

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан экономического факультета  
\_\_\_\_\_ В.Е. Левичев

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ И.А. Косачев

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Кафедра товароведения и маркетинга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методы оценки качества товаров»

Направление подготовки  
**38.03.07 Товароведение**

Уровень высшего образования – бакалавриат  
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Методы оценки качества товаров» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- 2016 г. по направлению 38.03.07 «Товароведение» для очной формы обучения (от 29.03.2016).

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол №4 от «27» июня 2016 г.

Зав. кафедрой,  
д.э.н., профессор:



И.В. Ковалева

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета, протокол № 7 от «30» июня 2016 г.

Председатель методической комиссии,  
к.п.н., доцент



Н.В. Тумбаева

Составитель:  
ст. преподаватель



Н.Н. Величко

## Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу учебной дисциплины «Методы оценки качества товаров»

**на 201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

**Зав. кафедрой**

\_\_\_\_\_

ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О. Фамилия

**201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

**Зав. кафедрой**

\_\_\_\_\_

ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О. Фамилия

**201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

**Зав. кафедрой**

\_\_\_\_\_

ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О. Фамилия

**201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность                      подпись                      И.О. Фамилия

**Зав. кафедрой**

\_\_\_\_\_

ученая степень, ученое звание                      подпись                      И.О. Фамилия

## Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	7
5. Тематический план освоения дисциплины	7
6. Образовательные технологии	9
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	9
7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости	9
7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации	14
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	15
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	15
Приложения	17

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Методы оценки качества товаров» является формирование у студентов теоретических представлений и практических навыков по оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Задачами дисциплины «Методы оценки качества товаров» являются:

- ✓ формирование знаний о видах, формах и средствах информации о товарах;
- ✓ изучение правил маркировки товаров;
- ✓ ознакомление с правилами отбора проб и выборок из товарных партий;
- ✓ изучение факторов, обеспечивающие качество, оценку качества;
- ✓ получение навыка проводить оценку качества различными методами (органолептическими и измерительными).

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Методы оценки качества товаров» относится к базовой части Блока 1 образовательной программы.

Дисциплина «Методы оценки качества товаров» требует от студентов знаний по дисциплинам: физико-химические методы исследования, теоретические основы товароведения и экспертизы, стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Физико-химические методы исследования	Основы проведения физико-химических методов исследования.
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Группы товаров. Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров.
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандарты в пищевой промышленности.

## 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	ОПК-5	терминологический аппарат аналитического контроля качества товаров;	использовать современные способы поиска научной информации о существующих методах аналитического контроля потребительских товаров и нормативно-правовых документах в этой области;	навыками поиска информации о существующих методах аналитического контроля потребительских товаров
знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9	нормативно-правовую базу отбора проб потребительских товаров, предназначенных для аналитического контроля, основные способы пробоподготовки; физико-химические основы методов инструментального анализа, видов инструментального анализа потребительских товаров.	проводить органолептическую оценку качества товаров; оценивать результаты контроля качества товаров физико-химическими методами;	навыками органолептической оценки качества товаров.

#### 4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	54		
в том числе:			
1.1. Лекции	20		
1.2. Лабораторные работы	-		
1.3. Практические (семинарские) занятия	34		
2. Самостоятельная работа, часов, всего	54		
в том числе:			
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-		
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)	-		
2.3. Самостоятельное изучение разделов	11		
2.4. Текущая самоподготовка	34		
2.5. Подготовка и сдача зачета	9		
2.6. Контрольная работа (К)	-		
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108		
Форма промежуточной аттестации	3		
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3		

\* Формы промежуточной аттестации: зачет (3).

#### 5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение» для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа	
<b>6 семестр</b>						
Оценка качества товаров органолептическими методами.	1. Основы органолептического метода. 2. Виды органолептического исследования. 3. Балльная система оценки	8	-	9	11	С, ИЗ
Инструментальные методы оценки качества	1. Оценка качества товаров инструментальными методами. 2. Классификация методов оценки качества продукции. 3. Объективные особенности измерительного метода определения показателей качества. 4. Математическая обработка данных и анализ результатов измерений (испытаний)	4		9	11	С, Р
Характеристика методов инструментального анализа	1. Электрохимические методы исследования 2. Спектральные методы исследования 3. Оптические методы исследования 4. Оптические методы исследования	4	-	8	11	С, ИЗ

	5. Хроматографические методы исследования 6. Радиометрические и др. методы исследования					
Экспертные методы	Методы оценки, проводимые группой экспертов в условиях неопределенности или риска. методы группового опроса – методы, основанные на проведении опроса группы экспертов с последующим анализом и обработкой полученной от них информации (метод Дельфы, метод ПАТТЕРН и комбинированный метод); - математико-статистические методы обработки экспертных оценок, - методы экспертной оценки показателей качества	4	-	8	12	С, ДЗ
Подготовка к зачету		х	х	х	<b>9</b>	х
<b>Всего</b>		<b>20</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>54</b>	х

\*Формы текущего контроля: домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); собеседование или устный опрос (С); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ), терминологический диктант (ТД).

Таблица 5.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения

№ п/п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Подготовка к собеседованию по темам курса	16	Собеседование (устный опрос)	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
2.	Подготовка к выполнению индивидуального задания	14	Защита задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
3.	Выполнение домашнего задания	2	Защита домашнего задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
4.	Подготовка реферата	2	Защита реферата	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
5.	Самостоятельное изучение разделов	11	Зачет	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
6.	Подготовка к зачету	9	Зачет	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы

## 6. Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода при изучении дисциплины «Методы оценки качества товаров» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий ( табл. 6.1).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах по дисциплине «Методы оценки качества товаров», в соответствии с данной программой составляет 100 процентов.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
---------	-------------	--	-------------------

6-й	Лекция	Лекции-презентация	10
	Лекция	Использование видеоматериалов	10
	Практическое занятие	Разбор конкретных профессиональных ситуаций	22
	Практическое занятие	Просмотр и анализ учебных фильмов	2
	Практическое занятие	Семинар-беседа	10
Итого			54

\*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

## **7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

### **7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости**

С целью мотивации студентов к качественному освоению компетенций и достижению результатов обучения, формируемых дисциплиной «Методы оценки качества товаров», преподавателем используются такие формы текущего контроля, как выполнение индивидуально-го задания, собеседование, выполнение домашнего задания.

### **Методические рекомендации для проведения практических занятий**

#### **Собеседование как форма текущего контроля успеваемости**

С целью закрепление теоретического материала и контроля успеваемости на практических (семинарских) занятиях преподавателем проводится собеседование.

Суть собеседования заключается в том, что преподаватель ставит студентам вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя таким образом степень его усвоения. Поскольку собеседование является вопросно-ответным способом проверки знаний студентов, то он проводится в рамках семинара-беседы.

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится, если студент показал высокий уровень освоения теоретического материала и ответил на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» ставится, если при ответе студент в основном четко изложил суть вопроса, но не смог полностью ответить на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент при ответе частично изложил суть поставленного вопроса, но логику изложения сохранил.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дал неполный ответ на поставленный вопрос с нарушением логики и допущением ошибок в изложении теоретического материала или не смог ответить на поставленный вопрос.

*Вопросы для собеседования по темам курса*

#### ***Вопросы по теме: «Оценка качества товаров органолептическими методами»:***

1. Понятие качества товаров.
2. Качество и конкурентоспособность.
3. Качество жизнедеятельности.
4. ИНпотребности и АУТпотребности человека.
5. Многоаспектность качества.
6. Факторы качества товаров.
7. Общая характеристика факторов, обеспечивающих качество товаров.
8. Факторы, формирующие качество товаров.
9. Факторы, способствующие сохранению качества товара.
10. Контроль качества товаров на производстве и в торговле.
11. Контроль качества товаров.
12. Виды контроля качества.
13. Зависимость контроля качества от жизненного цикла товаров.



14. Характеристика видов контроля качества (входной, операционный, приёмочный).
15. Характеристика видов контроля качества по срокам (непрерывный, периодический, летучий).
16. Характеристика видов контроля качества по полноте охвата. Виды контроля качества по числу ступеней.
17. Квалификационные требования, предъявляемые к экспертам.
18. Организация подготовки экспертов.
19. Процедура аттестации экспертов.
20. Международные квалификационные критерии для экспертов-аудиторов по проверке систем качества.
21. Требования к главным экспертам, старшим экспертам, экспертам системы Торгово-промышленной палаты РФ.
22. Основания для проведения, формы организации проведения экспертиз.
23. Процедура и порядок проведения экспертизы товаров.
24. Понятие и цель экспертизы качества товаров.
25. Процедуры и этапы экспертизы качества товаров
26. Порядок и правила отбора образцов (проб).
27. Основные термины и понятия, обеспечивающие единообразие операций по отбору проб.
28. Проведение испытаний.
29. Правила оформления заявки на проведение экспертизы.
30. Основные схемы подачи заявки и проведения работ.
31. Правила отбора оформления отбора проб.
32. Оформление документов при отборе проб для испытаний.
33. Лица, ответственные за отбор проб.
34. Места проведения испытаний товаров.
35. Документы, оформляемые по результатам экспертизы.
36. Оценка качества товаров органолептическими методами.
37. Основы органолептического метода.
38. Виды органолептического исследования.
39. Балльная система оценки

***Вопросы по теме: «Инструментальные методы оценки качества»***

1. Оценка качества товаров инструментальными методами.
2. Классификация методов оценки качества продукции.
3. Объективные особенности измерительного метода определения показателей качества.
4. Математическая обработка данных и анализ результатов измерений (испытаний).

***Вопросы по теме: «Характеристика методов инструментального анализа»***

1. Электрохимические методы исследования.
2. Спектральные методы исследования.
3. Оптические методы исследования.
4. Оптические методы исследования.
5. Хроматографические методы исследования.
6. Радиометрические методы исследования.

**Индивидуальное задание как форма текущего контроля успеваемости**

Индивидуальное задание основывается на решении практических профессиональных ситуаций. Выполняется индивидуально каждым студентом и оценивается по пятибалльной шкале.

***Примерные задачи для выполнения индивидуального задания по темам курса:***

1. Продумайте и запишите признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, особенности товаров-суррогатов (имитаций).

2. Перечислите признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков.

3. Разработайте основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной верхней одежды.

4. Охарактеризуйте ассортимент и качество выпускаемой продукции на примере ЗАО «Барнаульский молочный комбинат».

5. Составьте блок-схему: «Проведение экспертизы потребительских товаров», «Составляющие режима хранения продовольственной группы товаров».

### **Домашнее задание как форма текущего контроля успеваемости**

Для самостоятельного изучения разделов дисциплины или закрепления пройденного материала студентам предлагается выполнение домашнего задания.

Домашнее задание может быть в форме составления тезисов по предложенным на изучение вопросам, в форме решения поставленных задач или практических ситуаций..

На следующем практическом занятии студент защищает свое домашнее задание. Преподаватель оценивает домашнее задание по системе «зачтено» - «не зачтено».

**Вопросы и задачи для домашнего задания по теме: «Инструментальные методы оценки качества»:**

Подготовьте электронную презентацию по темам: «Качество плодоовощной группы товаров, болезни», «Качество хлеба и хлебобулочных изделий, болезни», «Качество пищевых жиров, химические изменения и порча», «Качество продовольственной группы товаров».

### **Защита реферата как форма текущего контроля успеваемости**

В течение семестра каждому студенту в целях развития исследовательских способностей, повышения культуры речи, повышения теоретических знаний по дисциплине необходимо подготовить и защитить реферат.

Реферат - это краткое изложение в письменном виде или в форме публичного выступления содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы.

#### **Требования к содержанию реферата:**

**Титульный лист.** Является первой страницей реферата и заполняется по установленным ВУЗом правилам.

**Введение.** Здесь обычно обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание реферата, указывается объект / предмет / рассмотрения, приводится характеристика источников для написания работы и краткий обзор имеющейся по данной теме литературы.

**Основная часть.** Содержание глав этой части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение исследователя сжато, логично и аргументировано излагать материал, обобщать, анализировать, делать логические выводы.

**Заключительная часть.** Предполагает последовательное, логически стройное изложение обобщенных выводов по рассматриваемой теме.

**Библиографический список использованной литературы** составляет одну из частей работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора, позволяет судить о степени фундаментальности данного реферата.

Объем реферата не менее 5 страниц.

Тема реферата выбирается студентами самостоятельно из предложенного ниже перечня (повторение тем рефератов в одной группе недопустимо).

Реферат сдается на проверку преподавателю за 1-2 недели до итогового зачетного занятия.

При оценке реферата преподаватель учитывает:

- качество работы;
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу;
- связность, логичность и грамотность составления;

- оформление в соответствии с требованиями ГОСТ.

Защита тематического реферата будет проводиться на выделенном одном занятии в рамках часов учебной дисциплины.

Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 5-7 минут;
- ответы на вопросы аудитории.

Общая оценка за реферат выставляется по пятибалльной шкале с учетом оценок за работу, доклад, умения вести дискуссию и ответов на вопросы.

Оценка «отлично» ставится, если при защите студент показал высокий уровень освоения темой, осветил разные научные подходы к теме, ответил на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» ставится, если при защите студент подтвердил понимание работы, в основном четко изложил суть темы, но не смог полностью ответить на все дополнительные вопросы аудитории.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент при защите частично изложил суть темы, логику изложения сохранил.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа не отвечает предъявляемым требованиям, содержит грубые ошибки; студент при защите не смог подтвердить владение темой реферата.

### ***Примерные темы рефератов:***

1. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров
2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей
3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров
4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, мёда, кондитерских товаров
5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров
6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров
7. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров
8. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов
9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров
10. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пласт-масс
11. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)
12. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов
13. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)
14. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий
15. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров
16. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров
17. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров
18. Оценка качества и основы экспертизы изделий из стекла и хрусталя
19. Оценка качества и основы экспертизы мебели
20. Оценка качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинно-шубных товаров

## **7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет. Студент допускается к сдаче зачета при условии выполнения всех практических работ, предусмотренных данной программой, а также выполнение СРС. Зачет проводится по билетам, которые включают два теоретических вопроса.

### **Вопросы для устной или письменной сдачи зачета в форме билетов**

1. Понятие качества товаров. Качество и конкурентоспособность.
2. Факторы качества товаров.
3. Факторы, формирующие качество товаров.
4. Факторы, способствующие сохранению качества товара.

5. Объекты товароведной деятельности.
6. Контроль качества товаров на производстве и в торговле.
7. Виды контроля качества.
8. Зависимость контроля качества от жизненного цикла товаров.
9. Характеристика видов контроля качества (входной, операционный, приёмочный).
10. Характеристика видов контроля качества по срокам (непрерывный, периодический, летучий).
11. Характеристика видов контроля качества по полноте охвата.
12. Порядок и правила отбора образцов (проб).
13. Правила оформления заявки на проведение экспертизы. Основные схемы подачи заявки и проведения работ.
14. Оформление документов при отборе проб для испытаний.
15. Результаты экспертизы, их оформление. Основные операции при экспертной оценке качества товара.
16. Содержание экспертного заключения. Правила составления акта экспертизы.
17. Основы органолептического метода.
18. Виды органолептического исследования.
19. Балльная система оценки
20. Оценка качества товаров инструментальными методами.
21. Классификация методов оценки качества продукции.
22. Объективные особенности измерительного метода определения показателей качества.
23. Математическая обработка данных и анализ результатов измерений (испытаний)
24. Электрохимические методы исследования
25. Спектральные методы исследования
26. Оптические методы исследования
27. Оптические методы исследования
28. Хроматографические методы исследования
29. Радиометрические и др. методы исследования

## **8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

*а) библиографический список рекомендуемых изданий основной учебной литературы:*

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. - М. : Дашков и К', 2014. - 930 с.
2. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования: учебник для бакалавров / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. - М. : Дашков и К', 2015. - 208 с.
3. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Лебухов. - СПб. : Лань, 2012. - 480 с.
4. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - М. : Дашков и К', 2013. - 508 с.
5. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 271 с. - (Высшее образование - Бакалавриат).
6. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М. : Дашков и К', 2013. - 412 с.
7. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - М. : Дашков и К', 2015. - 660 с.

*б) библиографический список рекомендуемых изданий дополнительной учебной литературы:*

1. Кригер, А. В. Таможенная экспертиза качества продовольственных товаров и сырья : учебное пособие / А. В. Кригер, Е. В. Краснов ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2013. - 109 с.

2. Сурай, Н. М. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Н. М. Сурай ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2014. - 84 с.

### **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные аудитории, аудитории для проведения практических занятий, оснащенные средствами для мультимедийных презентаций, цифровой аудио- и видео- фиксации и воспроизведения информации, компьютерной техникой с лицензированным программным обеспечением, пакетами правовых и других прикладных программ по тематике дисциплины.

При проведении практических и лекционных занятий, а также при выполнении самостоятельной работы используются такие программные продукты, как Word, Excel, Power Point, Internet Explorer.

Для более углубленного изучения дисциплины и рассмотрения ее практических аспектов предусмотрено использование систем СПС «Гарант» и СПС «Консультант Плюс», что дает возможность своевременно отслеживать изменения в нормативно-правовой базе, регламентирующей коммерческую деятельность организаций.

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

- библиотечный фонд ФГБОУ ВО «АГАУ»;
- компьютерный класс с выходом в Интернет;
- мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций.

Аннотация дисциплины  
«Методы оценки качества товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических представлений и практических навыков по оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5);
2	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, всего, часов	54		
в том числе:			
1.1. Лекции	20		
1.2. Лабораторные работы	-		
1.3. Практические (семинарские) занятия	34		
2. Самостоятельная работа, часов	54		
Всего часов (стр. 1 + стр. 2)	108		
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3		

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем (основных):

1. Оценка качества товаров органолептическими методами.
2. Инструментальные методы оценки качества
3. Характеристика методов инструментального анализа
4. Экспертные методы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине «Методы оценки качества товаров» по состоянию на «27» июня 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2014. - 930 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/72412#authors">https://e.lanbook.com/book/72412#authors</a>	ЭБС «ЛАНЬ»
2.	Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2015. - 208 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/61057#authors">https://e.lanbook.com/book/61057#authors</a>	ЭБС «ЛАНЬ»
3.	Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Лебухов. - СПб. : Лань, 2012. - 480 с	15 экз.
4.	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2013. - 508 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/93492#authors">https://e.lanbook.com/book/93492#authors</a>	ЭБС «ЛАНЬ»
5.	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 271 с. - (Высшее образование - Бакалавриат).	15 экз.
6.	Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2013. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/93515#authors">https://e.lanbook.com/book/93515#authors</a>	ЭБС «ЛАНЬ»
7.	Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2015. - 660 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/56321#authors">https://e.lanbook.com/book/56321#authors</a>	ЭБС «ЛАНЬ»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Методы оценки качества товаров» по состоянию на «27» июня 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Кригер, А. В. Таможенная экспертиза качества продовольственных товаров и сырья : учебное пособие / А. В. Кригер, Е. В. Краснов ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2013. - 109 с.	30 экз.
2.	Сурай, Н. М. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Н. М. Сурай ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2014. - 84 с.	12 экз.

Составитель:

к.э.н., старший преподаватель

\_\_\_\_\_ Д.В. Рожкова

Список верен

зав.отделом библиотеки

\_\_\_\_\_ О.П. Штабель