

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Карпов Евгений Борисович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 26.03.2023 08:26:56  
Уникальный программный ключ:  
34e81b9ebf022d792ddf4ba544335e5b75ea819d7bc11d2f098d2f3e86a810b1



МЕЖДУНАРОДНАЯ ПОЛИЦЕЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ВПА  
Автономная некоммерческая организация высшего образования  
АНО ВО МПА ВПА

## Организация и проведение экспертизы качества Аннотация дисциплины (модуля)

Учебный план 27.03.02 Управление качеством

Форма обучения **очно-заочная**

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	70	70	70	70
Часы на контроль	2	2	2	2
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	овладеть теоретическими знаниями по экспертизе качества товаров и приобретение умений их применять в области экспертизы непродовольственных товаров.
-----	--

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Всеобщее управление качеством
2.1.2	Консалтинг в управлении качеством
2.1.3	Методы испытаний композитных конструкций
2.1.4	Системы менеджмента качества
2.1.5	Статистические методы в управлении качеством
2.1.6	Технология получения композиционных материалов
2.1.7	Метрологический контроль и надзор
2.1.8	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.9	Учебная практика (ознакомительная практика)
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Измерение и анализ эффективности и качества
2.2.2	Планирование и организация эксперимента
2.2.3	Производственный менеджмент
2.2.4	Технология разработки нормативной документации
2.2.5	Технология разработки технических регламентов
2.2.6	Экспертиза товаров и услуг
2.2.7	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.8	Производственная практика (преддипломная практика)

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-1: Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий**

**ПК-1.1: Контролирует поступающие материалы, сырье, полуфабрикаты на соответствие требованиям нормативной документации**

**ПК-1.2: Оценивает влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции**

**ПК-1.3: Использует методики измерений, контроля и испытаний материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий**

**ПК-2: Способен к проведению испытаний новых и модернизированных образцов продукции**

**ПК-2.2: Использует методики измерений, контроля и испытаний изготавливаемых изделий**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	основные понятия, термины, определения;
3.1.2	объекты и субъекты экспертизы;
3.1.3	принципы и методы контроля качества непродовольственных товаров;
3.1.4	средства и методы идентификации однородных групп непродовольственных товаров;
3.1.5	виды экспертиз;
3.1.6	требования к экспертам;
3.1.7	организацию проведения экспертизы.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	организовывать и проводить экспертизу по количеству и качеству непродовольственных товаров;
3.2.2	
3.2.3	работать с нормативными документами, применять современные методы испытаний экспертной оценки качества товаров;
3.2.4	проводить экспертизу и оформлять результаты экспертизы, составлять грамотное заключение;

3.2.5	использовать принципы, средства и методы экспертизы, оценивать эффективность затрат на проведение экспертизы, участвовать в разработке систем экспертной оценки
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	современными методами исследования потребительских свойств товаров;
3.3.2	современными методами оценки качества товаров;
3.3.3	методами математико-статистической обработки полученных результатов и их обсуждения;
3.3.4	умениями применять средства и методы проведения экспертизы.