопустимый дефект, влияющий на потребительские свойства.

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

Варианты ответа:

- а) при работе электробытовых машин не должны возникать радиопомехи, превышающие допустимые пределы;
- б) приборы должны нормально функционировать при отклонениях напряжения в сети в пределах 10% от номинального значения;
- в) конструкция электробытовых машин должна предусматривать удобство выполнения всех операций, которые производятся в процессе эксплуатации;
- г) органы управления и информации должны быть сконструированы таким образом, чтобы однозначно информировать потребителя о своем назначении, должны быть хорошо различимы с разных позиций, работа с ними не должна вызывать утомления.

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

Варианты ответа:

- а) брак;
- б) допустимый дефект (снижение качества);
- в) допустимое отклонение;
- г) недопустимое отклонение.

15. Как в микробиологических показателях расшифровывается КОЕ

Варианты ответа:

- а) кратерообразующие единицы;
- б) колониобразующие единицы;
- в) кристшглообразующие единицы;
- г) критически опасные единицы.

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

Варианты ответа:

- а) в лесоматериалах;
- б) в полимерах;
- в) в сталях;
- г) в текстильных материалах.

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

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

18. Кто подписывает санитарно-эпидемиологическое заключение?

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

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

Варианты ответа:

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

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

Варианты ответа:

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

Инструкция по выполнению:

Из предложенных вариантов ответа выбрать правильный.

Критерии оценки:

- 1 балл - тестовое задание выполнено верно,
 - 0 баллов - задание не выполнено или выполнено не верно.
- Максимальный балл 20.

Деловая (ролевая) игра

1. Проблема. Группа молодых людей вложила средства в кафе «Русская кухня» и договорилась с гончарной мастерской о поставке оригинальной посуды. Требуется разработать порядок оценки качества и безопасности предлагаемой продукции гончарной мастерской.
2. Концепция игры. На примере реальной проблемной ситуации показать возможности компетенций участников.
3. Роли: Ведущий - преподаватель. Студенты делятся на две группы, в которых рассматриваются нормативные документы с требованиями к качеству в одной группе и безопасности гончарной посуды в другой.
4. Ожидаемый результат. Закрепление в сознании обучающихся четкого алгоритма действий при исследовании качества и безопасности продукции.

5. Программа проведения и рекомендации по подготовке и проведению

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

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

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

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценивания
- оценка 5 баллов	свободное владение неагентскими и алгоритмическим методом; умеет высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для правильного решения проблемы задания, организует связь теории с практикой.
- оценка 4 балла	студент ориентируется в материале, осознанно применяет теоретические знания для решения проблемы задания, но понимание проблемы и форма ответа имеют отдельные неточности;
оценка 3 балла	студент осмысливает проблему неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
оценка 0 баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

Максимальный балл - 5 баллов.

Кейс-задачи (примеры)

Задача 1. Изучите показатели безопасности детских товаров и охарактеризуйте методы их определения. Дайте свои предложения по дополнению показателей качества и или методов их определения.

Задача 2. Изучите показатели качества двух видов свежих фруктов, определите качество реализуемых фруктов выбранных видов, опишите дефекты и несоответствия. Дайте свои предложения по дополнению показателей или методов их определения.

Критерии оценивания:

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

Максимальная сумма баллов за выполнение кейсов: 15 баллов (3 кейса по 5 баллов)

Задания для лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Определение токсичных химических элементов в пищевых продуктах

Задания.

- 1) Изучить стандартный метод вольтамперометрии для определения тяжелых металлов,;
- 2) подготовить пробы испытуемого пищевого продукта,
- 3) поместить пробы в тигли и в муфельную печь для озоления,
- 4) растворить полученную золу в растворе азотной кислоты,
- 5) поместить стаканчики с раствором в прибор вольтаперометр и провести определение ионов,

Лабораторная работа 2. Исследование качества пищевого продукта, источников и условий пищевых отравлений

Задания.

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

Лабораторная работа 3. Исследование качества, механических и химических опасных факторов мебельных товаров.

Задания

- 1) Изучить ТУ (ГОСТ) на корпусную мебель;

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

Лабораторная работа 4. Изучение показателей экологической безопасности товаров

Задания

- 1) Изучить ФЗ «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 № 174-ФЗ
- 2) Изучить ГОСТ Р 54135—2010 «Экологический менеджмент. Руководство по применению организационных мер безопасности и оценки рисков. Защита экологических природных зон»;
- 3) изучить ГОСТ Р ИСО 14001-2016 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению»;
- 4) составить список экологически опасных товаров,
- 5) изучить ГОСТ (ТУ) на эти товары и выписать показатели экологической безопасности;
- 6) провести определение показателей безопасности.

Критерии оценки:

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

Максимальное число баллов 40.

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

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

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

Общая шкала оценивания, баллы

Вид оценки	1 курс (максимальный балл)
Опрос	20
Тесты	20
Деловая (ролевая) игра	5
Кейсы	15
Задания	40
Общая максимальная сумма баллов	100

Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

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

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

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

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

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

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

при изучении каждой темы.

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

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

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

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