

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебной работе

_____ Э.Ю. Майкова
« ____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений
Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«Экспертиза продукции»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) – Стандартизация и подтверждение соответствия

Тип задач профессиональной деятельности – производственно-технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
доцент кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экспертиза продукции» является получение углубленных знаний в области экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются:

- формирование знаний о классификации материалов и изделий, их потребительских свойствах, способах идентификации и экспертизы качества;
- формирование способности выбирать порядок проведения экспертизы качества товаров в соответствии с требованиями, изложенными в нормативной документации на продукцию;
- формирование навыков подготовки и проведения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Основы пищевой химии», «Технология разработки стандартов и нормативных документов», «Основы проектирования продукции», «Управление качеством», «Материаловедение».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Современные технологии пищевых производств», «Стандартизация и подтверждение соответствия пищевых продуктов». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИУК-1.2. *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задач.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

31.1. Методы поиска научно-технической информации по заданной теме.

31.2. Основные приемы и методы анализа литературных данных по заданной теме.

Уметь:

У1.1. Проводить поиск и обобщать полученную информацию.

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИУК-2.2. *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

32.1. Законодательные и правовые нормы своей профессиональной деятельности в области экспертизы материалов и изделий.

Уметь:

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ПК-1. Способен осуществлять контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной и технической документации, в том числе, в пищевой промышленности.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-1.4. *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

33.1. Классификацию, ассортимент и методы кодирования товаров.

33.2. Основные методы проведения экспертизы качества товара.

Уметь:

У3.1. Выбирать порядок проведения экспертизы качества товара.

У3.2. Оформлять акт экспертизы.

Иметь опыт практической подготовки:

ПП3.1. Проведения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
5 семестр		
Общая трудоемкость дисциплины	3	108
Аудиторные занятия (всего)		45
В том числе:		
Лекции		30

Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		63
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		40
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		23
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		15
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
6 семестр		
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		60
В том числе:		
Лекции		30
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		48+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		20
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		13
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		15+36(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		50
В том числе:		
Курсовая работа		20
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
6 семестр		
Общая трудоемкость дисциплины	3	108

Аудиторные занятия (всего)		10
В том числе:		
Лекции		6
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		94+4(зач)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		40 30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		24+4(зач)
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		4
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
7 семестр		
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		12
В том числе:		
Лекции		6
Практические занятия (ПЗ)		6
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		123+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		30
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		40 20
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		33+9(экз)
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		36
В том числе:		
Курсовая работа		30
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		6
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
5 семестр						
1	Введение в дисциплину. Основополагающие характеристики товара	9	1	-	-	8
2	Классификация, ассортимент и кодирование товаров	15	3	2	-	10
3	Химический состав и структура материалов и изделий	19	6	3	-	10
4	Потребительские свойства товаров	17	4	3	-	10
5	Безопасность товаров	21	8	3	-	10
6	Методы определения качества товара	27	8	4	-	15
	<i>Всего часов за 5 семестр</i>	108	30	15	-	63
6 семестр						
7	Оценка качества товара	29	6	6	-	10+7(экз)
8	Факторы, определяющие качество товаров	23	6	-	-	10+7(экз)
9	Товарная информация: виды, формы, средства, требования	31	6	8	-	10+7(экз)
10	Фальсификация и идентификация товаров	25	4	6	-	8+7(экз)
11	Товарная экспертиза	36	8	10	-	10+8(экз)
	<i>Всего часов за 6 семестр</i>	144	30	30	-	48+36(экз)
	Всего на дисциплину	256	60	45	-	111+36(экз)

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
6 семестр						
1	Введение в дисциплину. Основопологающие характеристики товара	13	1	-	-	12
2	Классификация, ассортимент и кодирование товаров	19	1	1	-	16+1(зач)
3	Химический состав и структура материалов и изделий	18	1	-	-	16+1(зач)
4	Потребительские свойства товаров	18	1	-	-	16+1(зач)
5	Безопасность товаров	18	1	1	-	16
6	Методы определения качества товара	22	1	2	-	18+1(зач)
	<i>Всего часов за 6 семестр</i>	108	6	4	-	94+4(зач)
7 семестр						
7	Оценка качества товара	27	1	-	-	24+2(экз)
8	Факторы, определяющие качество товаров	27	1	-	-	24+2(экз)
9	Товарная информация: виды, формы, средства, требования	28	1	1	-	24+2(экз)
10	Фальсификация и идентификация товаров	27	1	1	-	24+1(экз)
11	Товарная экспертиза	35	2	4	-	27+2(экз)
	<i>Всего часов за 7 семестр</i>	144	6	6	-	123+9(экз)
	Всего на дисциплину	256	12	10	-	217+4(зач)+ 9(экз)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «ВВЕДЕНИЕ В ДИСЦИПЛИНУ. ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРА»

Цель и задачи дисциплины. Товароведение и его задачи. Товар. Виды товаров. Качественные и количественные характеристики товаров. Ассортиментные характеристики товаров. Стоимостная характеристика товара.

МОДУЛЬ 2 «КЛАССИФИКАЦИЯ, АССОРТИМЕНТ И КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ»

Принципы классификации товаров. Признаки классификации товаров. Основные правила классификации товаров. Два метода классификации: иерархический и фасетный. Классификация продовольственных и

непродовольственных товаров по однородным группам. Маркетинговая классификация товаров.

Кодирование товаров. Методы кодирования товаров. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: структура и сферы использования. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).

Ассортимент товаров: промышленный и торговый. Ассортимент товаров народного потребления. Основные виды ассортимента товаров. Показатели ассортимента товаров.

МОДУЛЬ 3 «ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И СТРУКТУРА МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ»

Химический состав продовольственных товаров: органические (углеводы, жиры и липиды, азотистые вещества, органические кислоты, ферменты, витамины) и неорганические вещества (вода и зольные элементы (макро- и микроэлементы)).

Материалы для изготовления непродовольственных товаров: минеральные (стекло, керамика, металлы, минеральные вяжущие вещества и др.) и органические (пластмассы, древесина, резина, волокнистые вещества растительного и животного происхождения) материалы.

Металлические материалы: материалы черной металлургии (стали, чугуны, ферросплавы и сплавы на основе железа, легированные цветными металлами, в количестве, превосходящем стали) и материалы цветной металлургии (алюминий, цинк, свинец, олово, никель и сплавы на их основе, а также благородные металлы).

Неметаллические материалы: стекло, керамика, древесина, волокнистые материалы растительного и животного происхождения. Материалы природного (древесина, растительные и животные волокна, шкуры, песок, камень, глины и др.) и искусственного (пластические массы, стекло, керамика и др.) происхождения.

МОДУЛЬ 4 «ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТОВАРОВ»

Общие понятия и классификация потребительских свойств товаров. Номенклатура показателей качества товаров. Свойства и показатели назначения товаров. Пищевая ценность продукта. Функциональные показатели продовольственных товаров. Надежность товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров. Экономичность товаров.

МОДУЛЬ 5 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ»

Безопасность. Риски. Критерии безопасности. Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibiliзирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное. Классы опасности вредных веществ. Химическая безопасность товаров. Биологическая безопасность товаров. Механическая безопасность товаров. Электрическая

безопасность товаров. Электромагнитная безопасность товаров. Радиационная безопасность товаров. Термическая и пожарная безопасность товаров. Информационная безопасность. Экологическая безопасность товаров.

МОДУЛЬ 6 «МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ТОВАРА»

Органолептические методы определения качества товара: ощущение, визуальный, обонятельный, вкусовой, осязательный и вкусовой методы. Измерительные методы определения показателей качества товара. Условия проведения измерений и требования к образцам. Измерительные средства и режим работы на них. Общая характеристика химических, физических, физико-химических, физико-механических и микробиологических методов определения показателей качества товаров. Расчетные, регистрационные, социологические и экспертные методы определения качества товара. Балльная оценка при определении показателей качества товара. Базовые показатели качества.

МОДУЛЬ 7 «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРА»

Оценка уровня качества товара. Последовательность комплексной оценки уровня качества товара. Коэффициент весомости показателя качества товара. Методы определения значений показателей качества: дифференциальный, комплексный, интегральный и смешанный.

Градации качества и диагностика дефектов товаров. Виды дефектов. Основные методы дефектоскопии.

Количественные характеристики товаров и товарных партий: масса нетто, масса брутто, плотность, объем, объемная масса, насыпная масса, масса m^2 , размеры и габариты.

МОДУЛЬ 8 «ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТОВАРОВ»

Факторы, формирующие качество товаров: сырье и материалы, химический состав и рецептура товаров; конструкция и принцип работы товара; процесс производства товара.

Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка и хранение. Количественные и качественные товарные потери.

МОДУЛЬ 9 «ТОВАРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ВИДЫ, ФОРМЫ, СРЕДСТВА, ТРЕБОВАНИЯ»

Группы средств товарной информации: маркировка (производственная и товарная); информационные ресурсы (нормативные и технические документы); реклама (печатная, на радио, по телевидению, в Интернете); специальная литература (справочники, словари, научная и научно-популярная литература).

Основные виды маркировки товаров, способы нанесения. Штриховое кодирование товаров. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы. Особенности рекламы товаров для потребителя.

Товарно-сопроводительные документы: товарно-транспортная накладная, счет-фактура, счет, спецификация сертификат соответствия, декларация о соответствии.

МОДУЛЬ 10 «ФАЛЬСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ»

Фальсификация товаров. Основные типы фальсификации: ассортиментная (видовая), квалитметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная.

Идентификация товаров и ее место в экспертизе и оценке соответствия товаров. Классификация методов идентификации. Порядок проведения идентификации товаров.

МОДУЛЬ 11 «ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Товарная экспертиза: основные понятия, цели и задачи. Характеристика основных видов экспертиз. Судебные, несудебные и досудебные экспертизы. Первичные, дополнительные и повторные экспертизы. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая и товарная экспертизы.

Основные виды товарной экспертизы: количественная, качественная экспертиза товаров по договорам, ассортиментная, документальная и комплексная. Субъекты товарной экспертизы и требования к экспертам. Организация, правила и порядок проведения товарной экспертизы. Заключение эксперта и оформление акта экспертизы.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 2 Цель: изучение принципов классификации товара	Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОКПД 2.	2
Модуль 3 Цель: рассмотрение особенностей химического состава и структуры материалов, полупродуктов и готовых изделий	Химический состав продовольственных товаров. Материалы черной металлургии: стали, чугуны, ферросплавы и сплавы на основе железа, легированные цветными металлами. Материалы цветной металлургии:	3

	<p>алюминий, цинк, свинец, олово, никель и сплавы на их основе.</p> <p>Благородные металлы и их сплавы.</p> <p>Неметаллические материалы: стекло, керамика, древесина, волокнистые материалы, пластические массы.</p>	
<p>Модуль 4</p> <p>Цель: изучение методов расчета показателей назначения товаров</p>	<p>Функциональные показатели продовольственных товаров.</p>	3
<p>Модуль 5</p> <p>Цель: изучение основных видов безопасности товаров</p>	<p>Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibiliзирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное.</p> <p>Радиационная безопасность товаров.</p>	3
<p>Модуль 6</p> <p>Цель: формирование понимания взаимосвязи выбора методов определения показателей качества товаров с экспертизой качества товара</p>	<p>Органолептические методы определения качества товара: ощущение, визуальный, обонятельный, вкусовой, осязательный и вкусовой методы. Измерительные методы: химические, физические, физико-химические, физико-механические и микробиологические методы определения показателей качества товаров.</p> <p>Балльные и экспертные методы определения качества товара.</p>	4
<p>Модуль 7</p> <p>Цель: ознакомление с основными методами выявления дефектов материалов и изделий</p>	<p>Диагностика дефектов товаров.</p> <p>Виды дефектов.</p> <p>Методы дефектоскопии.</p>	6
<p>Модуль 9</p> <p>Цель: изучение специальной маркировки товаров и товарно-сопроводительных документов</p>	<p>Штриховое кодирование товаров.</p> <p>Информационные знаки: товарные знаки, логотипы, экологические знаки, знаки происхождения товара, манипуляционные знаки и т.д.</p> <p>Товарно-сопроводительные документы.</p>	8
<p>Модуль 10</p> <p>Цель: рассмотрение основных типов фальсификации товаров</p>	<p>Ассортиментная (видовая), квалиметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная фальсификация товаров (на примерах).</p>	6
<p>Модуль 11</p> <p>Цель: формирование навыков проведения товарной экспертизы</p>	<p>Порядок проведения товарной экспертизы. Субъекты экспертизы и требования к экспертам.</p> <p>Отбор проб и идентификация товаров (на конкретных примерах).</p> <p>Заключение эксперта и оформление акта экспертизы.</p>	10

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 2 Цель: изучение принципов классификации товара	Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОКПД 2.	1
Модуль 5 Цель: изучение основных видов безопасности товаров	Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibiliзирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное. Радиационная безопасность товаров.	1
Модуль 6 Цель: формирование понимания взаимосвязи выбора методов определения показателей качества товаров с экспертизой качества товара	Органолептические методы определения качества товара: ощущение, визуальный, обонятельный, вкусовой, осязательный и вкусовой методы. Измерительные методы: химические, физические, физико-химические, физико-механические и микробиологические методы определения показателей качества товаров. Балльные и экспертные методы определения качества товара.	4
Модуль 9 Цель: изучение специальной маркировки товаров и товарно-сопроводительных документов	Штриховое кодирование товаров. Информационные знаки: товарные знаки, логотипы, экологические знаки, знаки происхождения товара, манипуляционные знаки и т.д. Товарно-сопроводительные документы.	1
Модуль 10 Цель: рассмотрение основных типов фальсификации товаров	Ассортиментная (видовая), квалиметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная фальсификация товаров (на примерах).	1
Модуль 11 Цель: формирование навыков проведения товарной экспертизы	Порядок проведения товарной экспертизы. Субъекты экспертизы и требования к экспертам. Отбор проб и идентификация товаров (на конкретных примерах). Заключение эксперта и оформление акта экспертизы.	4

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных

результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке курсовой работы, доклада и презентации; подготовке к зачету и экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

После вводных лекций студентам выдаются темы курсовой работы, определяется порядок подготовки доклада и презентации для его защиты

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и Таможенное дело" (уровень специалитета) / Л.Г. Елисеева [и др.]. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2020. - (Учебники и учебные пособия для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03848-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229901> . - (ID=112384-0)

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд. ; доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 750, [1] с. : ил. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003476-8 : 299 р. 86 к. - (ID=86341-5)

3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С.Л. Калачев. - М. : Юрайт, 2011. - 463, [1]с. : ил., табл. - (Основы наук) (Учебник). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-9916-0819-0 (Изд-во Юрайт) : 269 р. 39 к. - (ID=86489-12)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; под общей редакцией С.А. Вилковой. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата

обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-04178-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229892> . - (ID=74626-0)

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник : в составе учебно-методического комплекса / А.А. Ляшко [и др.]. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN Толстые пленки радиоэлектроники. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229907> . - (ID=104921-0)

3. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева [и др.]. - 7-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03699-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229895> . - (ID=74624-0)

4. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб. пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-02989-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/103771> . - (ID=74625-0)

5. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 09.08.2022. - ISBN 978-5-394-02300-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93380> . - (ID=112674-0)

6. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для спец. "Товароведение" вузов / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисейевой. - М. : Инфра-М, 2012. - 523 с. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003821-6 : 315 р. - (ID=89232-5)

7. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 4-е изд. ; доп. - М. : Дашков и К, 2011. - 326, [1] с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-01118-4 : 209 р. - (ID=84305-12)

8. Идентификационная и товарная экспертиза хозяйственных и культурно-бытовых товаров : учебник по спец. 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" : в составе учебно-методического комплекса / А.Н. Неверов [и др.]; под ред.: А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. - М. : Инфра-М, 2010. - 413 с. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003822-3 : 360 р. - (ID=82405-3)

9. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / В.И. Заикина. - 3-е изд. ; доп. и перераб. - М. : Дашков и К, 2010. - 165 с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00584-8 : 110 р. - (ID=83442-12)

10. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М. : Дашков и К, 2010. - 372, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00153-6 : 242 p. - (ID=84306-12)

11. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Б.Т. Репников. - М. : Дашков и К, 2010. - 218, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00757-6 : 121 p. - (ID=83433-16)

12. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для студентов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва : Академия, 2006. - 302 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 298 - 299. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-2688-2 : 256 p. 50 к. - (ID=61285-10)

13. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / А.В. Рыжакова. - Москва : Академия, 2005. - 223 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 221. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-1982-7 : 206 p. 80 к. - (ID=59503-8)

7.3. Методические материалы

1. Демиденко, Г.Н. Экспертиза продукции : практикум по дисциплине "Экспертиза продукции" для самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской государственный технический университет. - Тверь : ТвГТУ, 2022. - 31 с. - Сервер. - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/150744> . - (ID=150744-0)

2. Демиденко, Г.Н. Экспертиза продукции : практикум по дисциплине "Экспертиза продукции" для самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Демиденко Г.Н., Сульман М.Г. - Тверь : ТвГТУ, 2022. - 31 с. - Текст : непосредственный. - 262 p. - (ID=150398-45)

3. Учебно-методический комплекс дисциплины "Экспертиза продукции" направления подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология. Направленность (профиль): Стандартизация и подтверждение соответствия : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнология и химия ; сост. Г.Н. Демиденко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/122849> . - (ID=122849-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.). Диск 1, 2, 3, 4. - М.:Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. – (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/122849>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Экспертиза продукции» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен.

5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:

6 семестр:

1) Балльная оценка при определении показателей качества товаров. Методы предпочтительности и приемлемости.

2) Виды количественных характеристик товаров в сфере торговли.

3) Градации качества товаров. Дефект. Классификация товаров по наличию дефектов.

4) Единичный экземпляр товара. Комплект, набор, партия товара, принципы их формирования. Равномерность и неравномерность материалов и изделий.

5) Идентификация. Основные виды идентификации товаров.

6) Общая характеристика балльных методов при определении показателей качества товаров.

7) Общая характеристика процессов консервирования при производстве продовольственных товаров.

8) Опишите знаки соответствия, знаки происхождения товаров, эксплуатационные, манипуляционные и предупредительные знаки.

9) Опишите знаки соответствия, экологические знаки, эксплуатационные, манипуляционные и предупредительные знаки.

10) Опишите и приведите примеры: информационные знаки, товарные знаки, логотипы.

11) Опишите методы установления сортности товаров.

12) Опишите назначение тары, виды и особенности ее применения.

13) Опишите общий порядок проведения товарной экспертизы.

14) Опишите основные виды идентификации товаров.

15) Опишите основные виды информационных знаков, применяемых при маркировке товаров.

16) Опишите основные места и способы нанесения маркировки на товары, упаковку и тару.

17) Опишите основные механические методы определения показателей качества товаров.

18) Опишите особенности формирования и применения балльных шкал при определении показателей качества товаров.

19) Опишите товарные знаки, особенности их регистрации и применения.

20) Опишите требования к специалистам рабочей группы, порядок их работы при проведении экспертной оценки.

21) Основные виды идентификации товаров.

22) Основные виды количественных характеристик товаров в сфере торговли.

23) Основные виды эксплуатационных документов.

24) Особенности деления товаров на группы и сорта.

25) Потребительская маркировка товаров: виды и особенности.

26) Процессы консервирования при производстве продовольственных товаров.

27) Рассмотрите виды товарных потерь и дайте их краткую характеристику.

28) Рассмотрите классификацию дефектов по степени влияния на состояние товара, по устранимости, по местоположению.

29) Рассмотрите классификацию дефектов товаров и основные методы дефектоскопии.

30) Рассмотрите микробиологические, биологические и биохимические процессы, приводящие к потерям товаров.

31) Рассмотрите общую последовательность комплексной оценки уровня качества товара.

32) Рассмотрите основные виды фальсификации.

33) Рассмотрите особенности выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб.

34) Рассмотрите особенности и классификацию упаковки товаров.

35) Рассмотрите особенности содержания и оформления акта экспертизы товара.

36) Рассмотрите особенности штрихового кодирования товаров.

37) Рассмотрите принципы выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб товаров.

38) Рассмотрите требования к экспертам, порядок их работы при проведении экспертной оценки.

39) Рассмотрите условия и режимы хранения товаров.

40) Рассмотрите химические и физические процессы, приводящие к потерям товаров.

41) Рассмотрите электрохимические методы определения показателей качества товаров.

42) Реклама товаров. Особенности подачи потребительских свойств товаров.

- 43) Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи, особенности проведения.
- 44) Судебная, несудебная и досудебная экспертизы.
- 45) Товарно-сопроводительные документы.
- 46) Товарные потери. Качественные товарные потери.
- 47) Товарные потери: виды и особенности.
- 48) Товароведческая экспертиза. Общий порядок проведения товарной экспертизы.
- 49) Фальсификация. Основные виды фальсификации товаров.
- 50) Физико-химические методы определения показателей качества товаров.
- 51) Физические и физико-химические методы консервирования пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 52) Фитосанитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза.
- 53) Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.
- 54) Хранение товаров. Условия и режимы хранения товаров.
- 55) Экспертиза. Основные виды экспертиз и их особенности.
- 56) Экспертиза. Субъекты, участвующие в проведении экспертизы товаров. Эксперты.
- 57) Экспертиза. Цель и задачи экспертизы.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

1. Вид промежуточной аттестации в форме зачета.

Вид промежуточной аттестации устанавливается преподавателем:

по результатам текущего контроля знаний и умений обучающегося без дополнительных контрольных испытаний;

по результатам выполнения дополнительного итогового контрольного испытания при наличии у студентов задолженностей по текущему контролю.

2. При промежуточной аттестации без выполнения дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке описываются критерии проставления зачёта:

«зачтено» - выставляется обучающемуся при условии выполнения им всех контрольных мероприятий: посещение лекций в объеме не менее 80% контактной работы с преподавателем, выполнения и защиты заданий на практических занятиях.

При промежуточной аттестации с выполнением заданий дополнительного итогового контрольного испытания студенту выдается билет с вопросами и задачами.

Число заданий для дополнительного итогового контрольного испытания - 20.

Число вопросов – 3 (2 вопроса для категории «знать» и 1 вопрос для категории «уметь»).

Продолжительность – 60 минут.

3. Шкала оценивания промежуточной аттестации – «зачтено», «не зачтено».

4. Критерии выполнения контрольного испытания и условия проставления зачёта:

для категории «знать» (бинарный критерий):

ниже базового - 0 балл;

базовый уровень – 1 балла;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь» (бинарный критерий):

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 1 балла.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

5. Для дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке предоставляется:

база заданий, предназначенных для предъявления обучающемуся на дополнительном итоговом контрольном испытании (типовой образец задания приведен в Приложении);

методические материалы, определяющие процедуру проведения дополнительного итогового испытания и проставления зачёта.

6. Задание выполняется письменно и с использованием ЭВМ.

7. База заданий, предъявляемая обучающимся на зачете.

5 семестр:

1) Алгоритм идентификации товаров (продовольственных/непродовольственных).

2) Алгоритм определения фальсификатов рыбной продукции.

3) Ассортимент товаров. Кодирование товаров. Основные методы кодирования товаров.

4) Безопасность. Виды опасности, влияющие на безопасность товаров. Классы опасности веществ.

5) Биохимические и комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.

6) Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.

7) Классификация и кодирование товаров. Принципы классификации. Методы классификации.

8) Методы консервирования пищевых продуктов.

9) Опишите биологическую и экологическую безопасность товаров.

10) Опишите визуальный, слуховой и обонятельный органолептические методы анализа определения показателей качества товаров.

11) Опишите вкусовой и осязательный органолептические методы анализа определения показателей качества товаров.

12) Опишите классификацию пищевых жиров. Перечислите особенности экспертизы пищевых жиров.

13) Опишите основные органические вещества, входящие в состав продовольственных товаров.

14) Опишите способы фальсификации меда.

15) Опишите химический состав продовольственных товаров: витамины, ферменты, жиры.

16) Особенности промышленной переработки жиров.

17) Особенности товарной экспертизы товаров (продовольственных/непродовольственных).

18) Охарактеризуйте особенности получения и применения эфирных масел и волокнистых материалов натурального происхождения в непродовольственных товарах.

19) Представьте общую характеристику металлических материалов в непродовольственных товарах.

20) Принципы классификации пищевых продуктов. Способы кодирования товаров.

21) Рассмотрите балльные оценки при определении показателей качества товаров. Опишите методы предпочтительности и приемлемости.

22) Рассмотрите механическую и электрическую безопасность товаров.

23) Рассмотрите основные химические методы определения показателей качества товаров.

24) Рассмотрите электрохимические методы определения показателей качества товаров.

25) Свойства товара. Классификации свойств и химический состав материалов и изделий.

26) Совокупность характеристик, характеризующая качество пищевых продуктов.

27) Способы идентификационной экспертизы меда.

28) Термины, характеризующие качество пищевых продуктов.

29) Товар. Товароведная система классификации. Биологическая и технологическая классификация товаров.

- 30) Требования к маркировке пищевой продукции.
- 31) Требования к таре и упаковочным материалам, используемым для пищевой продукции.
- 32) Физические и физико-химические методы консервирования пищевых продуктов.
- 33) Химические и биохимические методы консервирования пищевых продуктов.
- 34) Химический состав продовольственных товаров: липиды, витамины, ферменты.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках задания, выданного студенту.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

- 1. Шкала оценивания курсовой работы – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».
- 2. Примерная тематика курсовой работы.
 - 1. Экспертиза детского питания.
 - 2. Экспертиза виноградных вин.
 - 3. Экспертиза кисломолочных продуктов.
 - 4. Экспертиза парфюмерно-косметических товаров.
 - 5. Экспертиза детских игрушек.
 - 6. Экспертиза бытовых химических товаров.
 - 7. Экспертиза силикатных товаров.
 - 8. Экспертиза мебельных товаров.
 - 9. Экспертиза текстильных товаров.
 - 10. Экспертиза обувных товаров.
 - 11. Экспертиза швейных и трикотажных товаров.
 - 12. Экспертиза металлохозяйственных товаров.
 - 13. Экспертиза ювелирных изделий.
 - 14. Экспертиза канцелярских товаров.
 - 15. Экспертиза изделий хозяйственного назначения из пластмасс.
 - 16. Экспертиза моющих средств.
 - 17. Экспертиза электробытовых товаров.
 - 18. Экспертиза зерновых товаров и круп.
 - 19. Экспертиза муки и мучных товаров.
 - 20. Экспертиза свежих и переработанных плодов и овощей.
 - 21. Экспертиза вкусовых товаров.
 - 22. Экспертиза кондитерских изделий.
 - 23. Экспертиза сыров.
 - 24. Экспертиза пищевых жиров.
 - 25. Экспертиза мясных товаров.
 - 26. Экспертиза охлажденной и мороженой рыбы.
 - 27. Экспертиза мясных и рыбных консервов.
 - 28. Экспертиза безалкогольных продуктов.

Студент по согласованию с преподавателем может самостоятельно выбрать объект курсовой работы на базе организации или предприятия, на котором проводится практика или научно-исследовательская работа.

Курсовая работа может являться этапом подготовки к написанию ВКР.

3. Критерии итоговой оценки за курсовую работу.

№ раздела	Наименование раздела	Баллы по шкале уровня
	Нормативные ссылки	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Термины и определения	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Введение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
1	Общая часть: а) классификацию(и) выбранного класса товаров; б) ассортимент выбранного класса товаров; в) химический состав сырья или готовой продукции, ценность (пищевую, энергетическую и др.); г) потребительские свойства выбранного класса товаров; в) особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения выбранного класса товаров.	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0
2	Специальная часть: а) общий порядок проведения товарной экспертизы; б) последовательность проведения экспертизы выбранного класса товаров, включая отбор проб, идентификацию, обзор органолептических, физических, физико-химических, химических, механических и других методов исследований качества изучаемой продукции на основе нормативно-технической документации; особенности оформления документов экспертом, в том числе акта экспертизы; в) основные виды фальсификации выбранного класса товаров (с примерами).	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0
	Заключение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Список использованных источников	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Приложения (пакет документов, необходимых для проведения экспертизы выбранного класса товаров (протокол (акт) отбора проб, протокол анализа, экспертное заключение и т.п.)	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0

Критерии итоговой оценки за курсовую работу:

«отлично» – при сумме баллов от 23 до 28;

«хорошо» – при сумме баллов от 18 до 22;

«удовлетворительно» – при сумме баллов от 14 до 17;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов менее 14, а также при любой другой сумме, если по разделам «Общая часть», «Специальная часть» или «Приложения» работа имеет 0 баллов.

4. В процессе выполнения курсовой работы руководитель осуществляет систематическое консультирование.

5. Дополнительные процедурные сведения:

- студенты выбирают тему для курсовой работы самостоятельно из предложенного списка и согласовывают свой выбор с преподавателем в течение двух первых недель обучения;

- проверку и оценку работы осуществляет руководитель, который доводит до сведения обучающего достоинства и недостатки курсовой работы и ее оценку. Оценка проставляется в зачетную книжку обучающегося и ведомость для курсовой работы. Если обучающийся не согласен с оценкой руководителя, проводится защита работы перед комиссией, которую назначает заведующий кафедрой;

- защита курсовой работы проводится в течение двух последних недель семестра и выполняется в форме устной защиты в виде доклада и презентации на 5-7 минут с последующим ответом на поставленные вопросы, в ходе которых выясняется глубина знаний студента и самостоятельность выполнения работы;

- работа не подлежит обязательному внешнему рецензированию;

- курсовые работы хранятся на кафедре в течение трех лет.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 27.03.01 Стандартизация и метрология
Направленность (профиль) – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Экспертиза продукции»
Семестр 5

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО
ИСПЫТАНИЯ № 1**

1. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Классификация и кодирование товаров. Принципы классификации.
Методы классификации.
2. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Особенности получения и применения эфирных масел и волокнистых
материалов натурального происхождения в непродовольственных товарах
3. Задание для проверки уровня «уметь» – 0 или 1 балл:
Опишите вкусовой и осязательный органолептические методы анализа
определения показателей качества товаров.

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 27.03.01 Стандартизация и метрология
Направленность (профиль) – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Экспертиза продукции»
Семестр 6

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:
Экспертиза. Цель и задачи экспертизы. Виды экспертиз.
2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:
Общая характеристика балльных методов при определении показателей качества товаров.
3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:
Рассмотрите классификацию дефектов по степени влияния на состояние товара, по устранимости, по местоположению.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;
«хорошо» - при сумме баллов 4;
«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;
«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман