

Документ подписан простой электронной подписью
Информационный центр
ФИО: Выбогина Любовь Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.02.2022 15:17:47
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА»
(ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Экономика, организация и коммерческая деятельность»

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Эволюция экспертизы непродовольственных товаров»

**для студентов направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело» направленности (профиля)
«Управление в сфере коммерческого предпринимательства»**

Рабочая учебная программа по дисциплине «Эволюция экспертизы непродовольственных товаров» включена в основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело» направленности (профиля) «Управление в сфере коммерческого предпринимательства» решением президиума Ученого совета
Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

Начальник учебно-методического отдела _____  Н.М.Шемендок
28.06.2018 г.

Рабочая учебная программа по дисциплине «Эволюция экспертизы непродуктивных товаров» разработана в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело» утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 12.11.2015 г. № 1334.

Составил к.э.н., доц. И.М.Сафарова

Утверждена на заседании кафедры (разработчика) «Экономика, организация и коммерческая деятельность»

Протокол № 10 от «24» 04 2018 г.

Зав. кафедрой (разработчика) д.э.н., проф. Е.В. Башмачникова



Согласовано

Директор научной библиотеки В.Н.Еремина



Согласовано

Начальник управления информатизации В.В.Обухов



Согласовано

Начальник учебно-методического отдела Н.М.Шемендюк



1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭВОЛЮЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ», СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Цели освоения дисциплины

Значительное увеличение объемов рынка потребительских товаров, расширение их ассортимента повлекло за собой необходимость повышения требований к уровню профессиональной подготовки специалистов. Расширение ассортимента непродовольственных товаров привело к возникновению конкуренции на потребительском рынке. В связи с этим изготовители вынуждены повышать качество непродовольственных товаров, улучшать их внешний вид, уделять внимание технологическим процессам изготовления, способам хранения, транспортировки и условиям реализации.

Целью изучения дисциплины «Эволюция экспертизы непродовольственных товаров» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы товаров.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ экспертизы товаров, ее видов, особенностей по сравнению с другими видами оценочной деятельности;
- приобретение знаний в области нормативно-правовой базы экспертизы;
- овладение методами экспертизы товаров;
- приобретение навыков проведения документальной экспертизы;
- получение знаний и опыта проведения экологической экспертизы;
- овладение навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.

1.2 Решаемые профессиональные задачи по итогам освоения дисциплины

Дисциплина «Эволюция экспертизы непродовольственных товаров» ориентирована на формирование у будущих бакалавров профессиональных компетенций, которые позволят обучающимся решать следующие профессиональные задачи:

- в области организационно-управленческой деятельности:
 - а) сбор, хранение, обработка, анализ и оценка информации, необходимой для организации и управления коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и товароведной деятельностью;
 - б) идентификация товаров, выявление и предупреждение их фальсификации;
 - в) составление документации в области профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, и (или) товароведной) и проверка правильности ее оформления;
 - г) соблюдение действующего законодательства и нормативных документов, а также требований, установленных техническими регламентами, стандартами, положениями договоров;

1.3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции	Специальность и (или) направление подготовки
1	2	3
ПК-8	готовностью обеспечивать необходимый уровень качества торгового обслуживания	38.03.06 «Торговое дело»

ПКВ-1	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	38.03.06 «Торговое дело»
ПКВ-2	способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	38.03.06 «Торговое дело»

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
38.03.06 «Торговое дело»		
Знает: ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2 международные стандарты ИСО по качеству; политику и цели организации в области качества; методы и средства для обеспечения требований по безопасности, экологии и потребительским свойствам продукта.	лекции, практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа	Проведение собеседования и тестирования
Умеет: ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2 взаимодействовать со специалистами различного профиля для выработки экспертных заключений; организовывать деятельность по направлению с учетом системы менеджмента качества; вести мониторинг изменения требований к потребительским свойствам продукта, изменения законодательных актов, требований международных норм в области безопасности и экологии	практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа, выполнение практических заданий	выполнение студентом практических заданий
Имеет практический опыт: ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2 мониторинга изменений требований законодательной и нормативной базы в области безопасности и экологии	практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа, решение ситуационных задач и выполнение практических заданий	выполнение студентом практических заданий и решение ситуационных задач

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 38.03.06 «ТОРГОВОЕ ДЕЛО»

Дисциплина относится к дисциплине по выбору. Ее освоение осуществляется в 5 семестре.

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код компетенции(й)
38.03.06 «Торговое дело»		
Предшествующие дисциплины		
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы	ОПК-5

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Виды учебных занятий	очная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов	108 ч.	108 ч.
Зачетных единиц	3 з.е.	3 з.е.
Лекции (час)	18	4
Практические (семинарские) занятия (час)	28	8
Лабораторные работы (час)	-	-
Самостоятельная работа (час)	62	92
Курсовой проект (работа) (+,-)	-	-
Контрольная работа (+,-)	-	-
Экзамен, семестр /час.	-	-
Зачет (дифференцированный зачет), семестр	5 семестр	5 семестр/4
Контрольная работа, семестр	-	-

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭВОЛЮЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ», СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

4.1. Содержание дисциплины

№ п/ п	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в академических часах)				Средства и технологии оценки
		Лекции, час	Практические (семинарские) занятия, час	Лабораторные работы, час	Самостоятельная работа, час	
5 семестр						
1	ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ	3,5/0,8	5,5/1,5	-	12/19	Устный опрос по теоретическом

	ТОВАРОВ Основное содержание: 1. Понятия, цели, задачи и основные принципы экспертизы. 2. Виды экспертизы непродовольственных товаров. 3. Экспертиза как информационно – аналитическая деятельность.					у материалу, подготовка докладов по предлагаемой тематике
2	ТЕМА 2. ПРАВОВАЯ ОСНОВА ЭКСПЕРТИЗЫ Основное содержание: 1. Основные законодательные и нормативные документы, определяющие требования к экспертам. 2. Техническое регулирование. 3. Стандартизация как нормативная база экспертизы.	3,5/0,8	5,5/1,5	-	12/18	Устный опрос по теоретическом у материалу, решение практических задач
3	ТЕМА 3. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ Основное содержание: 1. Основные элементы экспертизы. 2. Методы экспертизы товаров. 3. Экспертиза товаров по качеству и количеству.	3,5/0,8	5,5/1,5	-	12/18	Устный опрос по теоретическом у материалу, решение практических задач
4	ТЕМА 4. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ Основное содержание: 1. Понятие, виды и объект экологической экспертизы. 2. Принципы экологической экспертизы. 3. Алгоритм проведения экологической экспертизы. 4. Общественная экологическая экспертиза.	3,5/0,8	5,5/1,5	-	13/18	Текущий контроль знаний в форме письменного опроса или тестирования, решение практических задач
5	ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ Основное содержание: 1. Порядок назначения	4/0,8	6/2	-	13/19	Устный опрос по теоретическом у материалу, решение практических задач

	экспертиз. 2. Порядок взятия проб и образцов товаров. 3. Структура и содержание акта экспертизы.					
	Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу	18/4	28/8	-	62/92	Дифференцированный зачет

4.2.Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Объем часов	Форма проведения
5 семестр			
1	Занятие 1. «Теоретические основы экспертизы непродовольственных товаров»	5,5/1,5	Устный опрос по теоретическому материалу, подготовка докладов по предлагаемой тематике
2	Занятие 2. «Правовая основа экспертизы»	5,5/1,5	Устный опрос по теоретическому материалу, решение практических задач
3	Занятие 3. «Методологические основы проведения экспертизы непродовольственных товаров»	5,5/1,5	Устный опрос по теоретическому материалу, решение практических задач
4	Занятие 4. «Экологическая экспертиза непродовольственных товаров»	5,5/1,5	Текущий контроль знаний в форме письменного опроса или тестирования, решение практических задач
5	Занятие 5. «Организация и порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров»	6/2	Устный опрос по теоретическому материалу, решение практических задач
	Итого	28/8	

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
1	2	3	4	5
ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2	Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала. Подготовка докладов на выбранную из представленного преподавателем перечня тему (темы 1-20).	Реферат	Аналитический отчет	12/19

Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала.	Реферат	Аналитический отчет	12/18
Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала.	Конспект	Презентация	12/18
Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала. Подготовка к тестированию.	Конспект	Тест	13/18
Изучение лекционного и дополнительного теоретического материала.	Конспект	Устный опрос, Тест	13/19
Итого			62/92

Содержание заданий для самостоятельной работы

Темы рефератов (письменных работ, эссе, докладов, статей)

1. Классификация экспертизы непродовольственных товаров по видам деятельности.
2. Особенности назначения, задачи и условия проведения различных видов экспертизы.
3. Экспертиза товаров, принятых на комиссию.
4. Санитарно-гигиеническая экспертиза непродовольственных товаров.
5. Документальная экспертиза непродовольственных товаров.
6. Экспертиза патентной чистоты и защиты товара.
7. Стоимостная экспертиза непродовольственных товаров.
8. Судебно-правовая экспертиза непродовольственных товаров.
9. Таможенная экспертиза непродовольственных товаров.
10. Метрологическая экспертиза непродовольственных товаров.
11. Минералогическая (геммологическая) экспертиза непродовольственных товаров.
12. Анализ контрактов в области качества.
13. Товароведные методы экспертизы.
14. Процедура проведения экспертизы непродовольственных товаров по количеству.
15. Порядок проведения экспертизы отдельных групп непродовольственных товаров по качеству.
16. Радиационная экспертиза. Международные нормы и правила проведения радиационной экспертизы.
17. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.
18. Экспертиза спецификаций качества.
19. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.
20. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы непродовольственных товаров.

ТЕМА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Перечислите основные принципы экспертизы товаров.
2. Раскройте сущность понятия «экспертизы», какие виды экспертизы товаров вы знаете?
3. Охарактеризуйте кратко каждый вид экспертизы товаров.
4. В чем отличие экспертизы непродовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.?
5. Каково значение экспертизы в системе управления качеством?

ТЕМА 2. ПРАВОВАЯ ОСНОВА ЭКСПЕРТИЗЫ

1. Какие основные законодательные и нормативные документы, определяющие требования к экспертам, вы знаете?
2. Раскройте сущность технического регулирования.
3. Что представляет собой стандартизация как нормативная база экспертизы?
4. Опишите обязательные и рекомендательные требования стандартов.
5. В чем состоит информационно - справочное обеспечение экспертизы?

ТЕМА 3. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Какие основные элементы экспертизы вы знаете?
2. Опишите методы экспертизы непродовольственных товаров.
3. Укажите достоинства и недостатки каждого метода.
4. Дайте подтверждение научной обоснованности применения каждого метода.
5. Укажите особенности экспертизы непродовольственных товаров по качеству и количеству.

ТЕМА 4. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Раскройте сущность понятия, объекта и перечислите принципы экологической экспертизы.
2. Охарактеризуйте виды экологической экспертизы непродовольственных товаров.
3. Опишите методику экспертизы экологических свойств некоторых видов непродовольственных товаров.
4. Опишите алгоритм проведения экологической экспертизы.
5. Что представляет собой общественная экологическая экспертиза?

ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Опишите порядок назначения и процедуру проведения экспертизы непродовольственных товаров.

2. Опишите порядок взятия проб и образцов товаров.

3. Охарактеризуйте основные этапы проведения экспертизы.

4. В чем заключаются методы и техника получения суждений экспертов?

5. Опишите порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.

Вопросы для собеседования

1. Понятия, цели и задачи экспертизы.

2. Основные принципы экспертизы.

3. Экспертиза как информационно – аналитическая деятельность.

4. Виды экспертизы товаров.

5. Значение экспертизы в системе управления качеством.

6. Основные законодательные и нормативные документы, определяющие требования к экспертам.

7. Техническое регулирование.

8. Стандартизация как нормативная база экспертизы.

9. Информационно- справочное обеспечение экспертизы.

10. Основные элементы экспертизы.

11. Методы экспертизы товаров.

12. Экспертные методы проведения экспертизы.

13. Экспертиза товаров по количеству.

14. Экспертиза товаров по качеству.

15. Понятие, виды и объект экологической экспертизы.

16. Принципы экологической экспертизы.

17. Алгоритм проведения экологической экспертизы.

18. Общественная экологическая экспертиза.

19. Порядок назначения экспертиз.

20. Порядок взятия проб и образцов товаров.

21. Порядок производства экспертиз.

22. Структура и содержание акта экспертизы.

23. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам.

24. Основные права и обязанности экспертов.

25. Требования законодательных и нормативных документов к качеству товаров.

26. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.

27. Идентификация товаров: понятие, цели, методы.

Изучение рекомендуемой литературы

1. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 507 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=354038>.
2. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : тесты по специальностям "Товаровед. и экспертиза товаров", "Технология продуктов обществ. питания" и "Коммерция" / С. А. Страхова. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2014. - 162 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430591>.
3. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 659 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Инновационные образовательные технологии

Вид образовательных технологий, средств передачи знаний, формирования умений и практического опыта	№ темы / тема лекции	№ практического (семинарского) занятия/наименование темы
Лекция-дискуссия	Тема 1. Теоретические основы экспертизы непродовольственных товаров	-
Обсуждение проблемной ситуации		Тема 2. Правовая основа экспертизы Тема 3. Методологические основы проведения экспертизы непродовольственных товаров
Компьютерные симуляции	-	-
Деловая (ролевая игра)		Тема 5. Организация и порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров
Разбор конкретных ситуаций		Тема 4. Экологическая экспертиза непродовольственных товаров Тема 5. Организация и порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров

Психологические и иные тренинги	-	-
Слайд-лекции	-	-

В начале семестра студентам необходимо ознакомиться с технологической картой дисциплины, выяснить, какие результаты освоения дисциплины заявлены (знания, умения, практический опыт). Для успешного освоения дисциплины студентам необходимо выполнить задания, предусмотренные рабочей учебной программой дисциплины и пройти контрольные точки в сроки, указанные в технологической карте (раздел 11). От качества и полноты их выполнения будет зависеть уровень сформированности компетенции и оценка текущей успеваемости по дисциплине. По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации, если это предусмотрено технологической картой дисциплины. Списки учебных пособий, научных трудов, которые студентам следует прочесть и законспектировать, темы практических занятий и вопросы к ним, вопросы к дифференцированному зачету и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом комплексе.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - лекции, практические занятия, лабораторные работы (при наличии в учебном плане), консультации (в том числе индивидуальные), в том числе проводимые с применением дистанционных технологий.

По дисциплине часть тем (разделов) изучается студентами самостоятельно. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к аудиторным занятиям, выполнение заданий (письменных работ, творческих проектов и др.) подготовку к промежуточной аттестации (дифференцированному зачету).

На лекционных и практических (семинарских) занятиях вырабатываются навыки и умения обучающихся по применению полученных знаний в конкретных ситуациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью. По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация (дифференцированный зачет).

Регулярное посещение аудиторных занятий не только способствует успешному овладению знаниями, но и помогает организовать время, т.к. все виды учебных занятий распределены в семестре планомерно, с учетом необходимых временных затрат.

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических (семинарских) занятиях

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;

- получение навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- обсуждение вопросов в аудитории, разделенной на группы 6 - 8 обучающихся либо индивидуальных;
- выполнение практических заданий, задач;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Содержание заданий для практических занятий

Темы письменных работ, эссе, докладов и т.п.

1. Классификация экспертизы непродовольственных товаров по видам деятельности.
2. Особенности назначения, задачи и условия проведения различных видов экспертизы.
3. Экспертиза товаров, принятых на комиссию.
4. Санитарно-гигиеническая экспертиза непродовольственных товаров.
5. Документальная экспертиза непродовольственных товаров.
6. Экспертиза патентной чистоты и защиты товара.
7. Стоимостная экспертиза непродовольственных товаров.
8. Судебно-правовая экспертиза непродовольственных товаров.
9. Таможенная экспертиза непродовольственных товаров.
10. Метрологическая экспертиза непродовольственных товаров.
11. Минералогическая (геммологическая) экспертиза непродовольственных товаров.
12. Анализ контрактов в области качества.
13. Товароведные методы экспертизы.
14. Процедура проведения экспертизы непродовольственных товаров по количеству.
15. Порядок проведения экспертизы отдельных групп непродовольственных товаров по качеству.
16. Радиационная экспертиза. Международные нормы и правила проведения радиационной экспертизы.
17. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.
18. Экспертиза спецификаций качества.
19. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.
20. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы непродовольственных товаров.

Задания, задачи (ситуационные, расчетные и т.п.)

Задание 1.

Изучить ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения». Определить индекс качества выпускаемой продукции предприятия при следующих

условиях. Экспертной комиссией для всех видов продукции установлены три группы качества, определяемые баллами B_1 , B_2 , B_3 . За рассматриваемый период была произведена продукция этих групп на суммы соответственно 25 тыс.руб., 45 тыс. руб., 85 тыс.руб. Средний балл продукции за прошлый период составил 1,3.

Задание 2.

Изучить ИСО 9000-1-94. Общее руководство качеством и стандарты по обеспечению качества. Представить схематично виды деятельности, влияющие на качество продукции.

Задание 3.

Изучить ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения». Определить индекс дефектности выпускаемой продукции, если за 2016 год предприятием было произведено керамических изделий на сумму 18 тыс.руб., стеклянных товаров на сумму 23 тыс.руб. Относительный коэффициент дефектности продукции составил 1,5.

Задание 4:

Изучить ГОСТ Р 51121-97 «Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования». Определите подлинность товара по штрих-коду Б. Охарактеризуйте значение цифр кода А (рис. 1).



Рис.1. Виды штрих – кодов.

Задание 5.

Составьте отчет об экспертизе (основание идентификация купленного товара). В структуре отчета необходимо указать 4 раздела:

- 1) общие сведения (род товара, условия отправки, причина претензии, задачи эксперта и др.);
- 2) возможные сведения (представленные какой-либо из сторон);
- 3) констатация эксперта (условия экспертизы, положение экспертизованного товара, метод экспертизы, определение дефектов);
- 4) выводы.

Задание 6. Изучить ГОСТ Р 51121-97 «Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования». Перечислите способы определения подлинности товара. Опишите правила вычисления контрольной цифры штрих-кода для определения подлинности товара.

Задание 7.

Деловая игра «Приемка продовольственных товаров по качеству на торговом предприятии»

Состав участников состоит из двух самостоятельных групп. Для каждой группы сформировано индивидуальное задание.

Описание ситуации и постановка задачи для первой группы.

В соответствии с договором № 19 от 16 мая Каневский сахарный завод поставил оптовой базе «Пушкинская» вагон сахара.

Груз прибыл на станцию Пушкино Московской железной дороги в исправном вагоне с неповрежденными пломбами грузоотправителя и, согласно Уставу железных дорог, выдан грузополучателю без проверки. Вагон был подан под загрузку на ветку базы.

При проверке качества поступившего сахара на складе базы в момент разгрузки в ящике № 1 обнаружена недоброкачественность сахара — ярко выраженное потемнение, что не соответствует требованиям действующего стандарта.

В связи с обнаруженной недоброкачественностью сахара работники склада, приостановили приемку, поместили сахар отдельно от других товаров, создали надлежащие условия его хранения и доложили об этом руководству базы.

Руководство базы поставило перед коммерческой службой задачи: организовать проверку качества всей партии поступившего сахара и оформить его приемку в соответствии с действующими правилами; по результатам приемки сахара по качеству подготовить претензию поставщику.

Требуется выполнить поставленные задачи, используя исходные данные, приведённые ниже.

Исходные данные

1. *Выписка из железнодорожной накладной на перевозку груза*

Накладная № 2614304.

Скорость доставки – грузовая.

Вагон № 2009750.

Грузоподъемность вагона – 62 т

Станции отправления – Каневская Северо-Кавказской железной дороги

Отправитель – Каневский сахарный завод.

Наименование груза – Сахар.

Станция назначения – Пушкино Московской железной дороги

Получатель – оптовая база «Пушкинская».

Почтовый адрес отправителя – Московская область, г. Пушкино, ул. Речная, 12.

Пломба отправителя с оттиском "431"

Количество мест	Упаковка	Наименование груза	Все груза, определенный отправителем, кг
500	Ящики картонные	Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый	25 000
500	Мешки тканевые	Сахар-песок рафинированный. Тара с товаром.	25 000 1000

Итого 1 000	Брутто	51 000
	Тара	1 000
	Нетто	50 000

Дата отгрузки – 12 июля.

Дата выдачи груза – 18 июля.

2. Выписка из счёта-фактуры №641 от 12 июля

Поставщик – Каневский сахарный завод.

Грузоотправитель – Каневский сахарный завод.

Покупатель – оптовая база «Пушкинская».

Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена, руб.	Сумма, руб.
Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках	кг	25 000	24	600 000
Сахар-песок рафинированный	кг	25 000	20	500 000
Итого		50 000		1 160 000
Ящики картонные	шт.	500	10	5 000
Мешки тканевые	шт.	500	100	50 000
Итого к оплате за товар и тару				1 155 000

3. Данные о результатах приёмки сахара по качеству.

В результате приемки сахара по качеству, проведенной с участием представителя поставщика, было установлено:

1. Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках (100 ящиков по 50 кг каждый; всего 5000 кг) имеет ярко выраженное потемнение;

2. Сахар-песок рафинированный (500 мешков по 50 кг каждый; всего 25000 кг) имеет ярко выраженное потемнение, повышенную влажность, на ощупь липкий, с комками непробеленного сахара, с посторонними примесями.

Описание ситуации и постановка задачи для второй группы.

В соответствии заключённым договорам поставки торговый дом «Ягуар» (г. Москва) поставил ТОО «Торговая компания «Сапфир» (г. Коломна Московской области) партию муки.

Груз доставлен автомобилем на склад номер семь продовольственной базы ТОО «Торговая компания «Сапфир» 3 февраля.

В процессе приемки товаров на складе оптовой базы 3 февраля работниками склада обнаружена недоброкачественность муки — мокрые пятна на мешках, что не соответствует требованиям действующего стандарта.

В связи с обнаруженной недоброкачественностью муки работники склада, приостановили приемку, поместили муку отдельно от других товаров, создали надлежащие условия его хранения и доложили об этом руководству базы.

Руководство базы поставило перед коммерческой службой задачи: организовать проверку качества всей партии поступившей муки и оформить ее приемку в соответствии с действующими правилами; по результатам приемки муки по качеству подготовить претензию поставщику.

Требуется выполнить поставленные задачи, используя исходные данные, приведённые ниже.

Исходные данные

1. *Выписка из накладной на перевозку груза*

Накладная номер 338.

Автомобиль-фургон № С841 МК 77

Отправитель – Торговый дом «Ягуар».

Почтовый адрес отправителя – г. Москва, ул. Семеновская, 14.

Наименование груза – мука.

Получатель – ТОО «Торговая компания «Сапфир».

Почтовый адрес получателя – Московская область, г. Коломна, ул. Мологвардейская, 7.

2. *Выписка из счета-фактуры № 1232 от 3 февраля*

Поставщик – Торговый дом «Ягуар».

Покупатель – ТОО «Торговая компания «Сапфир».

Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена, руб.	Сумма, руб.
Мука пшеничная высшего сорта	кг	20 000	34	680 000
Мука пшеничная первого сорта	кг	20 000	32	640 000
Мука ржаная	кг	10 000	30	300 000
Итого		50 000		1 620 000
Мешки тканевые	шт.	1000	50	50 000
Итого к оплате за товар и тару				1 670 000

3. *Данные о результатах приёмки муки по качеству.*

В результате приемки муки по качеству, проведенной с участием представителя поставщика, было установлено:

1. Мука пшеничная высшего сорта (100 мешков по 50 кг каждый; всего 5000 кг) имеет ярко выраженные мокрые пятна на мешках;

2. Мука ржаная (10 мешков по 50 кг каждый; всего 500 кг) имеет ярко выраженные мокрые пятна на мешках.

Методические указания

Прежде всего, целесообразно провести анализ ситуации, а также подробно ознакомиться с Положением о поставках товаров народного потребления и инструкции «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

Затем на основе исходных данных работа выполняется следующей последовательности:

1. Составляется акт об обнаруженной недоброкачественности товара.
2. Составляется для отправки поставщику уведомление.

3. Назначается комиссия по приемке товара в соответствии с инструкцией «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Комиссия должна проверить качество товара, его соответствие требованиям ГОСТов.

4. По результатам проверки качества составляется акт, содержание которого должно соответствовать требованиям, изложенным в инструкции «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

5. Производится расчет по начислению суммы санкций за поставку некачественных товаров в размерах, предусмотренных Положением о поставках товаров народного потребления.

6. Составляется претензия поставщику за поставку некачественных товаров.

При составлении и оформлении любых документов, в том числе и претензии, необходимо соблюдать ряд требований и правил, предусмотренных Единой государственной системой делопроизводства. В частности, документ должен иметь следующие обязательные реквизиты:

- наименование учреждения – автора документа;
- название вида документа;
- заголовок к тексту;
- дату;
- текст;
- отметки о согласовании текста документа;
- подпись;
- отметку об исполнении документа и направлении его в дело;
- другие реквизиты, если того требует назначение документа.

Вопросы (тест) для самоконтроля

1. Эксперт или группа квалифицированных специалистов-экспертов, систематизирующие ценностные предпочтения репрезентируемым ими потребительских групп и проводящих исследование (анализ и оценку) потребительских свойств изделий выступает:

- А) субъектом экспертизы;
- Б) объектом экспертизы;
- В) предметом экспертизы;
- Г) целью экспертизы.

2. Потребительские свойства изделий, проявляющиеся непосредственно при эксплуатации (потреблении) продукции человеком, а также сырье, материалы, оборудование, торговые процессы (транспортирование, хранение, подготовка к продаже) и услуги (упаковка, маркировка, послепродажное обслуживание) выступают:

- А) субъектом экспертизы;
- Б) объектом экспертизы;
- В) предметом экспертизы;
- Г) целью экспертизы.

3. Отметьте критерии экспертизы:

- А) общие;
- Б) абсолютные;
- В) конкретные;
- Г) планируемые.

4. Последовательность определенных операций, совершаемых экспертами, называется:

- А) регламентом;
- Б) процедурой;
- В) системой;
- Г) экспертизой.

5. Зафиксированная особым способом качественная или количественная оценка потребительских свойств изделий является:

- А) этапом;
- Б) результатом;
- В) процедурой;
- Г) регламентом.

6. Какой из перечисленных методов не относится к экспертным:

- А) метод ведущего эксперта;
- Б) метод экспертной комиссии;
- В) метод экстраполяции;
- Г) комбинированный метод.

7. Метод, в котором анализирует и оценивает один специалист, не требуется сложных процедур согласования и статистической обработки различных мнений, а результат зависит от уровня знаний и объективности эксперта, называется:

- А) метод ведущего эксперта;
- Б) метод экспертной комиссии;
- В) метод экстраполяции;
- Г) комбинированный метод.

8. Метод, в котором в анализе и оценке принимает участие группа специалистов, позволяет получать вполне объективное усредненное мнение коллектива, требует больших затрат времени и длительной работы по организации и подготовке экспертизы, называется:

- А) метод ведущего эксперта;
- Б) метод экспертной комиссии;
- В) метод экстраполяции;
- Г) комбинированный метод.

9. Метод, который строится на последовательной работе ведущего эксперта и небольшой по численности экспертной группы, называется:

- А) метод ведущего эксперта;

- Б) метод экспертной комиссии;
- В) метод экстраполяции;
- Г) комбинированный метод.

10. Какая экспертиза проводится для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления?

- А) оперативная;
- Б) системная;
- В) комплексная;
- Г) структурная.

11. Какая экспертиза основывается на результатах предварительно проведенных комплексных экспертиз, что позволяет экспертам резко сократить сроки экспертных работ при сохранении обоснованности экспертных заключений?

- А) оперативная;
- Б) системная;
- В) комплексная;
- Г) структурная.

12. К видам товарной экспертизы не относится:

- А) контрактная;
- Б) судебно-медицинская;
- В) гигиеническая;
- Г) страховая.

13. Экспертиза может не состояться, если:

- А) не прибыл товар;
- Б) нет подсобных рабочих;
- В) заказчик не предоставил необходимое оборудование и рабочие помещения;
- Г) отсутствуют товаросопроводительные документы и прочее.

14. Экспертами по товарам могут быть:

- А) специалисты, ученые, которые владеют специальными (профессиональными) знаниями, необходимыми для решения вопросов, связанных с товарной массой и качеством товаров;
- Б) студенты 2 курса ВУЗа по специальности «Товароведение и экспертиза товаров»;
- В) люди, имеющие опыт работы по оценке качества товаров;
- Г) управленческий персонал.

15. Для проведения экспертизы товаров создаются экспертные комиссии, которые состоят из следующих групп:

- А) экспертной;
- Б) рабочей;
- В) управленческой;
- Г) специальной.

16. Оплата за проведенную экспертизу зависит от:

- А) качества экспертизы;
- Б) квалификации эксперта;
- В) затраченных часов на проведение экспертизы;
- Г) вида товара.

17. Профессиональный состав и численность экспертной комиссии зависят от

- А) особенностей экспертов;
- Б) особенностей оцениваемого товара;
- В) особенностей места проведения экспертизы;
- Г) особенностей методов экспертизы.

18. Эксперт в переводе с латинского означает:

- А) знающий;
- Б) ведущий;
- В) опытный;
- Г) разбирающийся.

19. Профессиональный состав и численность экспертной комиссии устанавливаются:

- А) законами РФ;
- Б) постановлениями Правительства РФ;
- В) нормативными документами;
- Г) техническими регламентами.

20. Возможными причинами отказа в проведении экспертизы являются ситуации, когда:

- А) заказчик просит провести экспертизу количества, но сам вскрыл пломбу;
- Б) заказчик заказывает экспертизу количества, но сам разгрузил товар (в некоторых случаях экспертизу качества провести невозможно);
- В) отсутствие российской нормативной базы;
- Г) отсутствие экспертов.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (дифференцированный зачет)

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций и результаты освоения дисциплины, представлены следующими компонентами:

направление 38.03.06 «Торговое дело»

Код оцениваемой компетенции (или ее части)	Тип контроля	Вид контроля	Количество Элементов
ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2	Текущий контроль	устный опрос по темам семинарских занятий	1-27
ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2	Текущий контроль	Выступление с докладами	20

ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2	Промежуточная аттестация	Компьютерный тест	не менее 80
--------------------	--------------------------	-------------------	-------------

7.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства (перечень вопросов, заданий и др.)
Знает: - международные стандарты ИСО по качеству; политику и цели организации в области качества; методы и средства для обеспечения требований по безопасности, экологии и потребительским свойствам продукта (ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2)..	1. Выберите из ниже предложенных определений верное А) качество – объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении Б) качество – количественное и качественное выражение свойств продукции В) качество – степень соответствия присущих характеристик требованиям Г) качество – совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей. 2. При какой относительной влажности воздуха должны храниться кондитерские товары, вина, кофе, чай А) не выше 65% Б) от 70% - 75% В) от 80% - 85% Г) от 75% - 80% 3. Ход изучения предъявленных документов описан в: А) заключении; Б) констатирующей части экспертизы; В) протокольной части экспертизы 4. Определите, из каких частей состоит акт эксперта: А) вводная, исследовательская, заключение; Б) протокольная, исследовательская, заключение; В) протокольная, констатирующая, заключение; Г) вводная, синтезирующая, вывод 5. Значение показателя качества, превышение или принижение которого регламентируется как несоответствие действующему нормативному документу: А) оптимальные значения; Б) действительные значения; В) регламентированные значения; Г) предельные значения 6. Изучить ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения» (п. 7,8). Определить комплексный показатель качества продукции, а именно коэффициент готовности изделия, если известно, что наработка изделия на отказ (показатель безотказности) составил 18000 мин., среднее время, затрачиваемое на отыскание отказа (потеря пригодности продукции) составило 300 мин., а среднее время, необходимое для устранения отказа составило 120 мин.
Умеет: - взаимодействовать со специалистами различного профиля для выработки	1. Зафиксированная особым способом качественная или количественная оценка потребительских свойств изделий является : А) этапом;

экспертных заключений; организовывать деятельность по направлению с учетом системы менеджмента качества; вести мониторинг изменения требований к потребительским свойствам продукта, изменения законодательных актов, требований международных норм в области безопасности и экологии (ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2).	Б) результатом; В) процедурой; Г) регламентом 2. Какая экспертиза основывается на результатах предварительно проведенных комплексных экспертиз, что позволяет экспертам резко сократить сроки экспертных работ при сохранении обоснованности экспертных заключений: А) оперативная; Б) системная; В) комплексная; Г) комиссиянная 3. Аргументированное изложение методов экспертизы содержится в части: А) протокольной; Б) синтезирующей; В) констатирующей; Г) заключение 4. В обязанности эксперта входят: А) формирование экспертной комиссии; Б) знакомство перед началом экспертизы со всеми необходимыми документами, формирование подборки документов; Г) предоставление образцов товаров; Д) подача заявки на необходимое для экспертизы оборудование 5. Какая экспертиза проводится для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления: А) оперативная; Б) системная; В) комплексная; Г) товарная 6. Метод, в котором в анализе и оценке принимает участие группа специалистов, позволяет получать вполне объективное усредненное мнение коллектива, требует больших затрат времени и длительной работы по организации и подготовке экспертизы называется: А) методом ведущего эксперта; Б) методом экспертной комиссии; В) комбинированным методом; Г) аналитическим методом
Имеет практический опыт: - мониторинга изменений требований законодательной и нормативной базы в области безопасности и экологии (ПК-8, ПКВ-1, ПКВ-2).	1. Решить нижеприведенные ситуации В качестве представителя коммерческой фирмы Вы закупаете костюмные ткани для швейного предприятия. Ассортимент этих материалов в текстильном объединении, в которое Вы обратились, представлен шерстолавсановыми и шерстонитроновыми полотнами. Какой вариант волокнистого состава для этих изделий, по Вашему мнению, наиболее целесообразен? Обоснуйте Ваш выбор на основе сравнительной характеристики свойств предлагаемых материалов (с учетом предъявляемых к ним требований). Сообщите основные сведения о химическом составе, структуре и свойствах синтетических волокон, входящих в состав смесей. 2. Необходимо заключить договор на поставку тканей, предназначенных для изготовления зимних пальто для

населения Уральского региона. Ткани какого волокнистого состава Вы предпочтете? Комплекс каких специфических свойств волокна обусловил Ваш выбор? Каковы его химический состав и особенности структуры?

3. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: коробки массой по 124 г, четыре - по 123, остальные и массу по 125 г?

7.2. Методические рекомендации к определению процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Рабочая учебная программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины;
- 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 (далее – задания). Задания по каждой компетенции, как правило, не должны повторяться.

Требования по формированию задания на оценку ЗНАНИЙ:

- обучающийся должен воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;
- применяются средства оценивания компетенций: тестирование, вопросы по основным понятиям дисциплины и т.п.

Требования по формированию задания на оценку УМЕНИЙ:

- обучающийся должен решать типовые задачи (выполнять задания) на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;
- применяются следующие средства оценивания компетенций: простые ситуационные задачи (задания) с коротким ответом или простым действием, упражнения, задания на соответствие или на установление правильной последовательности, эссе и другое.

Требования по формированию задания на оценку навыков и (или) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- обучающийся должен решать усложненные задачи (выполнять задания) на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в определенных ситуациях;

- применяются средства оценивания компетенций: задания требующие многошаговых решений как в известной, так и в нестандартной ситуациях, задания, требующие поэтапного решения и развернутого ответа, ситуационные задачи, проектная деятельность, задания расчетно-графического типа. Средства оценивания компетенций выбираются в соответствии с заявленными результатами обучения по дисциплине.

Процедура выставления оценки доводится до сведения обучающихся в течение месяца с начала изучения дисциплины путем ознакомления их с технологической картой дисциплины, которая является неотъемлемой частью рабочей учебной программы по дисциплине.

В результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования по дисциплине студенту начисляются баллы по шкале, указанной в рабочей учебной программе по дисциплине.

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

Успешность усвоения дисциплины характеризуется качественной оценкой на основе листа оценки сформированности компетенций, который является приложением к зачетно-экзаменационной ведомости при проведении промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания компетенций

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует *повышенному уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует *пороговому уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается *несформированной*, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не демонстрирует необходимых умений, доля невыполненных заданий, предусмотренных рабочей учебной программой составляет 55 %, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует *допороговому уровню*.

Шкала оценки уровня освоения дисциплины

Качественная оценка может быть выражена: в процентном отношении качества усвоения дисциплины, которая соответствует баллам, и переводится в уровневую шкалу и оценки «отлично» / 5, «хорошо» / 4, «удовлетворительно» / 3, «неудовлетворительно» / 2, «зачтено», «не зачтено». Преподаватель ведет письменный учет текущей успеваемости студента в соответствии с технологической картой по дисциплине.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности компетенций

Шкалы оценки уровня сформированности компетенции (й)		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
<i>Уровневая шкала оценки компетенций</i>	<i>100 балльная шкала, %</i>	<i>100 балльная шкала, %</i>	<i>5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл</i>	<i>недифференцированная оценка</i>
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 507 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=354038>.

2. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : тесты по специальностям "Товаровед. и экспертиза товаров", "Технология продуктов обществ. питания" и "Коммерция" / С. А. Страхова. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2014. - 162 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430591>.

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - Документ Bookread2. - М. : Дашков и К, 2017. - 659 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>.

Дополнительная литература

4. Биологическая повреждаемость непродовольственных товаров [Текст] : учеб.-метод. пособие для студентов специальности "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере пр-ва и обращения непродовольств. товаров и сырья)" / Тольят. гос. ун-т сервиса (ТГУС), Каф. "Соврем. естествознание" ; сост. А. В. Иванова. - Тольятти : ТГУС, 2007. - 111 с.

5. Вилкова, С. А. Экспертиза потребительских товаров [Текст] : учеб. для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / С. А. Вилкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 251 с. : табл.

6. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учеб. по направлениям подгот. "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация - бакалавр) / Е. Ю. Райкова. - Документ HTML. - М. : Дашков и К, 2012. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=354035>.

7. Слайд-лекции по дисциплине "Эволюция экспертизы непродовольственных товаров". Тема 1,2 [Электронный ресурс]: для студентов направления 38.03.07 "Товароведение" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Экономика, орг. и коммер. деятельность"]; сост. И. М. Сафарова. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2015. - 411 КБ, 61 с. : ил.. - CD-ROM.

8. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : тесты по специальностям "Товаровед. и экспертиза товаров", "Технология продуктов обществ. питания", "Коммерция" / С. А. Страхова. - М. : Дашков и К, 2009. - 162 с.

9. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / С. И. Балаева [и др.] ; [под общ. ред. С. И. Балаевой]. - М. : Дашков и К, 2009. - 551 с. : ил.

10. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Текст] : слов.-справ. / С. А. Вилкова [и др.] ; под общ. ред. С. А. Вилковой. - М. : Дашков и К, 2010. - 264 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы

1. BOOK. RU [Электронный ресурс] : электрон. б-ка. - Режим доступа: <http://www.book.ru/>. - Загл. с экрана.

2. За партой. РУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://za-partoj.ru/d/econ/econ285.htm>. - Загл. с экрана.

3. Издательский дом Гребенникова [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.grebennikov.ru. - Загл. с экрана.

4. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgash.ru/>. - Загл. с экрана.

5. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
1	Microsoft Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов, с локальным применением простейших форм таблично-матричных алгоритмов.	Подготовка студентами докладов и рефератов по представленной тематике, оформления самостоятельных работ
2	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций и просмотра презентаций, являющаяся частью Microsoft Office и доступная в редакциях для операционных систем Microsoft Windows и Mac OS.	Воспроизведение презентаций, подготовленных студентами в рамках предложенных тем научных докладов и рефератов
3	Microsoft Excel	Широко распространенная компьютерная программа. Нужна она для проведения расчетов, составления таблиц и диаграмм, вычисления простых и сложных функций.	Проведение практических занятий, подготовка студентами докладов и рефератов по представленной тематике, решение домашних заданий.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу

10.1. Специально оборудованные кабинеты и аудитории

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов и (или) аудиторий	Основное специализированное оборудование
1	Аудитория бизнес-проектирования коммерческой деятельности, логистики и маркетинга, лекционная аудитория.	Перечень основного оборудования: комплект мультимедийного проекционного оборудования (экран Draper Luma, проектор Sanyo PLC), комплект учебной мебели на 120 посадочных мест

11.Примерная технологическая карта дисциплины «Эволюция экспертизы непродовольственных товаров»

№	Виды контрольных точек	Кол-во контр. точек	Кол-во баллов за 1 контр. точку	График прохождения контрольных точек																Итого	зач. неделя
				Сентябрь (февраль)				Октябрь (март)				Ноябрь (апрель)				Декабрь (май)					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
1	Обязательные:																				
1.1	Посещение лекционного занятия	8	0,5		+		+		+		+		+		+		+	+		4	
1.2	Решение ситуационных и практических задач	12	2		+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+	24	
1.3	Контроль лекционного материала	1	6															+		6	
1.4	Итоговая контрольная работа	1	8																+	8	
Итого																				38	
2	Дополнительные																				
2.1	Коллоквиум	1	10													+				10	
2.2	Текущий контроль знаний в форме письменного опроса или тестирования	4	3			+			+			+				+				12	
Итого																				22	
3	Творческие задания:																				
3.1	Глоссарий	1	10																+	10	
3.2	Участие в конференции	1	20											+						10	
	Текущий рейтинг																			20	
4	Промежуточный контроль знаний	1	20									+								20	
	Общий рейтинг																				
	Экзамен																				Дифференцированный зачет

