

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.08.2021
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института магистратуры
 Иванова Е.А.
« 30 » 08 2021 г.

**Рабочая программа дисциплины
Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп
продовольственных товаров**

Направление 38.04.07 Товароведение
магистерская программа 38.04.07.01 "Товарная экспертиза и безопасность сырья и
продовольствия"

Для набора 2021 года

Квалификация
магистр

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

Курс Вид занятий	I		Итого	
	УП	РП		
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	279	279	279	279
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	324	324	324	324

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 30.08.2021 протокол № 1.

Программу составил(и): доц., Гурнак Е.Е. 

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

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- | | |
|-----|--|
| 1.1 | приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности. |
|-----|--|

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ПК-3: Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- меры, направленные на обеспечение безопасности товаров.(соотнесено с индикатором УК-1.1);
- способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели(соотнесено с индикатором УК-3.1);
- основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.1).

Уметь:

- анализировать маркировку и товарно- сопроводительную документацию(соотнесено с индикатором УК-1.2);
- применять профессиональные знания при выработке командной стратегии(соотнесено с индикатором УК-3.2);
- выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.2).

Владеть:

- навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров(соотнесено с индикатором УК-1.3);
- навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели(соотнесено с индикатором УК-3.3);
- навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения(соотнесено с индикатором ПК-3.3).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1. «Методологические основы идентификационной экспертизы товаров»				
1.1	Тема 1.1 «Товарная экспертиза: основные понятия, цели, задачи и принципы, объекты и субъекты экспертизы». /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.2	Тема 1.2«Средства товарной экспертизы: классификация, средства товарной информации, материально-технические средства» /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.3	Тема 1.1 «Товарная экспертиза: основные понятия, цели, задачи и принципы, объекты и субъекты экспертизы. /Пр/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.4	Тема 1.2 Средства и методы товарной экспертизы. Средства измерений. /Пр/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.5	Тема 1.1 Экспертиза качества однородных групп продовольственных товаров. Заполнение дегустационных листов. /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.6	Тема 1.3 «Методы товарной экспертизы: классификация, измерительные, регистрационные, органолептические, экспертные» /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.7	Тема 1.3 Порядок проведения экспертизы. Правила отбора проб и пробоподготовки. Оформление результатов экспертизы. Структура и содержание заключения эксперта /Пр/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
1.8	Тема 1.4 «Организация проведения и документальное оформление результатов товарной экспертизы» /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
	Раздел 2. Характеристика видов и разновидностей идентификационной экспертизы				

2.1	Тема 2.1 "Товароведная экспертиза и ее разновидности: количественная, по качеству, идентификационная, документальная, комплексная." /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.2	Тема 2.2 "Товароведная экспертиза однородных групп продовольственных товаров" /Лек/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.3	Тема 2.1 «Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования при проведении экспертиз различных групп товаров» /Пр/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.4	Тема 2.1 Микробиологические методы исследования при проведении экспертиз различных групп товаров /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.5	Тема 2.2Классификация товарной экспертизы по следующим признакам: требования к товару, процессуальная форма, основания для проведения, объем исследований, характер знаний, цель проведения, статусинициатора экспертизы. /Пр/	1	4	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.6	Тема 2.2 Товароведная экспертиза однородных групп товаров. /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.7	Тема 2.3 Экспертиза качества продовольственных товаров. Вкусовые товары: чай, кофе, слабоалкогольные напитки. Заполнение дегустационных листов /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.8	Тема 2.4Экспертиза качества продовольственных товаров: кондитерские, зерномучные и плодоовощные товары /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.9	Тема 2.5 Экспертиза качества продовольственных товаров: молочно-жировые, мясные и рыбные товары /Лаб/	1	2	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.10	Проработка теоретического материала, подготовка к практическим работам. /Ср/	1	279	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3

2.11	Темы курсовой работы: 1. Идентификационная экспертиза. 2. Технологическая экспертиза. 3. Товароведная экспертиза. 4. Определение страны происхождения товара. 5. Определение таможенной стоимости товаров. 6. Материаловедческая экспертиза. 7. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности. 8. Товароведная экспертиза новых товаров. 9. Правила проведения количественной экспертизы. 10. Экспертиза товаров по договорам. 11. Таможенная экспертиза. Требования, предъявляемые к экспертам. Виды таможенных экспертиз. 12. Структура и содержание заключения таможенного эксперта. 13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза 15. Фитосанитарная экспертиза. 16. Экологическая экспертиза. 17. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы. 18. Организация проведения товарной экспертизы. 19. Документальное оформление товарной экспертизы. 20. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок. 21. Первичная, дополнительная и повторная экспертизы. 22. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров. 23. Экспертиза зерномучных товаров.. 24. Экспертиза кондитерских товаров 25. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях. 26. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров. 27. Экспертная оценка качества вкусовых товаров 28. Экспертная оценка качества мясных товаров. 29. Экспертная оценка качества рыбных товаров. 30. Дегустационная оценка качества вин. 31. Особенности экспертизы пива. 32. Особенности экспертизы табака. 33. Экспертная оценка качества чая. 34. Экспертная оценка качества кофе. 35. Экспертная оценка качества шоколада. 36. Экспертная оценка качества хлеба. /КР/	1	0	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3
2.12	/Экзамен/	1	9	ПК-3 УК-1 УК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 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, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Святкина Л. И., Андрухова В. Я.	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов: монография	Иркутск: Издательство ИГУ, 2016	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567373 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.2	Резниченко И. Ю., Верещагин А. Л., Губаненко Г. А., Киселева Т. Ф.	Идентификация подлинности масложировой продукции: монография	Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573540 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Попов, Г. В., Клейменова, Н. Л.	Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012	http://www.iprbookshop.ru/57848.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.2	Андреева, Е. И.	Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы: монография	Москва: Российская таможенная академия, 2013	http://www.iprbookshop.ru/69714.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Тарасова О. Г., Носова А. Н.	Идентификация и подтверждение соответствия продукции и услуг: практикум	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2021	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621744 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

Консультант+

Гарант www.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. Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, и специализированных лабораториях, рабочие места в которых оборудованы необходимыми средствами измерений, контроля, приборами 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.

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

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий			
Знать: меры, направленные на обеспечение безопасности товаров.	знание показателей безопасности товаров и методов их определения.	соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа.	Вопросы к экзамену (1-30); Тест (1-2)
Уметь: анализировать маркировку и товарно-сопроводительную документацию	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа документации	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2).
Владеть навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров	использование знания физико-химических и биологических методов определения безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2). Курсовая работа (1-36)
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели			
Знать способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Знание информации по организации и руководству работой команды,	Соответствие проблеме исследования	Вопросы к экзамену (1-30); Тест (1-2)
Уметь применять профессиональные знания при выработке командной стратегии	Умение предложить командную стратегию для достижения поставленной цели	Содержательность ответа	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2).
Владеть навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Применение современных методов для достижения поставленной цели	Самостоятельно находить решение поставленных задач	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2). Курсовая работа (1-36)

ПК-3 Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы			
Знать: основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов.	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Вопросы к экзамену (1-30); Тест (1-2)
Уметь: выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров	правильность анализа свойств товаров и условий их хранения.	полнота использования данных источников информации о товаре	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2).
Владеть: навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения.	использованию средств и методов оценки безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Вопросы к экзамену (1-30); Вопросы для опроса(1-43); ПЗ(1-4); ЛЗ(1-2). Курсовая работа (1-36)

1.2 Шкалы оценивания:

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

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

Вопросы к экзамену

1. Понятие, цели, принципы товарной экспертизы.
2. Объекты товарной экспертизы. Градации потребительских товаров.
3. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам.
4. Классификация товарной экспертизы.
5. Средства товарной экспертизы.
6. Методы товарной экспертизы объективные и эвристические.
7. Экспертные методы оценки характеристик товаров.
8. Экспертный метод определения коэффициентов весомости показателей качества товаров.
9. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
10. Товароведная экспертиза и ее виды. Правила проведения количественной экспертизы.
11. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.
12. Товароведная экспертиза качества новых товаров.
13. Экспертиза товаров по договорам.
14. Таможенная экспертиза. Объекты и субъекты таможенной экспертизы, требования, предъявляемые к экспертам.
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
17. Фитосанитарная экспертиза.
18. Экологическая экспертиза.
19. Организация проведения и документальное оформление товарной экспертизы.
20. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
21. Структура и содержание акта экспертизы и заключения эксперта.
22. Правовой статус заключения эксперта.
23. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
24. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров.
25. Экспертиза зерномучных товаров.
26. Экспертиза кондитерских товаров.
27. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
28. Экспертная оценка качества вкусовых товаров.
29. Экспертная оценка качества мясных товаров.
30. Экспертная оценка качества рыбных товаров.

Инструкция по выполнению: количество вопросов в экзаменационном задании – 3.

Критерии оценивания:

оценка «отлично» (84-100 баллов) выставляется, если 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;

оценка «хорошо» (67-83 баллов) выставляется, если - 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;

оценка «удовлетворительно» (50-66 баллов) выставляется если - 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;

оценка «неудовлетворительно» (0-49 баллов) выставляется, если - 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.

Темы курсовых работ

Примерная тематика курсовых работ

1. Идентификационная экспертиза.
2. Технологическая экспертиза.
3. Товароведная экспертиза.
4. Определение страны происхождения товара.
5. Определение таможенной стоимости товаров.
6. Материаловедческая экспертиза.
7. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.
8. Товароведная экспертиза новых товаров.
9. Правила проведения количественной экспертизы.
10. Экспертиза товаров по договорам.
11. Таможенная экспертиза. Требования, предъявляемые к экспертам. Виды таможенных экспертиз.
12. Структура и содержание заключения таможенного эксперта.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза
15. Фитосанитарная экспертиза.
16. Экологическая экспертиза.
17. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
18. Организация проведения товарной экспертизы.
19. Документальное оформление товарной экспертизы.
20. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
21. Первичная, дополнительная и повторная экспертизы.
22. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров..
23. Экспертиза зерномучных товаров..

24. Экспертиза кондитерских товаров
25. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
26. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
27. Экспертная оценка качества вкусовых товаров
28. Экспертная оценка качества мясных товаров.
29. Экспертная оценка качества рыбных товаров.
30. Дегустационная оценка качества вин.
31. Особенности экспертизы пива.
32. Особенности экспертизы табака.
33. Экспертная оценка качества чая.
34. Экспертная оценка качества кофе.
35. Экспертная оценка качества шоколада.
36. Экспертная оценка качества хлеба.

Критерии оценки:

- 84-100 баллов выставляется студенту, если тема раскрыта по всем пунктам: проведен анализ рисков появления опасных факторов в анализируемых объектах исследования, показателей безопасности и методов их контроля, внесены предложения по совершенствованию системы показателей или методов контроля;
- 67-83 баллов выставляется студенту, если проведен достаточно полный обзор рисков появления опасных факторов в анализируемых объектах исследования, показателей безопасности и методов их контроля;
- 50-66 баллов выставляется студенту, если в целом раскрыты основные опасные факторы и методы их контроля;
- 0-49 баллов выставляется студенту, если текст не раскрывает в достаточной мере заявленную тему.

Тест 1

1. Экспертиза проводится:

- а) на всех циклах жизненного цикла товара.
- б) на стадии проектирования.
- в) на стадии изготовления.
- в) на стадии обращения.
- д) на стадии эксплуатации.
- е) на стадии утилизации.

2. Комплексная экспертиза проводится:

- а) для всестороннего изучения и оценки качества группы однородных товаров.
- б) для того, чтобы привлечь как можно больше специалистов.
- в) для привлечения большего количества экспертных лабораторий.

3. Оперативная экспертиза товаров основывается:

- а) на результатах предварительных комплексных экспертизах.
- б) на результатах мнения заказчика экспертизы.
- в) на результатах повторной экспертизы.

4. Оперативная экспертиза предусматривает:

- а) использование ранее собранных данных о товаре.
- б) сокращение сроков проведения.
- в) вынесение коллективного суждения экспертов.

5. По задачам проведения товарная экспертиза подразделяется на:

- а) контрактную.
- б) таможенную.
- в) страховую.
- г) потребительскую.
- д) консультационную.
- е) оценочную.

6. Страховая экспертиза проводится с целью:

- а) оценки причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении.
- б) констатации причин образования дефектов товаров.
- в) определения ориентировочной стоимости товара с учетом его фактического качества.

7. Верно ли утверждение, что судебно-правовая экспертиза в области потребительских свойств товаров применяется в уголовном процессе, как на предварительном следствии, так и во время разбирательства в суде:
- да
 - нет.
8. Число экспертов входящих в экспертную группу зависит от:
- трудоемкости.
 - сроков проведения.
 - точности и достоверности проведенных исследований.
9. В рабочую группу экспертов включают:
- организатора.
 - консультанта по оцениваемой продукции.
 - технических работников.
10. К разновидности ведущего метода относится метод:
- комиссии.
 - сравнительного анализа.
 - метод исключения.
11. Метод экспертной комиссии позволяет получить:
- усредненное мнение коллектива, при больших затратах и длительной работе комиссии.
 - усредненное мнение коллектива, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.
 - очень точные сведения, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.
12. Комбинированный метод состоит из:
- метода ведущего эксперта и метода экспертной комиссии.
 - метода ведущего эксперта и метода коллегиальной оценки.
 - метода выборочной экспертизы и метода экспертной комиссии.
13. При обобщении суждений экспертов пользуются способами:
- голосования и усреднения.
 - подборки и подсчета.
 - формирования и укрупнения.
14. Заключение эксперта состоит из:
- трех частей.
 - из пяти частей.
 - из шести частей.

Тест 2

1. Экспертное учреждение имеет право отказаться от проведения экспертизы в случае:
- отсутствия расходного материала.
 - большой занятости экспертов.
 - в любых случаях, без объяснения.
2. В процессе вскрытия транспортного средства эксперт обязан:
- присутствовать при снятии пломбы заказчиком.
 - сверить номер транспортного средства с номером, указанным в транспортной накладной.
 - проверить состояние транспортного средства.
3. Метод квартования используется при отборе:
- сыпучих грузов.
 - наливных грузов.
 - тарно-штучных грузов.
4. Органолептический метод основан на:
- исследование товара с помощью органов чувств.
 - с помощью физических исследований.
 - с помощью химических исследований.
5. Срок проведения экспертизы регламентируется:

- а) 30 дней.
- б) 60 дней.
- в) 90 дней.
- г) не регламентируется.

6. Объединенная проба состоит из:

- а) нескольких точечных проб.
- в) из проб полученных от заявителя экспертизы.
- г) из проб отобранных за определенный промежуток времени.

7. Щупы используются для отбора:

- а) сыпучих грузов.
- б) наливных грузов.
- в) тарных грузов.

8. Объединенная проба нефти из вертикального резервуара отбирается в пропорции:

- а) 1:3:1.
- б) 2:3:1.
- в) 2:3:2.

9. Проверка качества швейных изделий по физико-химическим показателям предусматривает проведение основных испытаний в лабораторных условиях:

- а) определение поверхностной плотности.
- б) определение плотности по основе и утку.
- в) испытание на истирание.

10. Бриллианты, имеющие мелкие сколы, ребра и другие незначительные механические повреждения, оцениваются со скидкой:

- а) 5%.
- б) 10%.
- в) 20%.

11. Драгоценные камни, имеющие царапины, недоогранку, отклонения в симметрии оцениваются со скидкой:

- а) 10%
- б) 20%
- в) 30%

Критерии оценки:

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

Задания для практических работ

Практическая работа № 1 «Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров»

Задания:

- 1. Дайте понятие идентификации товаров
- 2. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации
- 3. Требования, предъявляемые к критериям идентификации
- 4. Какие этапы включает в себя идентификация товара
- 5. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров
- 6. Виды идентификации

Практическая работа № 2 «Изучение видов и методов обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов»

Задания:

- 1. Виды фальсификации мясных полуфабрикатов.
- 2. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
- 3. Охарактеризуйте способы количественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
- 4. Назовите критерии идентификации мясных полуфабрикатов.
- 5. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации.

Практическая работа № 3 «Изучение видов и методов обнаружения фальсификации молока»

Задания:

- 1. Дайте понятие подлинности товара
- 2. Виды фальсификации молока
- 3. Способы качественной фальсификации молока

4.Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока

5.Методы обнаружения качественной фальсификации молока

Практическая работа № 4 «Изучение способов и методов обнаружения фальсификации полутвердых сыров»

Задания:

1.Перечислите способы и виды фальсификации сыров

2.Способы ассортиментной фальсификации сыров

3.Способы качественной фальсификации сыров

4.Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при идентификации сыров по ассортиментной принадлежности?

5.Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

6.Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

Критерии оценки:

5 баллов – активный и правильный ход поиска решения;

3 балла – пассивное, побуждаемое преподавателем, участие в обсуждении предлагаемых решений;

0 баллов – отсутствие идей и участия в обсуждении.

Максимальная сумма баллов 15.

Задания для лабораторных работ

Лабораторная работа 1 «Идентификационная экспертиза коровьего масла»

Задания.

1. Перечислите способы и виды фальсификации сливочного масла

2. Способы ассортиментной фальсификации сливочного масла

3. Способы качественной фальсификации сливочного масла

4. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности

5. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации

Лабораторная работа 2 «Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда»

Задания.

1. Цель проведения экспертизы подлинности товаров

2. С использованием каких методов проводится экспертиза подлинности товаров

3. Виды фальсификации меда

4. Способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения

5. Методы обнаружения фальсификации меда водой

6. По каким показателям можно выявить незрелый мед

7. Что характеризует показатель - диастазное число, какой способ фальсификации можно установить определив его.

Критерии оценки:

Максимальное число баллов 40.

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

Вопросы для опроса

8. Идентификационная экспертиза.

9. Технологическая экспертиза.

10. Товароведная экспертиза.

11. Определение страны происхождения товара.

12. Определение таможенной стоимости товаров.

13. Материаловедческая экспертиза.

14. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.

15. Товароведная экспертиза новых товаров.

16. Правила проведения количественной экспертизы.

17. Экспертиза товаров по договорам.

18. Таможенная экспертиза. Требования, предъявляемые к экспертам. Виды таможенных экспертиз.
19. Структура и содержание заключения таможенного эксперта.
20. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза
22. Фитосанитарная экспертиза.
23. Экологическая экспертиза.
24. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
25. Организация проведения товарной экспертизы.
26. Документальное оформление товарной экспертизы.
27. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
28. Первичная, дополнительная и повторная экспертизы.
29. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров..
30. Экспертиза зерномучных товаров..
31. Экспертиза кондитерских товаров
32. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
33. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
34. Экспертная оценка качества вкусовых товаров
35. Экспертная оценка качества мясных товаров.
36. Экспертная оценка качества рыбных товаров.
37. Дегустационная оценка качества вин.
38. Особенности экспертизы пива.
39. Особенности экспертизы табака.
40. Экспертная оценка качества чая.
41. Экспертная оценка качества кофе.
42. Экспертная оценка качества шоколада.
43. Экспертная оценка качества хлеба.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту за правильный ответ;

0 баллов, если ответ неправильный.

Максимальное число баллов **25**.

Общая шкала оценивания, баллы

Вид оценки	(максимальный балл)
Опрос	25
Тесты	20
Задания для практических работ	15
Задания для лабораторных работ	40
Общая максимальная сумма баллов	100
Курсовая работа	100

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. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты курсовой работы и экзамена.

Защита курсовой работы проводится за счет времени, отведенного на освоение дисциплины.

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 прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, 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 общие и специфические идентификационные признаки различных групп продовольственных товаров растительного и животного происхождения, методы идентификации, виды фальсификации и способы их распознавания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

В ходе практических и лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки владения средствами и методами проведения идентификационной и товарной экспертизы однородных групп продовольственных товаров.

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;
- письменно решить домашнее задание, рекомендованные преподавателем при изучении каждой темы.

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

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

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, практических и лабораторных занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса. 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 электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров» включает следующие этапы:

- ознакомление с основными требованиями, предъявляемыми к курсовым работам;
- выбор и закрепление темы курсовой работы;
- составление плана и согласование его с руководителем курсовой работы;
- подбор и изучение литературных источников и нормативных актов, в том числе законов РФ по теме курсовой работы;
- сбор и анализ практического материала;
- написание и оформление курсовой работы;
- подготовка курсовой работы к защите;
- защита курсовой работы.

Курсовая работа представляет собой самостоятельную работу студента, в процессе которой он самостоятельно исследует проблему, используя весь комплекс знаний и практических навыков, полученных в рамках изучения дисциплины.

Курсовая работа должна представлять собой законченную разработку актуальной проблемы и обязательно включать теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знания основ теории по разрабатываемой проблематике, аналитическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных дисциплин для решения поставленных в работе задач.

Таким образом, курсовая работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и тенденциям развития экономики;

- носить научно-исследовательский характер в области управления маркетингом коммерческого предприятия;
- содержать теоретическую, аналитическую и рекомендательную главы;
- продемонстрировать способность студента теоретически осмысливать проблемы практической деятельности предприятия в области качества, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов.

Во всех случаях использования материалов статистики и других авторов требуется делать ссылки на источники их опубликования с указанием наименования труда, издательства, места и года издания, страницы. Курсовые работы без ссылок на источники использованного материала к защите не допускаются.

Структура курсовой работы в качестве обязательных составляющих элементов включает:

1. Титульный лист
2. Содержание.
3. Основную часть работы, включающую:
 - введение;
 - разделы (главы) основного текста с разбивкой на подразделы (параграфы);
 - заключение (выводы и предложения).
4. Список использованных источников.
5. Приложения (при необходимости).

Обязательной при защите курсовой работы является электронная презентация в PowerPoint.

Курсовая работа должна быть оформлена с соблюдением требований в соответствии со стандартами. Объем курсовой работы составляет порядка 30 страниц печатного текста.

Текст работы должен быть распечатан с компьютерного набора через полтора интервала на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4.

Страницы курсовой работы должны иметь поля: левое — 30 мм, верхнее — 20, правое — 10, нижнее — 20 мм. Текст должен оформляться абзацами с отступом 1,25 мм. Шрифт TNR, размер 14.

Полностью оформленная работа после проверки и написания отзыва научным руководителем допускается к защите.