МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Инженерный институт

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.

_____ "___" _____20___ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров Б1.В.ОД.11

Направление подготовки: 27.03.02 - Управление качеством
Профиль подготовки: не предусмотрено
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский

Автор(ы):

Закирова А.Р.

Рецензент(ы):

Хафизов И.И.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Хамидуллина Г. Р.
Протокол заседания кафедры No ___ от "____" _____ 201__г

Учебно-методическая комиссия Инженерного института:
Протокол заседания УМК No ____ от "____" _____ 201__г

Регистрационный No 86817317

Казань
2017

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Закирова А.Р. кафедра управления качеством Инженерный институт , AlfRZakirova@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

Формирование компетенций в области экспертизы качества продовольственных товаров

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.11 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 27.03.02 Управление качеством и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 4 курсе, 7 семестр.

Для успешного освоения дисциплины студент должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- Экономика

Дисциплина является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- Основы обеспечения качества

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-10 (профессиональные компетенции)	способность участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества
ПК-13 (профессиональные компетенции)	способность корректно формулировать задачи (проблемы) своей деятельности (проекта, исследования), устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем
ПК-8 (профессиональные компетенции)	способность осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества

В результате освоения дисциплины студент:

4. должен демонстрировать способность и готовность:

проводить анализ показателей качества продовольственных товаров

применять методы отбора продукции на контроль

применять методы разрушающего и неразрушающего контроля

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) 144 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 7 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Предпосылки и актуальность экспертизы товаров	7		2	0	0	Дискуссия
2.	Тема 2. Классификация товаров	7		2	0	0	Письменная работа
3.	Тема 3. Права потребителя товаров	7		2	0	0	Дискуссия
4.	Тема 4. Виды и средства информации о товаре	7		2	0	0	Дискуссия
5.	Тема 5. Классификация экспертизы	7		2	0	0	Дискуссия
6.	Тема 6. Методика экспертизы	7		2	0	0	Письменная работа
7.	Тема 7. Методика выполнения измерений и обработки результатов	7		2	0	0	Письменная работа
8.	Тема 8. Разрушающие и неразрушающие методы контроля	7		2	0	0	Письменная работа
9.	Тема 9. Субъекты экспертизы	7		2	0	0	Дискуссия
10.	Тема 10. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7		2	4	0	Презентация
11.	Тема 11. Структура общероссийского классификатора продукции	7		0	4	0	Письменная работа

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
12.	Тема 12. Деятельность межрегиональной общественной организации "Общество защиты прав потребителей"	7		2	4	0	Дискуссия
13.	Тема 13. Деятельность федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	7		2	4	0	Дискуссия
14.	Тема 14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения	7		2	4	0	Устный опрос
15.	Тема 15. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	7		2	4	0	Устный опрос
16.	Тема 16. Технические регламенты России: ТР на соковую продукцию из фруктов и овощей; ТР на молоко и молочную продукцию	7		2	4	0	Устный опрос
17.	Тема 17. Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021-024/2011	7		2	4	0	Устный опрос
.	Тема . Итоговая форма контроля	7		0	0	0	Зачет
	Итого			32	32	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Предпосылки и актуальность экспертизы товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Исторические предпосылки управления качеством продовольственных товаров
Нормативно-правовая база РФ по контролю за качеством продовольственных товаров

Тема 2. Классификация товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Различные системы классификации товаров Общероссийский классификатор продукции

Тема 3. Права потребителя товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Права потребителя на качество Права потребителя на безопасность Права потребителя на информацию Права потребителя на возмещение ущерба

Тема 4. Виды и средства информации о товаре

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Виды товарной информации в зависимости от назначения Правовая основа информационного обеспечения в РФ Средства информации о товарах

Тема 5. Классификация экспертизы

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Идентификационная; классификационная; химическая; материаловедческая; товароведная; оценочная; технологическая экспертиза

Тема 6. Методика экспертизы

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Методика отбора проб (образцов) Методика подготовки проб (образцов) к испытаниям Методика идентификации Методика испытаний Методика выполнения измерений Методика обработки результатов

Тема 7. Методика выполнения измерений и обработки результатов

лекционное занятие (2 часа(ов)):

ГОСТ Р 8.563-2009 Государственная система обеспечения единства измерений. Методики (методы) измерений

Тема 8. Разрушающие и неразрушающие методы контроля

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Разрушающий метод при определении вкуса, внутреннего строения продуктов, их скрытых дефектов. Неразрушающий метод при контроле внешнего вида, консистенции, запаха, цвета, наличия сорной примеси. Измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, экспертный и социологический методы определения показателей качества.

Тема 9. Субъекты экспертизы

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Документы для аттестации персонала по НК: Требования к кандидату в соответствии с ПБ 03-440-02 Форма заявки на аттестацию Форма регистрационной карточки Образец справки об опыте практической деятельности по НК Образец медицинского заключения (справки) Образец перечня работ, выполненных специалистом на заявленный метод НК окументы для аттестации специалистов по РИ: Требования к кандидату в соответствии с СДА-24 Форма заявки на аттестацию Форма регистрационной карточки Образец справки об опыте практической деятельности по РИ Образец медицинского заключения (справки) Образец перечня работ, выполненных специалистом на заявленный метод РИ

Тема 10. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

лекционное занятие (2 часа(ов)):

История фальсификации продовольственных товаров Общие положения об идентификации и подлинности товаров

практическое занятие (4 часа(ов)):

Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Последствия фальсификации

Тема 11. Структура общероссийского классификатора продукции

практическое занятие (4 часа(ов)):

ОКП 910000 ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОКП 920000 ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ, МОЛОЧНОЙ, РЫБНОЙ, МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНОЙ, КОМБИКОРМОВОЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОКП 970000 ПРОДУКЦИЯ РАСТЕНИЕВОДСТВА СЕЛЬСКОГО И ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА ОКП 980000 ПРОДУКЦИЯ ЖИВОТНОВОДСТВА

Тема 12. Деятельность межрегиональной общественной организации "Общество защиты прав потребителей"

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Устав Общества защиты прав потребителей

практическое занятие (4 часа(ов)):

Нормативные акты в области защиты прав потребителей

Тема 13. Деятельность федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Структура функции и полномочия Направления деятельности федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

практическое занятие (4 часа(ов)):

Документы Государственные услуги федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Тема 14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Общие положения по проведению работ и оформлению результатов идентификации продукции.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Нормативные документы, устанавливающие процедуры идентификации для конкретных видов контрольно-надзорной деятельности и групп однородной продукции

Тема 15. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Общие положения ГОСТ Р 51074-2003

практическое занятие (4 часа(ов)):

Методы идентификации Представление результатов идентификации

Тема 16. Технические регламенты России: ТР на соковую продукцию из фруктов и овощей; ТР на молоко и молочную продукцию

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Сфера применения Цели применения Технических регламентов России

практическое занятие (4 часа(ов)):

Объекты технического регулирования Правила идентификации Требования Оценка соответствия

Тема 17. Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021-024/2011

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Сфера применения Цели применения Технических регламентов Таможенного союза

практическое занятие (4 часа(ов)):

Объекты технического регулирования Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств ? членов Таможенного союза

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Предпосылки и актуальность экспертизы товаров	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Классификация товаров	7		подготовка к письменной работе	10	письменная работа
3.	Тема 3. Права потребителя товаров	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия
4.	Тема 4. Виды и средства информации о товаре	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия
5.	Тема 5. Классификация экспертизы	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия
6.	Тема 6. Методика экспертизы	7		подготовка к письменной работе	8	письменная работа
7.	Тема 7. Методика выполнения измерений и обработки результатов	7		подготовка к письменной работе	10	письменная работа
8.	Тема 8. Разрушающие и неразрушающие методы контроля	7		подготовка к письменной работе	10	письменная работа
9.	Тема 9. Субъекты экспертизы	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия
10.	Тема 10. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	7		подготовка к презентации	10	презентация
11.	Тема 11. Структура общероссийского классификатора продукции	7		подготовка к письменной работе	10	письменная работа
12.	Тема 12. Деятельность межрегиональной общественной организации "Общество защиты прав потребителей"	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия
13.	Тема 13. Деятельность федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	7		подготовка к дискуссии	2	дискуссия

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
14.	Тема 14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения	7		подготовка к устному опросу	2	устный опрос
15.	Тема 15. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	7		подготовка к устному опросу	2	устный опрос
16.	Тема 16. Технические регламенты России: ТР на соковую продукцию из фруктов и овощей; ТР на молоко и молочную продукцию	7		подготовка к устному опросу	2	устный опрос
17.	Тема 17. Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021-024/2011	7		подготовка к устному опросу	2	устный опрос
	Итого				80	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

В процессе преподавания дисциплины используются следующие образовательные технологии:
а) Информационные технологии - обучение с Power Point,
б) Проблемное обучение - стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
в) Междисциплинарное обучение - использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи;
г) Опережающая самостоятельная работа - самостоятельное изучение студентами нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий;
д) Инновационные образовательные технологии: практические занятия проводятся с использованием различных интерактивных форм обучения: в форме метода "ПОПС-формулы" и в форме "Case-Study".

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Предпосылки и актуальность экспертизы товаров

дискуссия , примерные вопросы:

Структурировать исторические предпосылки управления качеством товаров Необходимость и достаточность нормативно-правовой базы РФ по контролю за качеством товаров

Тема 2. Классификация товаров

письменная работа , примерные вопросы:

Изучить различные системы классификации товаров, их преимущества и недостатки Изучить принципы формирования общероссийского классификатора продукции

Тема 3. Права потребителя товаров

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить и обосновать преимущества и недостатки следующих прав потребителей: Права потребителя на качество Права потребителя на безопасность Права потребителя на информацию Права потребителя на возмещение ущерба

Тема 4. Виды и средства информации о товаре

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить и обосновать преимущества и недостатки правовой основы информационного обеспечения в РФ и средств информации о товарах

Тема 5. Классификация экспертизы

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить и обосновать преимущества и недостатки следующих видов экспертизы: Идентификационная; классификационная; химическая; материаловедческая; товароведная; оценочная; технологическая экспертиза

Тема 6. Методика экспертизы

письменная работа , примерные вопросы:

Изучить следующие методики и подготовить план испытаний: отбора проб (образцов) подготовки проб (образцов) к испытаниям идентификации испытаний

Тема 7. Методика выполнения измерений и обработки результатов

письменная работа , примерные вопросы:

Изучить методики и методы измерений, общие положения и требования, относящиеся к разработке, аттестации, стандартизации, применению методик измерений и метрологическому надзору за ними

Тема 8. Разрушающие и неразрушающие методы контроля

письменная работа , примерные вопросы:

Изучить следующие методы контроля и составить план контроля: Разрушающий метод при определении вкуса, внутреннего строения продуктов, их скрытых дефектов. Неразрушающий метод при контроле внешнего вида, консистенции, запаха, цвета, наличия сорной примеси. Измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, экспертный и социологический методы определения показателей качества.

Тема 9. Субъекты экспертизы

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить требования к кандидату в соответствии с ПБ 03-440-02 и обосновать необходимость и достаточность этих требований

Тема 10. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

презентация , примерные вопросы:

Подготовить презентацию по одному из товаров по плану: История фальсификации товаров Общие положения об идентификации и подлинности товаров Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Последствия фальсификации

Тема 11. Структура общероссийского классификатора продукции

письменная работа , примерные вопросы:

Нормативно-правовая документация по видам продукции

Тема 12. Деятельность межрегиональной общественной организации "Общество защиты прав потребителей"

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить и обосновать необходимость и достаточность положений: Устав Общества защиты прав потребителей Нормативные акты в области защиты прав потребителей

Тема 13. Деятельность федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

дискуссия , примерные вопросы:

Изучить и обосновать необходимость и достаточность документов по деятельности федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, представленных на официальном сайте службы

Тема 14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения

устный опрос , примерные вопросы:

Изучить общие положения по проведению работ и оформлению результатов идентификации продукции, нормативные документы, устанавливающие процедуры идентификации для конкретных видов контрольно-надзорной деятельности и групп однородной продукции

Тема 15. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

устный опрос , примерные вопросы:

Изучить общие положения, методы идентификации, представление результатов идентификации

Тема 16. Технические регламенты России: ТР на соковую продукцию из фруктов и овощей; ТР на молоко и молочную продукцию

устный опрос , примерные вопросы:

Изучить правила идентификации, требования указанных технических регламентов и оценку соответствия

Тема 17. Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС 015/2011, ТР ТС 021-024/2011

устный опрос , примерные вопросы:

Изучить маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза, структурировать объекты данных технических регламентов

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обусловливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

7.1. Основная литература:

Теоретические основы товароведения и экспертиы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 412 с.: 60x88 1/16. - ISBN 978-5-394-01691-2. http://znanium.com/bookread.php?book=354035

Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с. - ISBN 978-5-394-01637-0. http://znanium.com/bookread.php?book=430335

Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 508 с.: 60x88 - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4. http://znanium.com/bookread.php?book=354038

Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К-", 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1. http://znanium.com/bookread.php?book=415020

7.2. Дополнительная литература:

Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-005308-0, 500 экз. http://znanium.com/bookread.php?book=227413

Рынок продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.Н. Киселева, О.В. Власова, Е.Б. Коннова. - М.: Вузовский учебник, 2013. - 144 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-9558-0105-6, 2000 экз. http://znanium.com/bookread.php?book=368133

Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный ресурс] : Монография / С. И. Руденко. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К-", 2010. - ISBN 978-5-394-00781-1. http://znanium.com/bookread.php?book=450983

7.3. Интернет-ресурсы:

Министерство с/х и продовольствия РТ - http://agro.tatarstan.ru/

Общество защиты прав потребителей - http://ozpp.ru/tesaurus/212/159/

Ресурс справочной информации о промышленности, в т.ч. пищевой - http://www.borpak.ru/pishhevaya-promyshlennost.html

Федеральное агентство по государственным резервам - http://pda.rosreserv.ru/

Центр независимой экспертизы Казань - http://www.ekspertiza-kazan.ru/home/

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB,audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Для проведения занятий требуется стандартное материально-техническое обеспечение, указанное выше

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 27.03.02 "Управление качеством" и профилю подготовки не предусмотрено .

Автор(ы):
Закирова А.Р. _____
"__" _____ 201 __ г.

Рецензент(ы):
Хафизов И.И. _____
"__" _____ 201 __ г.