

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность программы	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
Форма обучения	Очная, Очно – заочная, заочная

Программа разработана:

Клопова А.В. _____ доцент _____ канд.техн.наук. _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ СПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.(ПК-2.3).

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	<i>Знание</i> методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			<i>Умение:</i> контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			<i>Навык и / или опыт деятельности:</i> владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМИ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е./ час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2021-2023 год набора						
5/9	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
очная форма обучения 2023 год набора						
4/7	4/144	36	54	0,2	53,8	зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
5/1	4/144	10	12	0,2	121,8	зачет

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО
ТЕМАМ(РАЗДЕЛАМ)С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕ-
СТВА**

АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Структура дисциплины состоит из 9 разделов:

Структура дисциплины				
Раздел1. Современные Проблемы обеспечения качества	Раздел2. Эволюция Подходов к менеджменту качества	Раздел3. Управление качеством на основе стандартов ИСО	Раздел4. Методологические Основы управления качеством	Раздел5. Документация Систем качества
Раздел6. Персонал организации в системе Менеджмента качества	Раздел7. Самооценка Систем качества и управления персоналом	Раздел8. Сертификация продукции и систем качества	Раздел9. Управление затратами на обеспечение качества	

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения		
			Очно- заочно	очно	заочно
			2021-23	2023	
1.	Раздел 1.Современ- ные пробле- мы обеспе- чения каче- ства	Тема1.Предметы области управления качеством. Тема2.Комплексность понятия качества, харак- теризующего эффективность различных сто- рон деятельности предприятия. Тема 3. Методы управления качеством. Тема4.Классификация методов управления ка- чеством. Тема5.Формирование и Развитие научных школ управления качеством.	2	4	1

2	Раздел 2. Эволюция подходов к менеджменту качества	Тема 1. Тенденции, характеризующие основные подходы к управлению качеством в отечественной и зарубежной практике. Тема 2. Содержание процессного подхода к управлению качеством. Концепция постоянного улучшения.	2	4	1
3	Раздел 3. Управление качеством на основе стандартов ИСО	Тема 1. Краткая характеристика МС ИСО серии 9000:2000. Тема 2. Проектирование систем управления качеством на предприятии.	2	4	1
4	Раздел 4. Методические основы управления качеством	Тема 1. Управление качеством в процессе проектирования и разработок. Тема 2. Управление качеством в процессе закупок. Тема 3. Управление качеством в процессе производства и обслуживания.	2	4	1
5	Раздел 5. Документация систем качества	Документация систем качества.	2	4	1
6	Раздел 6. Персонал организации в системе менеджмента качества	Тема 1. Формирование систем партнерских отношений поставщиками. Тема 2. Персонал организации в системе менеджмента качества.	2	4	1
7	Раздел 7. Самооценка систем качества и управления персоналом	Тема 1. Самооценка систем качества и управления персоналом.	2	4	1
8	Раздел 8. Сертификация продукции и систем качества	Тема 1. Понятие сертификации продукции. Тема 2. Преимущества сертификации продукции. Тема 3. Этапы проведения сертификации систем качества. Тема 4. Международная практика сертификации.	2	4	1

9	Раздел 9. Управление затратами на обеспечение качества	Тема 1. Этапы формирования видов затрат на качество продукции. Тема 2. Методы анализа затрат на качество продукции. Тема 3. Анализ брака и потерь от брака. Экономическая эффективность новой продукции.	2	4	2
Итого			18	36	10

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Количество часов/форма обучения		
				Очно-заочно	Очно	Заочно
1.	Раздел 1. «Современные проблемы обеспечения качества»	Практическое занятие 1. Предмет и область управления качеством. Сущность категории качества и основополагающие понятия управления качеством.	Опрос	4	4	1
2.	Раздел 2. Эволюция походов менеджмента качества	Практическое занятие 2. Эволюция концепций управления качеством. (Презентация)	Опрос	4	4	1
3.	Раздел 3. Управление качеством на основе стандартов ИСО	Практическое занятие 3. Модели управления качеством в Российской и зарубежной практике. <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков применения моделей управления качеством</i>	Опрос	4	4	1
4.	Раздел 4. Документация систем качества	Практическое занятие 4. Международные стандарты менеджмента качества. <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков изучения международных стандартов</i>	Опрос Защита презентаций	4	4	1

5.	Раздел 5. Управление качеством в процессе проектирования и разработки работ	Практическое занятие 5. Документирование систем менеджмента качества. <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков документирования систем менеджмента качества.</i>	Опрос Защита презентаций	4	4	1
6.	Раздел 6. Персонал организации в системе менеджмента качества	Практическое занятие 6. Создание системы менеджмента качества на предприятии.	Опрос Защита презентаций	4	10	1
7.	Раздел 7. Самооценка систем качества и управления персоналом	Практическое занятие 7. Системы менеджмента качества в вузе.	Опрос Защита презентаций	4	10	1
8.	Раздел 8. Сертификация продукции и систем качества	Практическое занятие 8. Статистические методы управления качеством. <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков использования статистических методов управления качеством.</i>	Опрос Защита презентаций	4	8	1
9.	Раздел 9. Управление затратами на обеспечение качества	Практическое занятие 9. Экономическое управление качеством. <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков применения экономических методов управления качеством</i>	Опрос Защита презентаций	4	4	3
Итого				36	54	12

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов/форма обучения		
			Очно-заочно	очно	заочно

1.	Раздел 1. Современное обеспечение качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
2.	Раздел 2. Эволюция подходов к менеджменту качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
3.	Раздел 3. Управление качеством на основе стандартов ИСО	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету..	9	6	12
4.	Раздел 4. Документация систем качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
5.	Раздел 5. Управление качеством в процессе проектирования и разработок	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
6.	Раздел 6. Персонал организации в системе менеджмента качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
7.	Раздел 7. Самооценка систем качества и управления персоналом	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12
8.	Раздел 8. Сертификация продукции и систем качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	9	6	12

9.	Раздел 9. Управление затратами на обеспечение качества	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	13,8	5,8	30,8
Итого			89,8	53,8	121,8

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС
Раздел 1. Предметы области управления качеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/229907

	пользователей.	
Раздел 2. Методологические основы управления качеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел 3. Содержание современных подходов к управлению качеством	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492

	<p>Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4906</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>
	<p>Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/229907</p>
Раздел 4. Документация систем качества	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4606</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>

	<p>Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/229907</p>
Раздел 5. Управление качеством в процессе проектирования и разработки	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4906</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>
	<p>Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/229907</p>
Раздел 6. Управление качеством в процессе закупок	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>

	<p>Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4906</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>
	<p>Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/229907</p>
<p>Раздел 7. Управление качеством в процессе производства и обслуживания</p>	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4906</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>
	<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>

Раздел 8. Управление затратами на обеспечение качества	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277547
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Раздел 9. Сертификация продукции и систем качества	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906

<p>Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277547</p>
<p>Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/229907</p>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-2/2.3	Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	: контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «незачтено» в форме зачета.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
	«незачтено»	«зачтено»

<p>Этап Знать методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-2/2.3)</p>	<p>Фрагментарные знания- методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции /Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>Сформированные и систематические знания методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>
<p>Этап уметь - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-2/2.3)</p>	<p>Фрагментарное умение - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции -</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение- контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение- контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>Успешное и систематическое умение контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>
<p>Этап Владеть навыками владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-2/2.3)</p>	<p>Фрагментарное применение Навыков владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>В целом успешное, но несистематическое применение навыков владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>	<p>В целом успешное, но несистематическое применение навыков владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции</p>

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Контрольные вопросы по практическим занятиям (тест-контроль)

1. Представление о качестве основано на:
 - а) требованиях и пожеланиях потребителей;
 - б) принципах деятельности производителей;
 - в) законодательных требованиях

я государства.

2. Ценность продукции для производителя—это:

- а) максимально возможная цена продукции;
- б) отсутствие препятствий для продажи продукции;
- в) высокое качество продукции.

3. Ценность продукции для потребителя—это:

- а) низкая цена без учета качества продукции;
- б) высокое качество без учета стоимости продукции;
- в) разумное сочетание цены и качества.

4. Управление качеством:

- а) включает все элементы менеджмента качества;
- б) то же, что менеджмент качества;

5. Проверьте правильность нижеперечисленных утверждений.

- а) ответственность за качество должна быть коллективной;
- б) реальное повышение качества может быть реализовано как на основе новых технологий, так и без;
- в) качество — это то, что говорит потребитель, а не изготовитель;
- г) политика предприятия должна учитывать политику в области

качества. 6. Роль руководства компании в TQM:

- а) руководители сосредоточены в первую очередь на вопросах общего менеджмента;
- б) эффективность TQM в первую очередь определяется руководством компании;
- в) эффективность TQM зависит от службы менеджмента качества в компании.

7. В менеджменте качества участвуют:

- а) все службы и подразделения компании;
- б) только служба менеджмента качества;
- в) руководство компании и служба менеджмента качества.

8. Менеджмент качества связан:

- а) только с производственными подразделениями компании;
- б) со всей системой управления компании;
- в) с внешними поставщиками компании.

9. Какая из функций не является функцией менеджмента качества:

- а) надзор за полнотой контроля качества;
- б) участие в проведении приемочного контроля;
- в) обучение персонала в области качества.

10. Какой из нижеприведенных тезисов неверен. Внедрение методов TQM требует:

- а) вовлечения обучения всего персонала;
- б) мониторинга поставщиков и качества их продукции;
- в) смены персонала компании.

Пример рабочего семинарского занятия:

Тема 6. Эволюция подходов к менеджменту качества

1. Что представляют собой качество продукции и качество услуги?
2. В чем сущность основных аспектов понимания категории «качество»?
3. Какие причины обуславливают необходимость повышения и обеспечения качества продукции /услуг?
4. В чем заключается значение УК на современном этапе?
5. Проанализируйте соотношение таких категорий, как качество, ценность, стоимость.
6. Совпадает ли подход к качеству с точки зрения производителя и потребителя?
7. В чем различие и сходство понятий «управление качеством» и «менеджмент качества»?
8. Как соотносятся принципы конкурентоспособности и качества продукции?
9. Каковы современные подходы и методы управления качеством?

Тема 8. Методологические основы управления качеством

Вопросы семинара:

1. Краткая характеристика МС ИСО серии 9000:2000.
2. Проектирование систем управления качеством на предприятии.
3. Управление качеством в процессе проектирования и разрабаток
4. Управление качеством в процессе закупок.

Контрольные вопросы

1. Методы проектирования продуктов с заданным составом и свойствами
2. Разработка проекта нормативной документации на новые продукты.
3. Значение микроорганизмов как объектов биотехнологических производств.
4. Общая характеристика производств. Типовые технологические схемы.
5. Стадии производства
6. Общая характеристика сырья для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
7. Характеристика контрольных точек
8. Основные требования и ограничения к сырью
9. Определение контрольных критических точек.
10. Оценка факторов риска
11. Основная производственная документация контроля качества по системе НА-АСП
12. Составление технологических схем производства с контрольными критическими точками.
13. Способы ликвидации ККТ.
14. Арбитражные методы решения проблем качества

Темы докладов

1. Номенклатура и потребительские свойства товаров.
2. Оценочная деятельность в товароведении.
3. Обеспечение качества и количества товаров.
4. Формирование и развитие научных школ управления качеством.
5. Тенденции, характеризующие основные подходы к управлению качеством в отечественной и зарубежной практике.
6. Значение микроорганизмов как объектов биотехнологических производств.
7. Товароведение молока и сливок питьевых.
8. Товароведение и экспертиза жидких кисломолочных напитков.
9. Организационные вопросы управления качеством: Закон РФ «О защите прав потребителей».
10. Товароведная характеристика творога и творожных продуктов.

11. Товароведение молочных консервов.
12. Стандартизация в управлении качеством.
13. Проведение оценки качества колбас.
14. Сертификация мясных и рыбных консервов.
15. Методы определения качества сыров.
16. Выявление дефектов качества с помощью схемы Исикавы.
17. Семь инструментов качества.
18. Менеджмент как система управления качеством.
19. Экономические проблемы качества.
20. Конкурентоспособность и качество.

Пример тем для создания проблемной ПРЕЗЕНТАЦИИ

1. Методы классификации товаров.
2. Комплексное управление качеством.
3. Статистические методы управления качеством.
4. Показатели технологичности, стандартизации и унификации.
5. Понятие и принципы стандартизации.
6. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
7. Восемь «незыблемых прав» потребителя.
8. Управление качеством в процессе проектирования и разработок.
9. Управление качеством в процессе закупок.
10. Управление качеством в процессе производства и обслуживания.
11. Этапы проведения сертификации систем качества.
12. Технические регламенты Таможенного союза.
13. Методика контроля качества.
14. Общие сведения о качестве и управлении качеством.
15. История учения о качестве.
16. Процесс и содержание управления качеством.
17. Методологические основы управления качеством.
18. Управление качеством на основе ИСО 9000.
19. Требования к системе менеджмента качества.
20. Документация системы менеджмента качества.

Вопросы к зачету по дисциплине «Управление качеством»

1. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
2. Анализ брака и потеря от брака.
3. Виды затрат на качество.
4. Виды испытаний продукции.
5. Виды сертификации по правовому признаку.
6. Виды сертификации по процедуре проведения.
7. Виды стандартов в России. Категории нормативных документов по стандартизации в РФ.
8. Виды технического контроля.
9. Влияние качества на ценообразование.
10. Влияние качества продукции на конкурентоспособность предприятия.
11. Главные задачи и принципы планирования качества продукции.
12. Государственная система стандартизации РФ (ГССРФ).
13. Государственный стандарт, основные этапы его разработки.
14. Документальное оформление требований к качеству.
15. Единичные, комплексные и интегральные показатели качества продукции.
16. Защита прав потребителей товаров и услуг.

17. Знаксоответствия.
18. Инженерно-технологические методы.
19. Инструменты контроля качества.
20. Квалиметрия как наука, ее роль, методы и области практического применения.
21. Классификация и сферы приложения методов управления качеством.
22. Классификация показателей качества продукции
23. Международная практика сертификации.
24. Международные стандарты.
25. Методы количественной оценки уровня качества.
26. Методы улучшения качества.
27. Метрологическое обеспечение и его цели.
28. Механизм управления качеством.
29. Необходимость планирования качества.
30. Опыт зарубежных стран по управлению качеством.
31. Организационно-распорядительные методы.
32. Организация технического контроля на предприятии.
33. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством.
34. Основные методы управления качеством.
35. Основные направления политики повышения качества продукции предприятия.
36. Основные составляющие качества товара для потребителей.
37. Основные составляющие качества услуг для потребителей.
38. Основные факторы внешней среды, влияющие на качество.
39. Основные черты тотального управления качеством (TQM).
40. Особенности оценки качества продукции (градация, срок годности, срок службы).
41. ОТК как самостоятельное структурное подразделение.
42. Петля качества.
43. Планирование как процесс управления качеством.
44. Показатели безопасности и транспортабельности.
45. Показатели качества.
46. Показатели назначения, надежности и экономичности.
47. Показатели технологичности, стандартизации и унификации.
48. Понятие и принципы стандартизации.
49. Понятие качества.
50. Потребительские ценности продукции.
51. Роль высшего руководства в системе менеджмента качества.
52. Роль персонала в управлении качеством.
53. Самосертификация: понятие и общие условия.
54. Сертификат соответствия.
55. Сертификация продукции: понятие и значимость.
56. Сертификация третьей стороной.
57. Система управления качеством на предприятии.
58. Системный подход к планам качества.
59. Системы стандартов серии ISO 14000.
60. Социально-психологические методы.
61. Средства планирования качества.
62. Стандартизация продукции в России.
63. Статистические методы контроля качества.
64. Сущность и объекты технического контроля.
65. Сущность качества и управление им.
66. Уровни качества.
67. Формирование государственной политики в области качества.
68. Экономические методы.
69. Эргономические, патентно-правовые и экологические показатели качества.

70. Этапы проведения сертификации.

Задания для подготовки к зачету

ПК-2--Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Знать

методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Главные задачи и принципы планирования качества продукции.
2. Влияние качества на ценообразование.
3. Влияние качества продукции на конкурентоспособность предприятия.
4. Документальное оформление требований к качеству товаров.
5. Единичные, комплексные и интегральные показатели качества продукции.
6. Классификация показателей качества продукции.
7. Инструменты контроля качества товаров.
8. Механизм управления качеством продукции.
9. Классификация ассортимента товаров.
10. Потребительские свойства товаров.
11. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством.
12. Основные методы управления качеством.
13. Планирование как процесс управления качеством.

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Обеспечение качества и количества товаров.
2. Выявление дефектов качества с помощью методов ИСикавы.
3. Закон РФ «О защите прав потребителей».
4. Анализ брака и потеря от брака.
5. Методы количественной оценки качества продукции.
6. Особенности оценки качества продукции (градация, срок годности, срок службы).
7. Показатели безопасности и транспортабельности.
8. Показатели назначения, надежности и экономичности.
9. Показатели технологичности, стандартизации и унификации.
10. Роль персонала в управлении качеством.
11. Статистические методы контроля качества.
12. Сущность объектов технического контроля.
13. Управление затратами на обеспечение качества.
14. Методологические основы управления качеством.

Уметь

контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Анализ достигнутых результатов качества производства можно отнести: а) к тактическим функциям системы управления качеством;

- б) к стратегическим функциям системы управления качеством; в) нет верного ответа.
2. Дайте определения следующим понятиям: качество, управление качеством.
3. Формирование качества продукции начинается на стадии:
- производства опытного образца;
 - проектирования;
 - изучения рынка;
 - заключения договора с поставщиками.
4. Система качества состоит из следующих элементов:
- система мотивации, система обучения персонала, система взаимоотношений с поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуре управления качеством в компании;
 - система обучения персонала, система взаимоотношений с поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуре управления качеством в компании, качество продукции;
 - качество деятельности компании, система обучения персонала, система взаимоотношений с поставщиками, система взаимоотношений с потребителями, документация по структуре управления качеством в компании;
 - нет верного ответа.
5. Качество продукции, работ, услуг оценивается только по одному параметру. а) да;
- нет;
 - в исключительных случаях.
6. В рамках экономического подхода к управлению качеством:
- оценивается целесообразность затрат на достижение качества продукции;
 - производитель в обязательном порядке должен исправить брак своей продукции, невзирая при этом на величину затрат;
 - производитель может исправить брак своей продукции, если величина затрат это позволяет;
 - нет верного ответа.
7. Цикл Э.Деминга состоит из следующих стадий:
- изучение потребностей, контроль, совершенствование продукции;
 - планирование, производство, контроль, совершенствование продукции;
 - планирование, производство, контроль, реализация продукции;
 - нет верного ответа.
8. Риск поставщика при оценке качества партии продукции означает: а) вероятность принять партию изделий с браком;
- вероятность не принять партию изделий приемлемым уровнем качества;
 - вероятность принять партию изделий с недопустимым уровнем брака;
 - нет верного ответа.
9. Перечислите этапы процесса управления качеством.
10. Объектами обязательной сертификации являются:
- системы качества, продукция услуги;
 - персонал организации, продукция, услуги;
 - продукция, услуги;
 - нет верного ответа.

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Показатель качества продукции – это...
- способность удовлетворять человеческие потребности;
 - количественная оценка одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

в) объективная особенность, которая проявляется при создании и использовании продукции; г) совокупность всех свойств, которыми обладает продукция.

2. Уровень качества продукции – это...

а) относительная характеристика, полученная путем сравнения всех показателей качества конкретной продукции с аналогичными показателями базовой продукции;

б) относительная характеристика, полученная путем сравнения показателей, характеризующих техническое совершенство продукции с соответствующими показателями базовой продукции;

в) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности.

3. Гарантийный срок службы изделия – это...

а) период времени, в течение которого изготовитель гарантирует стабильность показателей качества в процессе ее хранения;

б) период времени, в течение которого изготовитель гарантирует стабильность показателей качества;

в) период времени, в течение которого изготовитель гарантирует стабильность показателей качества продукции в процессе ее эксплуатации.

4. К комплексным показателям качества продукции относятся

показатели: а) транспортабельности;

б) затрат на производство и эффективность продукции; в) ремонтпригодности;

г) надежности и долговечности продукции.

5. Абсолютный размер потерь от брака – это:

а) сумма затрат на окончательно забракованную продукцию.

б) Разница между величиной абсолютного размера брака и стоимости брака по цене использования, суммы удержаний с виновников брака и суммы взысканий с поставщиков некачественных материалов.

в) Процентное отношение абсолютного размера брака к производственной

себестоимости. г) Отношение величины потерь от брака к полной себестоимости продукции.

6. Номенклатура показателей качества конкретной

продукции устанавливается: а) Производителями продукции

б) В результате опроса

потребителей в) Государственным стандартом

г) Государственными исполнительными органами

Навык/Опыт деятельности

владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка/опыта деятельности

Задание 1. Используя текст ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения», перечислите виды показателей качества, дайте им характеристику и приведите формулы расчетов, укажите область применения. Результаты представьте в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика

Задание 2. Используя текст технических регламентов РФ и стандартов, проанализируйте и охарактеризуйте основные группы показателей качества продукции. Результаты представьте в виде таблицы.

Основные группы показателей качества и их характеристика

Группы показателей качества	Характеристика	Примеры
Показатели назначения		
Показатели надежности		
Эргономические показатели		
Эстетические показатели		
Показатели технологичности		
Показатели стандартизации и унификации		
Показатели транспортабельности		
Патентно-правовые показатели		
Показатели безопасности		
Экономические показатели		
Экологические показатели		

Задание 3. Проанализируйте принципы управления качеством, предусмотренные в системе всеобщего менеджмента качества. Заполните таблицу, указав проблемы реализации концепции TQM в практике российских предприятий.

Наименование метода управления	Характеристика метода или подхода	Реализация его в российской практике
Ответственность руководства		
Новые принципы в концепции качества		
Качество в рамках маркетинга		
Качество на этапе проектирования		
Качество процессов		
Качество готовой продукции		
Качество работы персонала		

Задание 1. «Блиц-опрос»

Демонстрация теоретических знаний по товароведению.

Участникам задаются вопросы (по карточкам) из различных групп товаров в течение 2-х минут должен ответить на максимальное количество предложенных вопросов.

КАРТОЧКА №1

1. Оно бывает сахарным, затыжным, сладким (печенье)
2. Какое пирожное получают без муки? (белково-сбивное)
3. Какой цвет мякши имеют сырцовые пряники? (светлый)
4. Какой овощ бывает сладким и горьким? (перец)
5. В переводе с французского это овощ означает «любовное яблоко» (помидор)
6. У какого овоща имеются мозговые сорта? (горох)
7. Какую крупу вырабатывают из гречи? (ядрицу и продел)
8. Из какого зерна вырабатывают хлопья геркулес и толокно? (из овса).
9. Сорта хлеба, отличающиеся своеобразием рецептурой, внешним видом, вкусом (национальный).
10. Какие плоды содержат много дубильных веществ? (айва и терн).
11. Какие косточковые плоды делят на две группы: морели и аморели? (вишня)
12. Сорт груш с названием карамели и сладкого напитка (Дюшес).
13. Он бывает фруктово-ягодный и желтый (мармелад)
14. При изготовлении какого шоколада не используется какао тертое? (белого)
15. Какие виды карамели выпускают в виде трубочки и палочек? (Соломка)

16. Наиболее жирная часть молока (сливка).
17. Какие виды брожения происходят в кефире? (молочно-кислое и спиртовое).
18. Он бывает молочный, классический, сливочный, легкий (йогурт)

КАРТОЧКА №2

1. Как называется сыр, подверженный копчению и парафинированию? (колбасный)
2. Какие молочные изделия можно замораживать? (творог, творожные сырки).
3. Какие продукты называют кисломолочными? (получают из молока в результате молочнокислого брожения, а иногда с участием спиртового брожения).
4. Какое фруктовое-ягодное изделие имеет жидкую консистенцию? (варенье)
5. Какая карамель готовится только из карамельной массы? (леденцовая)
6. Как называется карамельная начинка с не обжаренными ядрами орехов? (марципановая)
7. Какие тропические плоды поступают в продажу только сушеными? (финики)
8. Из каких плодов получают курагу? (из абрикосов).
9. Какой сушеный виноград не имеет семян? (кишмиш).
10. Какую крупную овсянку варить? (овсяную).
11. К какой крупе относятся крупы «Полтавская» и «Артек»? (к пшеничной).
12. Какая крупа варится дольше всех круп? («перловая»).
13. К какой овощной группе относятся огурцы? (тыквенным)
14. Это овощ бывает столовым, кормовым, техническим (тыква)
15. Самый ранний корнеплод (редис). 16. Какое печенье имеет хрупкую, рассыпчатую консистенцию? (сахарное)
17. При их производстве почти не используется сахар (вафли)
18. Штучные мучные изделия, разнообразной формы украшениями, небольшого размера (пирожные)

Задание 2. Используя данные органолептической оценки маргарина (табл. 1), рассчитайте комплексный показатель и определите категорию качества.

Таблица 1

Результаты органолептических исследований маргарина

Наименование маргарина	Вкус и запах, балл	Консистенция, балл	Цвет, балл	Комплексный показатель, балл	Категория качества
«Экстра»	5	4	5		
«Сливочный»	3	4	4		

Задание 3. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125; дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указаны в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задание 4. Дайте заключение о качестве консервов Сардины балтийские в масле, если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы - 320 г, масла - 50, масса одной банки - 195, второй - 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания закрытого типа

1. Что должно быть включено в разработку плана по исправлению несоответствий?

- а) разработка сети бизнес-процессов;
- б) распределение полномочий;
- в) разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции.

Правильный ответ: в

2. Предназначение стандарта ИСО 9004:2019:

- а) контроль качества;
- б) усовершенствование качественных показателей;
- в) управление стандартами качества.

Правильный ответ: б

3. Кто составляет субъект управления качеством?

- а) руководство компании;
- б) поставщик;
- в) смежное предприятие

Правильный ответ: а

4. В чём заключается принцип непрерывного улучшения?

- а) усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя;
- б) постоянное совершенствование производственных средств;
- в) непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители.

Правильный ответ: а

5. Соотнеси показателей качества продукции

№	Признак классификации показателей		Группы показателей качества продукции
1)	По количеству характеризующих свойств	А	В натуральных единицах (кг, мм, баллы и др.)
2)	По характеризующим свойствам	Б	Назначения Надежности Экономичности Эргономичности Эстетические Технологичности Стандартизации и унификации Патентно-правовые Экологические Безопасности Транспортабельности
3)	По способу выражения	В	Прогнозные Проектные Производственные Эксплуатационные
4)	По этапам определения значений показателей	Г	Единичные Комплексные Интегральные

Правильный ответ: 1-г, 2-б, 3-а, 4-в

Задания открытого типа:

1. _____ – количественная характеристика свойств продукции, составляющих и определяющих ее качество, применяемая в целях его оценки в определенных условиях создания, эксплуатации и потребления.

Правильный ответ: показатель качества

2. _____ характеризующие одно из свойств продукции, могут относиться как к единице продукции, так и к совокупности единиц однородной продукции.

Правильный ответ: единичные показатели

3. _____ характеризуют свойства безотказности, долговечности, ремонтпригодности и сохраняемости.

Правильный ответ: показатели надежности

4. _____ – относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности фактических показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей.

Правильный ответ: уровень качества продукции

5. _____ заключается в сопоставлении единичных показателей качества данного изделия с соответствующими единичными показателями аналога.

Правильный ответ: дифференциальный метод

6. _____ приемочный контроль по качественному признаку предоставляет более широкие возможности по разделению результатов контроля в зависимости от степени соответствия качества требованиям.

Правильный ответ: статистический

7. _____ – это документ, содержащий обязательные требования к продукции, методам производства, эксплуатации, хранению, транспортировке.

Правильный ответ: технический регламент

8. _____ – это документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Правильный ответ: подтверждение соответствия

9. Обязательная сертификация осуществляется органом по _____, аккредитованным в установленном Правительством РФ порядке.

Правильный ответ: сертификации

10. Для обеспечения положительной динамики развития предприятия необходимы _____

Правильный ответ: постоянные улучшения

11. Существуют два вида ревизии энергозатрат: предварительный и _____

Правильный ответ: детальный

12. Согласно постулатам Э. Деминга предпочтение отдается _____ контролю

Правильный ответ: выборочному

13. По утверждению Дж. Джурана за _____% проблем качества отвечает система качества, а за остальные _____% - исполнители

Правильный ответ: 85 и 15

14. Понятие надежности связано в первую очередь с _____

Правильный ответ: техникой

15. Держателем сертификата является _____

Правильный ответ: изготовитель

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

тенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, свое-временного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для

совершенствования

методики

обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач в выполнении заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
 - по результатам выполнения индивидуальных заданий;
 - по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
 - по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.
- На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Современные проблемы обеспечения качества	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь / 2-езанятие
Раздел 2. Эволюция походов к менеджменту качества	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь / 3-езанятие
Раздел 3. Управление качеством на основе стандартов ИСО	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Октябрь / 4-езанятие
Раздел 4. Документация систем качества	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Октябрь / 5-езанятие
Раздел 5. Управление качеством в процессе проектирования и разработок	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Октябрь / 6-езанятие
Раздел 6. Персонал организации в системе менеджмента качества	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Ноябрь / 7-езанятие
Раздел 7. Самооценка систем качества и управления персоналом	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Ноябрь / 8-езанятие

Раздел 8. Сертифи-	ПК2/2.3	Этап	Решение тестовых заданий,	Декабрь/9-е
№ и наименование контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
кация продукции систем качества	ПК2/2.3	II этап III этап	упражнений, представление и защита доклада (реферата)	занятие
Раздел 9. Управление затратами на обеспечение качества	ПК2/2.3	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	Декабрь / 10-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов

использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как

изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59%	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточной высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5-бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40–59 (по 5-бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5-бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5-бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания докладов

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
--------	------------------------------	------------

5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты оформления.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты оформления.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация несистематизирована и/или непоследовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
 2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению не-достатков.
 3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
 4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навыки и опыт применения студентов в их применении. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета. Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия.
- Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующую функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.
- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей

программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/«незачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке/ ссылка на ЭБС
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Дополнительная литература	Количество в библиотеке/ ссылка на ЭБС
Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277547 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/105565
Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 (дата обращения: 29.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых не аудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а так же подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MS Windows 7 OEM SNGLOLPNL Legalization Get Genuine COA
 Office Standard 2016
 OpenOffice Свободно распространяемое
 ПО Google Chrome Свободно распространяемое
 ПО Yandex Browser Свободно распространяемое
 ПО
 Unreal Commander Свободно распространяемое ПО
 Adobe Acrobat Reader Свободно распространяемое про-приетарное
 ПО 7-zip Свободно распространяемое ПО
 Dr.Web
 Лаборатория ММИС «Планы»

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
2. БД «AGRO» режим доступа: <https://agro.ru/>
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. Консультант Плюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/go st
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>