



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

СОГЛАСОВАНО  
Научный руководитель ОП  
 Салимова Т.А.  
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП  
 Коршенко Л.О.  
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и  
продовольственной безопасности»  
 Текутьева Л.А.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

11 февраля 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
Экспертиза и контроль качества продукции  
**Направление подготовки 27.03.02 Управление качеством**  
Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем  
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности», канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_

## **Аннотация дисциплины**

### *Экспертиза и контроль качества продукции*

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы / 144 академических часа. Является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 3 курсе и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, лабораторных работ в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 72 часа.

Язык реализации: русский.

**Цель:** дать студентам необходимые для практической работы знания, умения и навыки в области экспертизы и контроля качества пищевой продукции, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

#### **Задачи:**

– способствовать овладению основными понятиями в области экспертизы и контроля качества пищевой продукции и умению применять их в практической деятельности;

– способствовать умению работы с законодательными актами, техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими нормативными документами при проведении экспертизы и контроля качества продукции;

– сформировать умение использовать методы оценки качества продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; устанавливать причины возникновения несоответствий и осуществлять действия по их предупреждению и устранению;

– способствовать развитию навыков осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации пищевой продукции;

– способствовать развитию навыков организации и проведения экспертизы и контроля качества пищевой продукции.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики, ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей), ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий,

ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации, полученные в результате изучения дисциплин: «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Основы обеспечения качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Проектный практикум», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», формирующих компетенции: ПК-1 Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-3 Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля, ПК-4 Способен осуществлять оперативный

менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Производственно-технологический	ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению	Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
			Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции
			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений
		ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества)
		ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество
			Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы

		предупреждению	производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции		
			Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции		
		ПК-2.4 Участует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством		
			Умеет составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество		
			Владеет навыками анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий		
		ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров		
			Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска		
			Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров		
		Организационно-управленческий	ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях

			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p> <p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>
		ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p> <p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки</p>
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	<p>Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экспертиза и контроль качества продукции» применяются следующие образовательные технологии и методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), кейс-технология (анализ конкретных, практических ситуаций), реферат.

## I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** дать студентам необходимые для практической работы знания, умения и навыки в области экспертизы и контроля качества пищевой продукции, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

### **Задачи:**

– способствовать овладению основными понятиями в области экспертизы и контроля качества пищевой продукции и умению применять их в практической деятельности;

– способствовать умению работы с законодательными актами, техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими нормативными документами при проведении экспертизы и контроля качества продукции;

– сформировать умение использовать методы оценки качества продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; устанавливать причины возникновения несоответствий и осуществлять действия по их предупреждению и устранению;

– способствовать развитию навыков осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации пищевой продукции;

– способствовать развитию навыков организации и проведения экспертизы и контроля качества пищевой продукции.

Дисциплина «Экспертиза и контроль качества продукции» является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.1 Использует основные

положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики, ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей), ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о

деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации, полученные в результате изучения дисциплин: «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Основы обеспечения качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Проектный практикум», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», формирующих компетенции: ПК-1 Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-3 Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Производственно-технологический	ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению	Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
			Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции
			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений
		ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества)
		ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество
			Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции
		Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции	

		<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством</p>
			<p>Умеет составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>
			<p>Владеет навыками анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>
		<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p>
			<p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
<p>Организационно-управленческий</p>	<p>ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия</p>	<p>ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>
			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>

			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля
		ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
			Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

## II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы (144 академических часа).

## III. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт-роль	
1.	Раздел I. Контроль качества продукции	5	18	20	0	0	72	0	Зачет
2.	Раздел II. Товарная экспертиза	5	18	16	0	0			
	ИТОГО:		36	36	0	0	72	0	

## **IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Раздел I. Контроль качества продукции**

#### **Тема 1. Нормативно-правовая база в области качества товаров**

Федеральный закон «О техническом регулировании». Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Закон РФ «О защите прав потребителей».

Технические регламенты. Стандарты: виды (основополагающие, стандарты на продукцию, стандарты на методы контроля, стандарты на термины и определения) и категории (международные, региональные, национальные и стандарты организаций). Гармонизированные стандарты. Технические условия.

#### **Тема 2. Основные понятия в области качества товаров**

Качество, требование к качеству, свойство, показатель качества.

Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, предельные, относительные, регламентированные. Уровень качества товаров, технический уровень качества.

Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Свойства назначения: функциональные свойства, свойства социального назначения, свойства классификационного назначения. Свойства надежности: сохраняемость. Эргономические свойства: антропометрические, физиологические, психологические, органолептические. Эстетические свойства: внешний вид, целостность, информационная выразительность, мода, стиль, дизайн, совершенство производственного исполнения. Экологические свойства и свойства безопасности.

Смысловые значения терминов «оценка качества», «контроль качества», «товарная экспертиза».

#### **Тема 3. Оценка качества продукции**

Понятие и этапы оценки качества. Градации качества, сортамент товаров. Несоответствия и дефекты товаров, их классификация. Действия по

предупреждению и устранению дефектов.

Методы определения качества товаров: органолептические, балльная оценка, измерительные, расчетные, экспертные, регистрационные, социологический. Достоинства и недостатки каждого метода. Подтверждение научной обоснованности применения каждого метода.

#### **Тема 4. Контроль качества продукции**

Основные понятия в области контроля качества, цели и задачи. Значение контроля качества, его место в оценке соответствия. Объекты и субъекты контроля качества. Организация контроля качества в торговых организациях.

Испытания продукции, виды испытаний. Классификация испытаний продукции. Приемочные, контрольные, квалификационные, типовые, сертификационные, инспекционные испытания. Их краткая характеристика и область применения.

Основные виды контроля: производственный и эксплуатационный; входной, операционный и приемочный; сплошной и выборочный; непрерывный, периодический и летучий; органолептический и измерительный (лабораторный). Краткая характеристика видов контроля.

Внутрипроизводственный, ведомственный и государственный инспекционный контроль за качеством товаров: сфера применения, правовая база, органы государственного контроля и их полномочия.

Методы контроля качества и количества товарных партий, их особенности. Выборочный контроль качества: выборка, точечные и объединенные пробы, средний образец и навеска. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, их применение.

Идентификация и прослеживаемость товаров.

### **Раздел II. Товарная экспертиза**

#### **Тема 1. Основы товарной экспертизы**

Методологические основы товарной экспертизы: основные понятия и

структура товарной экспертизы; цели, задачи и основания проведения товарной экспертизы; принципы товарной экспертизы; значение экспертизы для повышения качества товаров и защиты прав потребителей.

Классификация товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы, их характеристика: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая.

Объекты и субъекты товарной экспертизы. Средства и методы товарной экспертизы, их классификация и характеристика.

## **Тема 2. Товароведная экспертиза**

Общие положения и классификация товароведной экспертизы.

Количественная экспертиза: правовая база; масса брутто, масса нетто, прямые и косвенные методы измерения; правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.

Экспертиза по качеству: классификация (приемочная, по комплектности, новых товаров, дегустация, по договорам). Правила проведения приемочной экспертизы по качеству. Экспертиза качества новых товаров: постановка цели экспертизы, выбор показателей качества, степень новизны; сравнительный, прогнозо-аналоговый, безаналоговый и комбинированный методы. Дегустация пищевых продуктов: цели, отбор экспертов, назначение. Экспертиза товаров по договорам – договор купли-продажи; договор комиссии, договор хранения.

Идентификационная экспертиза: экспертиза тождественности; экспертиза подлинности; экспертиза страны происхождения.

Документальная и комплексная экспертиза.

## **Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная и экологическая экспертиза**

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цели, задачи, объекты, субъекты, нормативно-правовая база. Виды санитарно-эпидемиологической экспертизы, их характеристика и назначение: экспертиза продукции (товаров), технологическая экспертиза (производства,

хранения, транспортирования и реализации), медицинская экспертиза персонала.

Фитосанитарная экспертиза: понятие, цели, задачи, объекты, субъекты, нормативно-правовая база; карантинные объекты, вредный организм, подкарантинная продукция.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, цели, задачи, объекты, субъекты, нормативно-правовая база. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

Экологическая экспертиза: понятие, цели, задачи, объекты, субъекты, нормативно-правовая база. Экологические свойства и показатели товаров. Загрязнения: физические, химические, микробиологические; технологические, предреализационные, эксплуатационные, утилизационные. Способы утилизации товаров и отходов (повторная промышленная переработка, уничтожение). Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.

#### **Тема 4. Организация проведения товарной экспертизы**

Подготовительный этап: заявка и наряд на проведение экспертизы, назначение эксперта, обязанности заказчика экспертизы.

Основной этап: документы, представляемые заказчиком эксперту; проверка их экспертом на предмет подлинности и достоверности информации; основания для отказа от проведения экспертизы; экспертная оценка, акт отбора образцов (проб).

Заключительный этап: анализ и оценка полученных результатов, документальное оформление (акт экспертизы, протокол дегустации). Сведения, содержащиеся в акте экспертизы. Заключение экспертов, правовой статус заключения. Консультации экспертов.

Типичные ошибки при проведении экспертизы.

## **V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ**

**Лабораторная работа 1. Изучение структуры и содержания Федерального закона «О техническом регулировании» и его применение в практических ситуациях**

1. Изучение структуры и содержания Федерального закона «О техническом регулировании» и разработка схемы его структуры с указанием в ней разделов и статей.

2. Анализ определения термина «техническое регулирование» и выявление основных направлений правовых отношений в области качества товаров. Составление схемы, отражающей указанные направления, требования и объекты, на которые они распространяются.

3. Сравнение определений терминов «технический регламент» и «стандарт», регламентируемые в Федеральном законе «О техническом регулировании», выявление общности и различий между ними.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа 2. Изучение структуры и содержания технических регламентов и их применение при анализе практических ситуаций**

1. Изучение структуры и содержания технического регламента и составление схемы, отражающей его структурные элементы.

2. Изучение цели принятия технических регламентов в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании». Анализ разделов и статей технического регламента, позволяющих наиболее полно достигнуть этих целей.

3. Выявление обязательных требований технического регламента с указанием номеров статей, их регламентирующих.

4. Установление идентифицирующих признаков продукции с анализом статьи, в которой эти признаки идентифицированы.

5. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа 3. Изучение структуры и содержания стандартов разных категорий и видов**

1. Изучение категорий, видов и разновидностей стандартов. Разработка схемы классификации стандартов на категории и виды стандартов.

2. Определение категории, вида и разновидности стандартов (на продукцию, упаковку и маркировку, на методы испытаний и контроля, на термины и определения).

3. Изучение структуры и содержания стандартов на продовольственные (непродовольственные) товары и технических требований к их качеству, выявление общности и различий требований к качеству исследованных видов продукции.

4. Изучение структуры и содержания стандартов на методы испытаний и на упаковку и маркировку пищевой продукции, выявление общности и различий указанных видов стандартов.

5. Сравнительный анализ требований к качеству пищевой продукции, указанных в национальных стандартах на продукцию, с требованиями технических регламентов.

### **Лабораторная работа 4. Изучение показателей качества пищевой продукции**

1. Изучение основных терминов по теме «Показатели качества товаров».

2. Ознакомление с единичными и комплексными показателями качества пищевой продукции.

3. Ознакомление с показателями безопасности пищевой продукции.

### **Лабораторная работа 5. Изучение методов определения качества пищевой продукции**

1. Изучение методов определения качества товаров: органолептические, балльная оценка, измерительные, расчетные, экспертные, регистрационные, социологический.

2. Разработка балльной шкалы оценки качества пищевой продукции по органолептическим показателям, их маркировки и упаковки.

3. Оценка органолептических показателей качества пищевой продукции, их упаковки и маркировки (в соответствии с разработанной шкалой).

4. Расчет относительных и обобщенных (комплексных) показателей качества пищевой продукции, определение уровня ее конкурентоспособности.

### **Лабораторная работа 6. Контроль качества пищевой продукции (на примере однородной группы товаров)**

1. Ознакомление с классификацией и ассортиментом пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

2. Изучение основной нормативной документации, используемой для контроля качества пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

3. Ознакомление с порядком и методами проведения контроля качества пищевой продукции (на примере однородной группы товаров). Особенности проведения контроля качества продукции.

4. Изучение требований к качеству, упаковке и маркировке пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

5. Изучение требований к упаковке и маркировке пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

6. Ознакомление с основными дефектами пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

### **Лабораторная работа 7. Изучение порядка проведения государственного контроля за соблюдением обязательных требований к продукции**

1. Изучение основных терминов в области государственного контроля за качеством продукции.

2. Изучение порядка проведения мероприятий по контролю за качеством продукции, составление схемы государственного инспекционного контроля.

3. Составление алгоритма действий при государственном инспекционном контроле госинспектора и руководителя производственного / торгового предприятия в соответствии с требованиями Федерального закона «О техническом регулировании» и Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа 8. Документальное оформление товарной экспертизы (на примере однородной группы товаров)**

1. Изучение понятий, принципов, объектов экспертизы; средств товарной экспертизы; нормативных документов, используемых при проведении товарной экспертизы; методов и видов экспертизы товаров.

2. Изучение регламента и особенностей проведения экспертизы пищевой продукции (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов) (на примере однородной группы товаров).

3. Изучение специфики оформления результатов экспертизы пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

4. Составление акта экспертизы пищевой продукции (на примере однородной группы товаров).

## **VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Контроль качества продукции Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению	Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	УО-1 ПР-4	—
			Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую		

			продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции		
			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений	ПР-7 ПР-11	–
2.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции	УО-1 ПР-4	–
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества)	ПР-7 ПР-11	–
3.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество	УО-1 ПР-4	–
			Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции	ПР-7 ПР-11	–

4.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством	УО-1 ПР-4	–
			Умеет составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий	ПР-7 ПР-11	–
5.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	УО-1 ПР-4	–
			Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	ПР-7 ПР-11	–
6.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях	УО-1 ПР-4	–
			Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия;	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–

			анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия		
			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля	ПР-7 ПР-11	–
7.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством	УО-1 ПР-4	–
			Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки	ПР-7 ПР-11	–
8.	Раздел I. Контроль качества продукции  Раздел II. Товарная экспертиза	ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 ПР-4	–
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения	ПР-7 ПР-11	–
	Зачет			–	ПР-1

\* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); лабораторные работы (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

## **VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

## **VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-v-2-ch-chast-1-519648>
2. Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 330 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tovarovedenie-pischevyh-produktov-v-2-ch-chast-2-520281>
3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов / С.Л. Калачев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 470 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-510516>
4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 частях. Часть 1. Теоретические основы товароведения / М.А. Николаева. - М.: Норма : ИНФРА-М, 2022. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399993>
5. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: в 2 частях. Часть 2. Товарная экспертиза / М.А. Николаева.

- Москва: Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398320>

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2022. - 949 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=432096>

### Дополнительная литература

1. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=279505>

2. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=129071>

3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 334 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358503>

4. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 461 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399409>

5. Николаева, М.А. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=302971>

6. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400307>

7. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров:

Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 448 с. -  
Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399476>

8. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие /  
Т.Н. Иванова [и др.]. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/document?id=355701>

9. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых  
продуктов животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А.  
Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 336 с. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/document?id=400545>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа:  
<http://libgost.ru/>

2. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим  
доступа: <http://g-ost.ru/>

3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа:  
<http://www.eurasiancommission.org/>

4. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа:  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа:  
<http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft  
PowerPoint.

## **IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к лабораторным занятиям (собеседование), решение ситуационных задач, выполнение реферата.

Освоение дисциплины «Экспертиза и контроль качества продукции» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Экспертиза и контроль качества продукции» является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

## **X. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебные занятия по дисциплине «Экспертиза и контроль качества продукции» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска.	

<p>лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G708)</p>	<p>Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см Документ-камера Avervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800 Сетевая видеочка Multipix MP-HD718</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус L, каб. L305, L306)</p>	<p>Комплект лабораторной мебели (столы и стулья). Специализированное лабораторное оборудование: Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, прибор для определения пористости хлебобулочных изделий КВАРЦ-24, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с</p>	

	<p>ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--