

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. Х.М. БЕРБЕКОВА (КБГУ)»**

Институт информатики, электроники и робототехники

Кафедра «Управление качеством»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ОПОП _____ О.В. Исламова Директор института _____ Н.В. Черкесова

«_____» _____ 2021 г.

«_____» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза потребительских товаров»

Направление подготовки
27.03.02 Управление качеством

Профиль подготовки
Управление качеством в производственно-технологических системах

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Нальчик 2021

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины по выбору блока 1 студентам направления 27.03.02 Управление качеством очной формы обучения в 3 семестре.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 «Управление качеством», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» февраля 2016 г. № 92

Содержание

	с.
1 Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	4
4 Содержание и структура дисциплины (модуля).....	5
5 Образовательные технологии.....	12
6 Фонд оценочных средств для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	22
7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля).....	25
8 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	27
9 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	27

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цели: Формировать у студентов системное представление об основах экспертизы, оценке качества товаров в розничных и оптовых торговых предприятиях. Усвоение теоретических знаний в области экспертизы и приобретение умений проведения экспертной оценки товаров и документов. Успешное освоение дисциплины призвано развивать у студентов мышления, поискового умонастроения, экспертной интуиции и инициативы.

Задачи:

Настоящая дисциплина посвящена изучению основ экспертизы, формированию у студентов теоретических знаний и практических навыков по приобретению навыков оценки качества на всех этапах товародвижения.

В задачи дисциплины входят:

- изучение основных категорий экспертизы товаров;
- значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности;
- овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров;
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Экспертиза потребительских товаров» относится к дисциплинам по выбору, устанавливаемых ВУЗом – Б1.В.ДВ.1 по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством.

Дисциплина преподается посредством чтения лекций и проведения практических и лабораторных занятий.

На лекциях излагаются материалы теоретического и методического характера.

На практических занятиях решаются прикладные задачи.

Лабораторные занятия обеспечивают практическое освоение лекционного материала, развитие умения и навыков оценки качества продовольственных товаров. Позволяют отработать процедуры проведения судебных и товароведных экспертиз.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- способностью анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1).
- способностью организовывать работы по подтверждению соответствия продукции и систем управления качеством (ПКв-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные документы, применяемые при проведении экспертизы

- виды экспертизы, средства и методы проведения экспертизы

Уметь:

- применять основные источники получения информации для проведения экспертизы

- определять метод проведения экспертизы для каждого конкретного случая

Владеть:

- навыками по организации проведения и оформлению результатов экспертизы товаров

- навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы продукции и систем управления качеством

4 Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Формируемая компетенция (часть компетенции)	Оценочные средства
1	2	3	4	5
1	Методологические основы товарной экспертизы	Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура экспертизы Объекты и субъекты товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы	ПК-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
2	Методы товарной экспертизы	Органолептические методы. Измерительные методы. Экспертные методы оценки качества товаров	ПК-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
3	Товарная экспертиза	Виды товароведной экспертизы продовольственных товаров. Особенности проведения отдельных видов товарной экспертизы. Квалиметрическая экспертиза товаров по качеству и комплектности. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Идентификационная экспертиза	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Цели и задачи для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Правила и порядок проведения СЭ экспертизы товаров	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
5	Экологическая экспертиза товаров	Цели, задачи, объекты, правовая база экологической экспертизы. Экологические показатели качества товаров	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия,

				лабораторная работа, вопросы на экзамене
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Цели, задачи, объекты, правовая база ВС экспертизы. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
7	Организация проведения товарной экспертизы	Правила и порядок производства экспертизы товаров. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки на проведение экспертизы. Требования к составлению акта экспертизы	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
8	Экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров	Основные понятия экспертизы. Требования к качеству товаров. Оценка качества непродовольственных товаров. Контроль качества и испытания товаров. Экспертиза качества текстильных товаров. Экспертиза качества швейных изделий. Экспертиза качества чулочно-носочных и перчаточных изделий и верхнего трикотажа. Экспертиза качества тканей хлопчатобумажных и льняных. Экспертиза качества тканей шерстяных и шелковых. Экспертиза качества кожаной обуви. Экспертиза качества резиновой и полимерной обуви. Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Экспертиза качества парфюмерии. Экспертиза качества средств по уходу за лицом и волосами. Экспертиза качества средств гигиенической и декоративной косметики. Экспертиза качества изделий из пластмасс. Экспертиза качества силикатных товаров. Экспертиза качества керамических товаров. Экспертиза качества металлохозяйственных товаров. Экспертиза качества мебельных товаров. Экспертиза качества игрушек. Экспертиза качества ювелирных товаров из золота. Клеймение ювелирных товаров. Экспертиза качества канцелярских товаров (бумага)	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене

9	Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров	<p>Средства товарной экспертизы продовольственных товаров. Методы товарной экспертизы продовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экспертиза и оценка качества вкусовых товаров. Экспертиза качества алкогольных напитков. Экспертиза и оценка качества слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Экспертиза качества чая и чайных напитков и кофе и кофейных напитков. Экспертиза качества пряностей и приправ. Экспертиза и оценка качества молочных продуктов. Экспертиза качества молока и сливок. Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Экспертиза качества сыров. Экспертиза качества масла коровьего. Экспертиза и оценка качества яиц и яичных товаров. Экспертиза и оценка качества мясных товаров. Экспертиза качества. Экспертиза качества мяса птицы. Экспертиза качества колбасных изделий. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов, консервов. Экспертиза и оценка качества рыбных товаров. Экспертиза качества рыбы живой, охлажденной, мороженной. Экспертиза качества икры. Экспертиза и оценка качества пищевых жиров. Экспертиза качества растительных масел, маргарина и маргариновой продукции, животных жиров. Экспертиза качества меда. Экспертиза качества кондитерских изделий (карамель, шоколад, какао-продукты). Экспертиза качества жевательной резинки. Экспертиза качества цитрусовых плодов (апельсин, мандарин, лимонов), субтропических и тропических плодов (гранат, инжир, хурма)</p>	ПК-1 ПКв-1	Тестирование, задачи для практического занятия, лабораторная работа, вопросы на экзамене
---	--	--	---------------	--

4.2 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Вид работы	Трудоемкость дисциплины
	ОФО
	3 семестр
Общая трудоемкость	108
Аудиторная работа:	51
<i>Лекции (Л)</i>	17
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	17
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	17
Самостоятельная работа:	30
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	
Реферат (Р)	
Эссе (Э)	
Самостоятельное изучение разделов	20
Контрольная работа (К)	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.),	10
Контроль	27
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	Экзамен

4.3 Лекционные занятия

№ пп	Тема
1	Методологические основы товарной экспертизы
2	Методы товарной экспертизы
3	Товарная экспертиза
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза
5	Экологическая экспертиза товаров
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Организация проведения товарной экспертизы
8	Экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров
9	Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров

4.3 Лабораторные работы

№ пп	Наименование лабораторных работ
1	Методологические основы товарной экспертизы
2	Методы товарной экспертизы
4	Товарная экспертиза
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза
6	Экологическая экспертиза товаров
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Организация проведения товарной экспертизы
9	Экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров

4.4 Практические занятия

№ занятия	Тема
1	3
1	Методологические основы товарной экспертизы
2	Методы товарной экспертизы
3	Товарная экспертиза
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза
5	Экологическая экспертиза товаров
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Организация проведения товарной экспертизы
8	Экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров
9	Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров

4.5 Курсовая работа

Не предусмотрена учебным планом

4.6 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№ пп	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение
1	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы, их классификация. Требования для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.
2	Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости.
3	Количественная, квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная экспертиза. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.
4	Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Перечень пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. Органы и службы СЭ надзора, их функции. СЭ экспертиза продукции.
5	Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Сроки проведения и результаты экологической экспертизы. Объекты и субъекты экологической экспертизы.
6	Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: Закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения
7	Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров, являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.
8	Понятие термина «требования к качеству». Законодательная и нормативно-правовая основа требований к качеству в РФ. Характеристика требований предъявляемых к качеству непродовольственных товаров.
9	Классификация средств товарной экспертизы, средства измерений, средства информационного обеспечения и контроль режима хранения.

5 Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

5.1. Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Задачи:

Задачи решаются на практических занятиях и на контрольных работах в рамках балльно-рейтинговых мероприятий. В рамках текущего контроля студент может набрать 15 баллов за решение задач (6 баллов за три контрольные работы в рамках балльно-рейтинговых мероприятий и по 3 балла в каждый рубежный промежуток на практических занятиях). Баллы проставляются в зависимости от процента выполнения задачи. Типовые задачи приводятся ниже.

Задание 1.

Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

Задание 2.

В картофеле содержится 20 мг % витамина С. Сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие пищевые продукты являются источником витамина С? Значение витамина С в питании?

Задание 3.

Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50г обнаружено сорной примеси – 0,16г, необрушенных ядер – 0,20г, битых ядер – 1,8г, массовая доля влаги 14,5%.

Задание 4.

На оптовую базу поступило 2 партии сыров: российский и пошехонский. При приемке партий по качеству установлено, что сыр из обеих партий имеет хороший вкус и запах, консистенцию, внешний вид, цвет и рисунок – нормальные. При отпуске сыра через 2,5 месяца хранения было установлено, что вкус и запах удовлетворительные, слабовыраженные, консистенция очень грубая, твердая, с сырных головок частично осыпался парафин, цвет и рисунок не изменились. Определите сорт сыра при приемке и отпуске.

Задание 5.

В торговую сеть 1зоны поступила партия орехов арахис массой 100 кг. Чему равна естественная убыль массы орехов при хранении в течение 1 месяца (норма естественной убыли орехов до 15 суток хранения равна 0,1%, свыше 15 до 30 суток нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на 0,006%)?

Задание 6.

Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля – 3 кг, моркови – 1кг. Через два дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,986кг. Через 4 дня соответственно: 2,90кг; 0,96кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля $\pm 2\%$, для моркови $\pm 2,5\%$.

Задание 7.

Рассмотреть ситуацию.

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0,61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определите товарный сорт муки.
2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
3. Как Вы поступите с данной партией муки?
4. Оцените информацию на упаковке муки.

Задание 8.

Провести оценку маркировки и упаковки образца чая и установить сорт чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.

Задание 9.

Рассмотреть ситуацию: в магазине г. Москвы находится на реализации водка (производитель ООО Черноголовский завод алкогольной продукции «ОСТ-АЛКО»). На маркировке указано: водка «Русское застолье» мягкая, крепость 40% об, вместимость 0,5 л и другая информация в соответствии с требованиями стандарта. При проверке качества госторгинспекцией установлено: крепость водки 39,9% об, объемная доля метилового спирта 0,02%, массовая концентрация уксусного альдегида 7,0 мг, сивушного масла 6 мг, сложных эфиров 15 мг, полнота налива 487 мл.

Определить наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ.

Задание 10.

1. На предприятие 10 марта в 8 ч. поступила партия молока пастеризованного 3,2% жирности, температура молока 7,6°C, кислотность 19°Т. В процессе хранения при температуре 20° в течение 10 часов молоко свернулось и выделилась сыворотка. Кислотность возросла до 25°Т. Объясните причины, вызвавшие изменения качества.

2. Определите товарный сорт сыра костромского, имеющего хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Укажите причины возникших дефектов.

Тесты:

В рамках балльно-рейтинговых мероприятий студент трижды проходит тестирование на компьютере. В зависимости от процента правильных ответов компьютер выставляет от 0 до 6 баллов. Образцы тестовых заданий, приведены ниже.

1. В основу классификации зольных элементов положено (выберите ответ):

А) количественное содержание их в пищевом продукте;

Б) качественный состав зольных элементов;

В) наличие токсичных элементов;

Г) количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

2. Токсичными элементами пищевых продуктов являются:

А) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;

Б) ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;

В) мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;

Г) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций.

3. Сухие вещества пищевых продуктов представлены (выберите ответ):

А) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;

Б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;

В) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;

Г) всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов.

4. Жиры растворяются (выберите ответ):

А) в воде;

Б) в кислотах;

В) в спиртах;

Г) в органических растворителях.

5. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются (выберите ответ):

А) неполноценными;

Б) полноценными;

В) полноценными и неполноценными;

Г) необходимыми.

6. В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют кислоты (выберите ответ):

А) уксусную, сорбиновую, молочную, яблочную;

Б) уксусную, сорбиновую, бензойную, виннокаменную;

В) уксусную, сорбиновую, молочную, лимонную;

Г) уксусную, сорбиновую, молочную, бензойную.

7. При оценке качества макаронных изделий, сахара-рафинада определяют прочность. Прочность – это свойство продукта противостоять (выберите ответ):

А) изменениям внешних факторов;

Б) внутренним факторам;

В) деформации или механическому воздействию;

Г) деформации и внутреннему воздействию.

8. В соках, варенье, джеме и других пищевых продуктах определяют содержание сухих веществ, применяя рефрактометрический метод. Рефракция – это (выберите ответ):

А) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую;

Б) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления;

В) способность продукта поглощать или отражать свет;

Г) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.

9. Сохраняемость товара – это способность (выберите ответ):

А) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности;

Б) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;

В) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния и установленного времени технического обслуживания;

Г) обеспечивать удобство функционирования товара при его использовании.

10. Качество товаров формируется на стадиях жизненного цикла продукции (выберите ответ):

А) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания;

Б) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания, транспортирования;

В) проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания, хранения;

Г) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания.

11. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются (выберите ответ):

А) упаковывание, транспортирование, хранение;

Б) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

В) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

Г) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

12. Оценка качества включает операции (выберите ответ):

А) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;

Б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;

В) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;

Г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

13. По степени значимости различают дефекты (выберите ответ):

А) критические, значительные, устранимые;

Б) критические, малозначительные, неустраняемые;

В) критические, значительные, несущественные;

Г) критические, значительные, малозначительные.

14. В зависимости от возможности устранения дефекты бывают (выберите ответ):

А) явные, скрытые;

Б) устранимые, неустраняемые;

В) критические, малозначительные;

Г) значительные, допустимые.

15. Выборка – это (выберите ответ):

А) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

Б) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из партии;

В) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

Г) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

16. Точечная проба – это (выберите ответ):

А) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

Б) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;

- В) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
Г) минимально допустимая часть товарной партии.

17. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают (выберите ответ):

- А) изготовители;
Б) потребители;
В) продавцы;
Г) эксперты.

18. Органолептическим методом определяют (выберите ответ):

- А) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
Б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
В) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
Г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

19. При длительном хранении варенья, джема происходит (выберите ответ):

- А) денатурация белка;
Б) кристаллизация сахарозы;
В) старение крахмала;
Г) окисление жиров.

20. Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при (выберите ответ):

- А) окислении жиров;
Б) неферментативном потемнении;
В) гидролизе углеводов;
Г) взаимодействию металла с органическими кислотами продукта.

21. Свет не оказывает отрицательного действия на качество (выберите ответ):

- А) муки, макаронных и хлебобулочных изделий, жиров;
Б) консервов, муки, макаронных и хлебобулочных изделий;
В) консервов, муки, макаронных и ликероводочных изделий;
Г) муки, консервов, хлебобулочных изделий, плодов.

22. Резкий перепад температуры при хранении приводит к (выберите ответ):

- А) испарению влаги;
Б) усушке;
В) увлажнению продукта и развитию микроорганизмов;
Г) испарению и увлажнению продукта.

23. Оценкой потребительских свойств товаров занимается (выберите ответ):

- А) экологическая экспертиза;
Б) товароведная экспертиза;
В) ветеринарная экспертиза;
Г) санитарно-гигиеническая экспертиза.

24. Результатом экспертной оценки товаров является (выберите ответ):

- А) акт экспертизы;**
Б) акт приемки товаров по количеству и качеству;
В) акт отбора проб;

Г) акт приемки товаров по количеству.

25. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет (выберите ответ):

А) использование инструментальных методов;

Б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;

В) использование социологических методов;

Г) комиссионное проведение экспертизы.

Задания к лабораторным работам

По каждой работе студент должен представить отчёт, содержащий название работы и распечатку результатов выполнения заданий. За выполнение и защиту лабораторных работ студент может набрать 15 баллов (по 5 баллов в каждую рейтинговую точку). Образцы заданий для выполнения лабораторных работ представлены ниже.

Задание 1

Оценить внешний вид хлеба, состояние мякиша, запах, вкус.

Форма записи данных органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий:

№	Показатели качества	Характеристика
1	Форма	
2	Характеристика корки	
3	Толщина корки в мм	
4	Эластичность мякиша	
5	Цвет мякиша	
6	Структура пористости	
7	Вкус	
8	Запах	

Задание 2.

Рассмотреть ситуации:

1. На предприятие в октябре поступила партия картофеля в количестве 18 мешков массой нетто 900г. При оценке качества установлено: клубней удлиненной формы размером 20 мм – 1,2 кг, клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм – 0,4кг, с повреждениями проволоочником – 0,5 кг, поврежденных паршой более $\frac{1}{4}$ поверхности – 0,5 кг, поврежденных фитофторой – 0,2 кг.

Определите массу объединенной пробы.

Оцените качество поступившей партии. Результаты оформите в виде таблицы.

Дефекты качества	Норма допуска по ГОСТ, %	Результаты разбраковки объединенной пробы		% сверх нормы	отход
		кг	%		

Стандартная продукция, % = 100 - % нестандартной продукции - % отхода.

2. В декабре на предприятие поступила партия яблок массой нетто 400кг в стандартных ящиках (по 25 кг). По сопроводительным документам яблоки 1 сорта. Приёмочный контроль качества яблок по объединенной пробе показал: все плоды по размеру соответствовали 1 сорту. Из них плодов с нажимами площадью не более 4 см² – 2 кг, плодов загнивших – 0,6кг, подкожной пятнистостью – 1,2. Остальные плоды в потребительской стадии зрелости без повреждений и болезней.

1. Определите величину выборки и массу объединенной пробы.

2. Дайте заключение о качестве партии яблок.

3. Укажите сведения, которые должны быть отмечены в удостоверении о качестве и безопасности яблок.

4. Изучите упаковку яблок 1 товарного сорта в ящики и их маркировку.

Задание3.

Провести оценку качества светлого пива по 25-балльной системе.

Методики испытаний:

Оценку качества пива проводят по 25-балльной системе по органолептическим показателям, высоте и стойкости пены (см. таблицу). К органолептическим показателям относят: прозрачность, цвет, вкус, хмелевую горечь, аромат. Все органолептические показатели качества пива определяются в процессе дегустации.

Наиболее важным показателем является вкус.

Если показатель вкуса оценен дегустатором как удовлетворительный, то общий балл по данному образцу не должен превысить оценки «удовлетворительно» независимо от высоких оценок по другим показателям. То же при оценке показателя вкуса на «неудовлетворительно» общая оценка образца пива ставится «неудовлетворительно».

Для испытаний применяют цилиндрические бокалы из бесцветного стекла вместимостью 150-200 см³, диаметром 50-60 см³. Температура пива должна быть 12 ± 2 °С. При исследовании нескольких сортов пива, в первую очередь пробуют светлое пиво по возрастающей экстрактивности начального сусла, а затем в том же порядке темное пиво.

Пенообразование определяют в отдельной пробе в цилиндрическом бокале высотой 105-110 мм, с внутренним диаметром 70-75 мм. при температуре 12 ± 2 °С. Бокал устанавливают на площадку лабораторного штатива, а над стаканом закрепляют кольцо штатива так, чтобы верхний край его находился на расстоянии 25 мм от верхнего края бокала. При наливке пива в бокал горлышко бутылки должно опираться на кольцо штатива так, чтобы пиво наполняло бокал спокойно и лилось в центр. Налив прекращают, когда верхняя поверхность пены сравняется с краем бокала. Линейкой определяют расстояние от резкой линии раздела «пена-пиво» до верхнего края бокала, устанавливая высоту пены в миллиметрах. В момент окончания налива включают секундомер. Опадение пены и образование на поверхности участков пива, свободных от пены, считают концом испытания и отмечают по секундомеру. Стойкость пены выражают в минутах.

Балльная оценка качества светлого пива

Показатель качества	Органолептическая характеристика пива	Балльная оценка
1	2	3
Прозрачность	Прозрачное с блеском, без взвесей	3 («отл.»)
	Прозрачное без блеска, единичные мелкие взвеси (пылевидные)	2 («хор.»)
	Слабо опалесцирующее	1 («удовл.»)
	Сильно опалесцирующее, мутное	0 («неуд.»)
Цвет	Соответствует типу пива, находится в минимально установленном уровне для данного типа пива	3 («отл.»)
Аромат	Соответствует типу пива, находится на среднем уровне	2 («хор.»)
	Соответствует типу пива, максимально допустимый для данного типа пива	1 («удовл.»)
	Не соответствует типу пива, светлее или темнее установленного стандартом уровня	0 («неуд.»)
	Отличный аромат, соответствующий данному типу пива, чистый, свежий, выраженный	4 («отл.»)
	Хороший аромат, соответствующий типу пива, но недостаточно выраженный	3 («хор.»)

Вкус	В аромате заметны посторонние оттенки слегка сырого, фруктового, очень выраженный солодовый тон	2 («удовл.»)
	Выраженные посторонние тона в аромате: фруктовый, кислый, аромат молодого пива и т.д.	1 («неуд.»)
	Полнота и чистота вкуса	
	Отличный, полный, чистый, без посторонних привкусов, гармоничный вкус, соответствующий данному типу пива	5 («отл.»)
	Не очень чистый вкус, незрелый, привкус молодого пива, карамельный, вкус пустоватый, слабо выраженный	3 («удовл.»)
	Пустой вкус и посторонние привкусы: дрожжевой, фруктовый, острый, кислый	2 («неуд.»)
	<i>Хмелевая горечь</i>	
	Чисто хмелевая, мягкая, слаженная, соответствующая типу пива	5 («отл.»)
	Чисто хмелевая, не очень слаженная, слегка остающаяся, грубовата	4 («хор.»)
	Хмелевая грубая, остающаяся или слабая, не соответствующая типу пива	3 («удовл.»)
	Не хмелевая, грубая	2 («неуд.»)
Пена и насыщенность двуокисью углерода	Для пива в бутылках, баночного и в кегах	
	Обильная, компактная, устойчивая, хорошо прилипающая пена высотой не менее 40 мм, стойкостью не менее 4 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа	5 («отл.»)
	Компактная, устойчивая пена высотой не менее 30 мм и стойкостью не менее 3 мин при редком и быстро исчезающем выделении пузырьков газа	4 («хор.»)
	Пена высотой не менее 20 мм и стойкостью не менее 2 мин	3 («удовл.»)
	Пена высотой менее 2 мм и стойкостью менее 2 мин	2 («неуд.»)

При суммировании баллов по всем показателям пиво, получившее 22-25 баллов, считается отличного качества, 19-21 балл – хорошего, 13-18 баллов – удовлетворительного, 12 и ниже баллов – неудовлетворительного качества.

Задание 4.

Провести оценку качества молока.

1. Определить органолептические показатели: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет.

2. Определить плотность молока.

Результаты представить в таблице:

Наименование показателя	Норма по ГОСТ	Данные анализа
Вывод:		

Задание 5.

Изучить способы замораживания рыбы и выпишите характеристику качества в зависимости от разделки и упаковки.

Изучите дефекты мороженой рыбы.

Вид замораживания	Характеристика дефекта

5.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена в 3 семестре ОФО. Экзаменационный билет включает два теоретических вопроса. На экзамене студент может набрать максимум 30 баллов.

Экзаменационные вопросы

1. Основные понятия экспертизы и ее важнейшие группы.
2. Цели и задачи товарной экспертизы.
3. Основные принципы товарной экспертизы.
4. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?
5. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
6. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности.
7. Основные объекты товарной экспертизы.
8. Общность и различия градаций потребительских товаров.
9. Взаимосвязь градаций качества с размерными градациями.
10. Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе.
11. Основные требования, предъявляемые к экспертам.
12. Требования, предъявляемые к главному эксперту.
13. Права и обязанности экспертов.
14. Какие документы используются при
15. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке.
16. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
17. Особенности применения регистрационного метода.
18. Преимущества и недостатки органолептического метода, и на какие подгруппы он делится.
19. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
20. Принципиальные особенности экспертных методов.
21. Преимущества и недостатки методов Дельфа, Паттерн и комбинированного.
22. Виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.
23. Назначение и основание для проведения товароведной экспертизы разных видов.
24. Правовая база проведения количественной и качественной экспертизы.
25. Особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
26. Правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
27. Особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
28. Особенности проведения экспертизы по договорам.
29. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
30. Объекты санитарно-гигиенической экспертизы.

31. Основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
32. Классификация санитарно-гигиенической экспертизы.
33. Основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
34. Классификация экологических показателей.
35. Виды утилизационных загрязнителей и способы их обезвреживания.
36. Какие федеральные законы составляют правовую базу экологической экспертизы?
37. Укажите основания, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
38. Основные этапы организации проведения товарной экспертизы.
39. Основной и заключительный этап проведения товарной экспертизы.
40. Критерии идентификации товаров. Виды фальсификации товаров. Последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов, потребителей. Меры по предупреждению в борьбе с фальсификацией.
41. Основные понятия в области экспертизы товаров.
42. Принципы экспертизы. Значение экспертизы товаров для коммерческой деятельности.
43. Средства контроля режима хранения.
44. Классификация методов товарной экспертизы.
45. Классификация методов испытаний.
46. Преимущества и недостатки органолептического и измерительных методов.
47. Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами.
48. Экспертные методы оценки показателей качества товаров. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки.
49. Методы оценки качества и отбора экспертов.
50. Правовое и нормативное обеспечение экспертизы.
51. Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость.
52. Экспертиза товаров по количеству.
53. Экспертиза товаров по качеству и комплектности.
54. Экспертиза новых товаров: цели, этапы, показатели, методы.
55. Документальная экспертиза.
56. Идентификационная экспертиза.
57. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цели, основания для проведения, объекты, субъекты, правовая база.
58. Фитосанитарная экспертиза: цели, задачи, основания для проведения, объекты, правовая база.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты; цели, задачи, основания для проведения.
60. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.
61. Правовая и нормативная база ветеринарной экспертизы.
62. Организация проведения экспертизы. Основные этапы.
63. Порядок составления заключений экспертов и разрешения споров.
64. Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы.
65. Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка.
66. Источники загрязнения окружающей среды продовольственными товарами.
67. Способы повторного использования товаров и упаковки. Порядок уничтожения товаров и упаковки.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

6.1 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Контролируемые компетенции (часть компетенций)	Результаты обучения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результатов	Оценочные средства
способностью анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1).	Знать: Основные документы, применяемые при проведении экспертизы	- Знать правовую основу и нормативно-техническую базу, регламентирующую качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров и услуг.	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, контрольная работа, экзамен
	Уметь: Применять основные источники получения информации для проведения экспертизы	- Использование нормативных документов для оценки соответствия показателей качества продукции.	практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, экзамен
	Владеть: Навыками по организации проведения и оформлению результатов экспертизы товаров	- Средства и методы проведения экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров и услуг; - Диагностика дефектов, выявление опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, экзамен
способностью организовывать работы по подтверждению соответствия продукции и систем управления качеством (ПКв-1).	Знать: Виды экспертизы, средства и методы проведения экспертизы	- правила отбора проб и выборок из товарных партий; факторы, обеспечивающие качество, оценку количества; - органолептические и инструментальные методы оценки качества; - градации качества; - виды дефектов, причины их возникновения.	практическое занятие, лабораторная работа, тестирование, контрольная работа, экзамен
	Уметь: Определять метод проведения экспертизы для каждого конкретного случая	- Количественная и качественная экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров.	практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, экзамен
	Владеть: навыками по порядку проведения и оформлению результатов экспертизы продукции и систем управления качеством	- Контроль качества продовольственных и непродовольственных товаров и услуг экспертными методами. - Навыки документального оформления результатов экспертизы потребительских товаров; - Анализ и разработка структур систем управления качеством.	практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, экзамен

6.2 Шкала оценивания планируемых результатов обучения

6.2.1 Текущий и рубежный контроль

В рамках текущего и рубежного контроля по дисциплине студент может набрать до 70 баллов

Семестр	Шкала оценивания			
	0-35 баллов	36-50 баллов	51-60 баллов	61-70 баллов
2	Частичное посещение аудиторных занятий. Неудовлетворительное выполнение лабораторных и практических работ. Плохая подготовка к балльно-рейтинговым мероприятиям. Студент не допускается к промежуточной аттестации	Полное или частичное посещение аудиторных занятий. Частичное выполнение и защита лабораторных и практических работ. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «удовлетворительно».	Полное или частичное посещение аудиторных занятий. Полное выполнение и защита лабораторных и практических работ. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «хорошо».	Полное посещение аудиторных занятий. Полное выполнение и защита лабораторных и практических занятий. Выполнение контрольных работ, тестовых заданий на оценки «отлично».

На экзамене студент может набрать 30 баллов.

Для оценки ответа студента на экзамене используется следующая схема:

Объект оценки	Критерии	Максимальный балл
Ответ на экзамене	Владеет материалом	26-30
	Частично владеет материалом	15-25
	Не владеет материалом	0

6.2.2 Промежуточная аттестация

Оценка результатов освоения учебной дисциплины проводится по следующей шкале, применяемой на экзамене:

Семестр	Шкала оценивания			
	Неудовлетворительно (36-60 баллов)	Удовлетворительно (61-80 баллов)	Хорошо (81-90 баллов)	Отлично (91-100 баллов)
2	Студент имеет 36-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене не дал полного ответа ни на один вопрос. Студент имеет 36-45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ только на один вопрос	Студент имеет 36-50 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй. Студент имеет 46-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос или частично ответил на оба вопроса. Студент имеет по итогам текущего и рубежного контроля 61-70 баллов на экзамене не дал полного ответа ни на один вопрос.	Студент имеет 51-60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй. Студент имеет 61 – 65 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично ответил на второй. Студент имеет 66-70 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене) дал полный ответ только на один вопрос.	Студент имеет 61-70 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, на экзамене дал полный ответ на один вопрос и частично (полностью) ответил на второй.

Шкала соответствия рейтинговых оценок пятибалльным оценкам

Рейтинговая оценка (в баллах)	Оценка по пятибалльной шкале
91-100	«отлично»
81-90	«хорошо»
61-80	«удовлетворительно»
менее 61	«неудовлетворительно»

7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература.

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] / Вилкова С. А. - М.: Дашков и К, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394016370.html>
2. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения [Электронный ресурс] / Чечик А. М. - М.: Дашков и К, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021091.html>
3. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М. : Дашков и К, 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html>

7.2. Дополнительная литература.

4. Чечик А.М., Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебник - Дашков и К 2014 г. 536 страниц (ЭБС Книгафонд)
5. Суконкина Е. Б., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров - Вышэйшая школа 2012 г. 352 страницы (ЭБС Книгафонд)
6. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: Учебно-практическое пособие - Дашков и К 2009 г. 190 страниц (ЭБС Книгафонд)
7. Евдохова Л. Н., Масанский С. Л., Товарная экспертиза: учебное пособие - Вышэйшая школа 2013 г. 332 страницы (ЭБС Книгафонд)
8. ЭБС «Znanium.com» Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учеб. пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
9. ЭБС «Znanium.com» Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/>
10. ЭБС «Znanium.com» Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
11. ЭБС «Znanium.com» Товароведение и экспертиза потребит. товаров: учебник/ В.В.Шевченко и др. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
12. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - М. : Академия, 2007. - 320 с.
13. Практикум по микробиологии : учеб. пособие/ под ред. А.И. Нетрусова. - М. : Академия, 2005. - 608 с.

7.3. Периодические издания.

1. Журнал «Качество образования».
2. Ежеквартальный научно-практический журнал «Качество. Инновации. Образование». / <http://www.quality-journal.ru/>
3. Журнал «Качество и ИПИ (CALS)-технологии».
4. Журнал «Стандарты и качество».
5. Журнал «Методы менеджмента качества».
6. Журнал «Методы оценки соответствия».
7. Журнал "Business Excellence".
8. Quality Management Journal – ежеквартальный журнал Американского общества по качеству (ASQ).
9. Journal of Quality Technology – регулярный ежеквартальный журнал ASQ, рассматривающий технические аспекты процессов контроля качества, надежности, а также связанных с ними дисциплин.
10. ISO Management Systems – регулярный журнал Международной организации по стандартизации (ISO)

7.4. Интернет-ресурсы.

- <http://lib.kbsu.ru> – Сайт библиотеки КБГУ
- <http://www.knigafund.ru> – электронная библиотека
- <http://deming.ru> – сайт Ассоциации Деминга.
- <http://www.inventech.ru> – сайт Центра креативных технологий.
- <http://www.iteam.ru/publications/quality/> – портал ITeam технологии корпоративного управления.
- <http://quality.eup.ru/> – сайт о менеджменте качества.
- <http://www.intalev.ru> – сайт компании «ИНТАЛЕВ» – международная группа компаний, специализирующаяся на разработке и внедрении современных информационных систем управления предприятием, повышении эффективности ведения бизнеса.
- <http://www.iso.org/iso/home.html> – сайт Международной организации по стандартизации.
- <http://www.statsoft.ru>.

7.5 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

1. <http://www.diss.rsl.ru> – ЭБД РГБ - Электронные версии полных текстов диссертаций и авторефератов из фонда Российской государственной библиотеки
2. <http://www.scopus.com> – Sciverse Scopus издательства «Эльзевир. Наука и технологии». Реферативная и аналитическая база данных
3. <http://elibrary.ru> – Электронная библиотека научных публикаций.
4. <http://polpred.com> – Обзор СМИ России и зарубежья. Полные тексты + аналитика из 600 изданий по 53 отраслям
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts> - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
6. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система Консультант Плюс

7.6 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Продукты MICROSOFT (Desktop Education ALNG LicSaPk OLVS AcademicEdition Enterprise) подписка (Open Value Subscription) № V 2123829, **Kaspersky Endpoint Security** Стандартный Russian Edition № лицензии 17E0-180427-050836-287-197, **Acrobat Reader, WinRaR**

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях (аудиториях) для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.

Лабораторные и практические работы, проводятся в специальных помещениях с применением лабораторного оборудования и современных компьютерных систем, использующим в процессе обучения студентов программное обеспечение, прописанное в п. 7.6.

Для самостоятельной работы обучающихся имеются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается:

1. Альтернативная версия официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих;

2. Для инвалидов с нарушениями зрения (слабовидящие, слепые)

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь, дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; наличие средств для усиления остаточного зрения, брайлевской компьютерной техники, видеоувеличителей, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с нарушениями зрения;

- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту обучающимся;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (слабослышащие, глухие):

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия

обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекту питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.