

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Карпов Евгений Борисович
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.03.2023 08:24:50
Уникальный программный ключ:
34e81b9ebf022d792ddf4ba544335e5b15ea819d76c1f021098d2f3e86a810b



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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УМР

Л.М. Окунева

23 декабря 2022 г.

Организация и проведение экспертизы качества рабочая программа дисциплины (модуля)

Учебный план 27.03.02 Управление качеством
Учебный год начала подготовки 2023-2024

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 70
часов на контроль 2

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя 18			
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

Рабочая программа дисциплины

Организация и проведение экспертизы качества

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)

составлена на основании учебного плана:

27.03.02 Управление качеством

утвержденного учёным советом вуза от 23.12.21 протокол № 3.

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
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
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)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
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

3.1	Знать:
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.
3.2	Уметь:
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
3.3	Владеть:
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.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Тема 1. Виды и методы экспертизы непродовольственных товаров 1,1. Основные понятия, цели и задачи дисциплины 1,2. Нормативно-правовая база экспертизы непродовольственных товаров /Лек/	8	4
1.2	Тема 2. Виды и методы экспертизы непродовольственных товаров 2.1. Методы экспертизы непродовольственных товаров 2.2. Экспертиза по количеству и качеству 2.3. Санитарно-гигиеническая экспертиза непродовольственных товаров 2.4. Документальная экспертиза непродовольственных товаров 2.5. Экологическая экспертиза непродовольственных товаров 6. Стоимостная экспертиза непродовольственных товаров 7. Идентификация непродовольственных товаров /Лек/	8	8
1.3	Тема 3. Организация и порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров 3.1. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы непродовольственных товаров 3.2. Экономика и аудит экспертизы /Лек/	8	6
1.4	1. Изучение основополагающих нормативных документов по товарной экспертизе 1.1. Составление заявок, нарядов, претензий. 1.2. Заполнение форм актов экспертизы. /Пр/	8	4
1.5	32. Особенности проведения экспертизы товаров отечественного и импортного производства. Ознакомление с типовыми актами и заполнение актов экспертиз. /Пр/	8	4
1.6	Занятие 3. Особенности проведения экспертиз хозяйственных товаров отечественного и импортного производства Ознакомление с типовыми актами и заполнение актов экспертиз. /Пр/	8	4
1.7	Занятие 4. Особенности проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения 1. составления заявки на проведения экспертизы; 2. экспертиза отдельных групп продовольственных товаров; 3. оформление акта отбора образцов; 4. оформление экспертного заключения. Занятие 5. Особенности проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров животного происхождения (5 часов) 1. составления заявки на проведения экспертизы; 2. экспертиза отдельных групп продовольственных товаров; 3. оформление акта отбора образцов; 4. оформление экспертного заключения. Занятие 6. Особенности экологической, санитарно-ветеринарной экспертизы продовольственных товаров (5 часов) 1. изучение правовой базы; 2. изучение показателей. /Пр/	8	4
1.8	Занятие 6. Особенности экологической, санитарно-ветеринарной экспертизы продовольственных товаров 1. изучение правовой базы; 2. изучение показателей. /Пр/	8	2
1.9	Виды и методы экспертизы непродовольственных товаров /Ср/	8	20
1.10	Виды и методы экспертизы непродовольственных товаров /Ср/	8	26

1.11	Организация и порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров /Ср/	8	24
1.12	/Зачёт/	8	2

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Вопросы для самоконтроля и текущей аттестации

Перечень вопросов к зачету

1. Понятие экспертизы непродовольственных товаров, ее цели и задачи.
2. Виды товароведных экспертиз: определение, задачи, особенности каждого вида.
3. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
4. Нормативно-правовая база экспертизы.
5. Экспертиза товарных знаков.
6. Виды и классификация документов.
7. Требования законодательных и нормативных документов к качеству непродовольственных товаров.
8. Нормативные документы: виды, характеристика, порядок применения.
9. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
10. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
11. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке.
12. Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов.
13. Объективные методы исследования непродовольственных товаров.
14. Субъективные методы исследования непродовольственных товаров.
15. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы непродовольственных товаров.
16. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.
17. Метод опытной эксплуатации.
18. Экспертиза непродовольственных товаров по количеству.
19. Экспертиза непродовольственных товаров по качеству.
20. Гигиенические свойства непродовольственных товаров, показатели их характеризующие.
21. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы непродовольственных товаров.
22. Экспертиза договоров в области ассортимента, количества и качества.
23. Экспертиза спецификаций качества.
24. Экологическая экспертиза.
25. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.
26. Идентификация товаров: понятие, цели, методы.
27. Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификации непродовольственных товаров.
28. Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы непродовольственных товаров.

5.2. Темы письменных работ (контрольных и курсовых работ, рефератов)

Учебным планом не предусмотрены.

5.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Понятие экспертизы непродовольственных товаров, ее цели и задачи.
2. Виды товароведных экспертиз: определение, задачи, особенности каждого вида.
3. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
4. Нормативно-правовая база экспертизы.
5. Экспертиза товарных знаков.
6. Виды и классификация документов.
7. Требования законодательных и нормативных документов к качеству непродовольственных товаров.
8. Нормативные документы: виды, характеристика, порядок применения.
9. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
10. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
11. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке.
12. Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов.
13. Объективные методы исследования непродовольственных товаров.
14. Субъективные методы исследования непродовольственных товаров.
15. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы непродовольственных товаров.
16. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.
17. Метод опытной эксплуатации.
18. Экспертиза непродовольственных товаров по количеству.
19. Экспертиза непродовольственных товаров по качеству.
20. Гигиенические свойства непродовольственных товаров, показатели их характеризующие.
21. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы непродовольственных товаров.
22. Экспертиза договоров в области ассортимента, количества и качества.
23. Экспертиза спецификаций качества.
24. Экологическая экспертиза.
25. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.

26. Идентификация товаров: понятие, цели, методы.
 27. Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификации непродовольственных товаров.
 28. Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы непродовольственных товаров.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год, эл. адрес
Л1.1	Сергеев А. Г.	Метрология и метрологическое обеспечение: Учебник	М.: Высшее образование, 2008

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год, эл. адрес
Л2.1	Горбунова Т. С.	Измерения, испытания и контроль. Методы и средства: учебное пособие	Казань: Издательство КНИТУ, 2012 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258770

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.2.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1 Openoffice

6.2.2 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	http://www.consultant.ru/ Справочная правовая система «КонсультантПлюс».
6.3.2.2	sdo.tiei.ru - Электронная информационно-образовательная среда(ЭИОС)
6.3.2.3	http://biblioclub.ru/ ЭБС «Университетская библиотека online»
6.3.2.4	http://library.tiei.ru/ - ЭЛЕКТРОННАЯ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА
6.3.2.5	http://www.stq.ru/ Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество"
6.3.2.6	http://www.deming.ru/ сайт Российской Ассоциации Деминга
6.3.2.7	http://www.cfin.ru/management/iso9000/index.shtml Раздел "Управление качеством и ISO 9000" на ресурсе "Корпоративный менеджмент"
6.3.2.8	http://quality.eur.ru/ "QUALITY - Менеджмент качества и ISO 9000"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- 7.1 Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей). Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ И КРИТЕРИЯМ ОЦЕНИВАНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Обучающимся необходимо помнить, что качество полученного образования в немалой степени зависит от активной роли самого обучающегося в учебном процессе. Обучающийся должен быть нацелен на максимальное усвоение подаваемого лектором материала, после лекции и во время специально организуемых индивидуальных встреч он может задать лектору интересующие его вопросы.

Лекционные занятия составляют основу теоретического обучения и должны давать систематизированные основы знаний по дисциплине, раскрывать состояние и перспективы развития соответствующей области науки, концентрировать внимание обучающихся на наиболее сложных и узловых вопросах, стимулировать их активную познавательную деятельность и способствовать формированию творческого мышления.

Главная задача лекционного курса - сформировать у обучающихся системное представление об изучаемом предмете, обеспечить усвоение будущими специалистами основополагающего учебного материала, принципов и закономерностей развития соответствующей научно-практической области, а также методов применения полученных знаний, умений и навыков.

Основные функции лекций: 1. Познавательльно-обучающая; 2. Развивающая; 3. Ориентирующе-направляющая; 4.

Активизирующая; 5. Воспитательная; 6. Организующая; 7. информационная.

Выполнение практических заданий служит важным связующим звеном между теоретическим освоением данной дисциплины и применением ее положений на практике. Они способствуют развитию самостоятельности обучающихся, более активному освоению учебного материала, являются важной предпосылкой формирования профессиональных качеств будущих специалистов.

Проведение практических занятий не сводится только к органическому дополнению лекционных курсов и самостоятельной работы обучающихся. Их вместе с тем следует рассматривать как важное средство проверки усвоения обучающимися тех или иных положений, даваемых на лекции, а также рекомендуемой для изучения литературы; как форма текущего контроля за отношением обучающихся к учебе, за уровнем их знаний, а следовательно, и как один из важных каналов для своевременного подтягивания отстающих обучающихся.

При подготовке важны не только серьезная теоретическая подготовка, но и умение ориентироваться в разнообразных практических ситуациях, ежедневно возникающих в его деятельности. Этому способствует форма обучения в виде практических занятий. Задачи практических занятий: закрепление и углубление знаний, полученных на лекциях и приобретенных в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, формирование у обучающихся умений и навыков работы с исходными данными, научной литературой и специальными документами. Практическому занятию должно предшествовать ознакомление с лекцией на соответствующую тему и литературой, указанной в плане этих занятий.

При проведении учебных занятий обеспечиваются развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Самостоятельная работа может быть успешной при определенных условиях, которые необходимо организовать. Ее правильная организация, включающая технологии отбора целей, содержания, конструирования заданий и организацию контроля, систематичность самостоятельных учебных занятий, целесообразное планирование рабочего времени позволяет привить студентам умения и навыки в овладении, изучении, усвоении и систематизации приобретаемых знаний в процессе обучения, привить навыки повышения профессионального уровня в течение всей трудовой деятельности.

Для контроля знаний студентов по данной дисциплине необходимо проводить оперативный, рубежный и итоговый контроль.

Оперативный контроль осуществляется путем проведения опросов студентов на семинарских занятиях, проверки выполнения практических заданий, а также учета вовлеченности (активности) студентов при обсуждении мини-докладов, организации ролевых игр и т.п.

Контроль за самостоятельной работой студентов по курсу осуществляется в двух формах: текущий контроль и итоговый. Рубежный контроль (аттестация) подразумевает проведение тестирования по пройденным разделам курса. В тестирование могут быть включены темы, предложенные студентам для самостоятельной подготовки, а также практические задания.

Уровень сформированности профессиональных компетенций каждого обучающегося оценивается по следующей шкале (от 1 до 5):

1 – не справляется с выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 – не справляется с выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 – выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке: пороговый (критический) уровень готовности;

4 – самостоятельно выполняет типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь: пороговый (допустимый) уровень готовности;

5 – все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи выполняет самостоятельно: повышенный уровень готовности.

Бально-рейтинговая оценка по промежуточной аттестации проводимой в форме экзамена и (или) дифференцированного зачета выставляется в соответствии со следующей шкалой:

50–71 – «удовлетворительно»;

71–92 – «хорошо»;

92–100 – «отлично».

Далее приводятся критерии оценки результатов ответов. Например:

Оценка "ОТЛИЧНО" ставится обучающемуся, показавшему повышенный уровень готовности.

Оценка "ХОРОШО" ставится обучающемуся, показавшему пороговый (допустимый) уровень готовности.

Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" ставится обучающемуся, показавшему пороговый (критический) уровень готовности.

Бально-рейтинговая оценка по промежуточной аттестации проводимой в форме зачета выставляется в соответствии со следующей шкалой:

51–100 – «зачтено».

Далее приводятся критерии оценки результатов ответов. Например:

Оценка "зачтено" ставится обучающемуся, минимально показавшему пороговый (критический) уровень готовности.