

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 29.12.2025 10:09:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449c88bce59217214a60ca270c

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ**



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова

(подпись)

«26» февраля 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код, наименование)

Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и
коммерческая деятельность

(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 2 курс

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Квалиметрия в товароведении» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность), разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2025 г. для очной формы обучения;
- в 2025 г. для заочной формы обучения;

Разработчик: Ткаченко А.А., доцент, к.э.н., доцент



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Протокол № 12 от «18» февраля 2025 года

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных товаров
и креативной индустрии


(подпись)

Н. А. Ольмезова
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д. В. Махноносков
(инициалы, фамилия)

Дата «25» февраля 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета
Протокол № 7 от 26 февраля 2025 года

Председатель  Л.В. Крылова

© Ткаченко А.А.,
(ФИО разработчиков)
ФГБОУ ВО «Донецкий
национальный университет экономики
и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2025
год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество кредитов-2	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	Факультативная	
Модулей -1	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2-й	
Индивидуальные научно-исследовательские задания – не предусмотрены учебными планами		Семестр	
Общее количество часов –72		3-й	
Недельных часов для очной формы обучения: 4 аудиторных – 2 самостоятельной работы студента – 2	Программа высшего образования - программа магистратура	Лекции	
		16 час.	4 час.
		Практические, семинарские	
		Лабораторные	
		14 час.	4 час.
		Самостоятельная работа	
		40,95 час.	61,15 час
		Индивидуальные задания: не предусмотрены	
		Форма промежуточной аттестации: зачет	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30:40,95

для заочной формы обучения – 8:61,15

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: системное овладение обучающимися знаниями, умениями и навыками по применению методов управления качеством и методов комплексной оценки уровня качества продукции, формированию компетенций в области квалиметрической оценки продукции.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение знаний, умений и навыков по основным разделам данной дисциплины и применению их при решении организационных, научных, технических и правовых задач в области качества;

изучение теоретических основ количественной оценки уровня качества продукции, процессов и услуг;

ознакомление с методами оценки (измерения) свойств и определенных значений единичных показателей качества продукции;

изучение комплексных методов оценки уровня качества продукции;

приобретение практических навыков расчета комплексных показателей качества продукции;

получение знаний о методах и принципах управления качеством; - изучение системы управления качеством продукции, целях и задачах внедрения систем менеджмента качества на предприятиях.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина «Квалиметрия в товароведении» относится к факультативным учебным дисциплинам факультативного цикла, самостоятельного выбора учебного заведения (ФТД.01).

Учебная дисциплина основывается на знаниях «Товароведение»; «Товароведение сырья, материалов и средств производства»; «Безопасность товаров»; «Идентификация и кодирование товаров»; «Сенсорный анализ»; «Инструментальные методы исследования».

Учебная дисциплина тесно связана с товароведной экспертизой непродовольственных товаров, экспертизой товаров, идентификацией и кодированием товаров, санитарно-гигиенической оценкой непродовольственных товаров, товароведением транспортных средств, маркетинговыми исследования рынков и технологий товаров.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1пк-1 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

основные термины, определения и понятия квалиметрии; - методы использования и разработки шкал измерения качества;

методы определения требований и спецификаций к продукции;

состав и содержание комплекса международных стандартов в области менеджмента качества; - правила документирования средств контроля качества;

методы управления качеством;

основные стадии и этапы создания систем менеджмента качества;

этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.

уметь:

заниматься поисками информации, ее анализа и использования для принятия решений на этапе оценки качества; - планирования и проведения исследований качества проектируемых процессов, обработки и анализа результатов;

формирования и обоснования предложений по оптимизации проектных решений, используемых в производстве.

владеть:

полученными знаниями и навыками для решения практических задач.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Квалиметрия как наука

Тема 1. Основные термины и определения.

Тема 2. История развития квалиметрии.

Тема 3. Качество продукции.

Смысловой модуль 2. Основные алгоритмы и методология квалиметрии

Тема 4. Методы квалиметрии

Тема 5. Алгоритм квалиметрической оценки: разработка методики оценки качества (МОК), использование МОК

Тема 6. Построение дерева свойств.

Смысловой модуль 3. Системы показателей качества

Тема 7. Стандартизованные методы анализа и обеспечения качества.

Тема 8. Спираль качества, эволюция взглядов на управление качеством

Тема 9. Концепция всеобщего управления качеством. Планирование качества при помощи QFD

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены учебным планом.

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основные термины и определения.	2	1
2	Тема 2. История развития квалиметрии.	2	1
3	Тема 3. Качество продукции.	2	1
4	Тема 4. Методы квалиметрии	2	1
5	Тема 5. Алгоритм квалиметрической оценки: разработка методики оценки качества (МОК), использование МОК	2	
6	Тема 6. Построение дерева свойств.	2	
7	Тема 7. Стандартизованные методы анализа и обеспечения качества.	2	
8	Тема 8. Спираль качества, эволюция взглядов на управление качеством	1	
9	Тема 9. Концепция всеобщего управления качеством. Планирование качества при помощи QFD	1	
Всего:		14	4

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основные термины и определения.	4	6
2	Тема 2. История развития квалиметрии.	4	6
3	Тема 3. Качество продукции.	4	6
4	Тема 4. Методы квалиметрии	4	6
5	Тема 5. Алгоритм квалиметрической оценки: разработка методики оценки качества (МОК), использование МОК	4	6
6	Тема 6. Построение дерева свойств.	4	6
7	Тема 7. Стандартизованные методы анализа и обеспечения качества.	4	6
8	Тема 8. Спираль качества, эволюция взглядов на управление качеством	4	6
9	Тема 9. Концепция всеобщего управления качеством. Планирование качества при помощи QFD	4	6
10	Тема 1. Основные термины и определения.	4	6

11	Тема 2. История развития квалиметрии.	0,95	1,15
Всего:		40,95	61,15

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Рабочая программа не адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Роль квалиметрии в повышении эффективности производства и улучшении качества выпускаемой продукции.
2. Квалиметрия, как наука. Предмет изучения, цели, задачи и функции квалиметрии.
3. Предпосылки возникновения квалиметрии. Связь квалиметрии с другими областями научных знаний.
4. Объекты квалиметрии. Особенности оценки качества различных объектов.
5. Перечислите этапы жизненного цикла продукции, на которых требуется
6. оценка качества.
7. Основные понятия квалиметрии (свойство, измерение, оценка).
8. Основные понятия квалиметрии (признак, показатель, параметр).
9. Измерение свойств продукции. Шкала наименований и шкала порядка.
10. Измерение свойств продукции. Шкала интервалов и шкала отношений.
11. Измерение свойств продукции. Методы измерений.
12. Классификация показателей качества продукции.
13. Классификация промышленной продукции. Показатели качества промышленной продукции.
14. Базовый образец продукции. Базовые значения показателей качества.
15. Методы оценки уровня качества продукции. Дифференциальный метод.
16. Методы оценки уровня качества продукции. Комплексный метод.
17. Методы оценки уровня качества продукции. Смешанный метод.
18. Комплексная оценка качества с помощью главного показателя.
19. Комплексная оценка качества с помощью интегрального показателя.
20. Комплексная оценка качества с помощью средневзвешенных показателей.
21. Комплексная оценка качества с помощью обобщенных показателей, получаемых на основе принципов теории «распознавания образцов».
22. Основная схема квалиметрии.
23. Ситуация оценивания.
24. Алгоритм определения уровня качества продукции.
25. Дерево свойств.
26. Алгоритм комплексной оценки качества продукции.
27. Ограничения применения обобщенного показателя качества.
28. Методы определения весомости свойств продукции. Метод стоимостных регрессионных зависимостей (стоимостной метод).
29. Методы определения весомости свойств продукции. Метод предельных и номинальных значений (вероятностный метод).
30. Методы определения весомости свойств продукции. Метод эквивалентных соотношений.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Реферат (Тема 1)	10	10
Устный опрос (Тема 1-Тема 8)	4,5	45
Тестовые задания (Тема 1-Тема 8)	4,5	45
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Реферат (Тема 1)	10	10
Устный опрос (Тема 1-Тема 8)	4,5	45
Тестовые задания (Тема 1-Тема 8)	4,5	45
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для выполнения контрольной работы.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Роль и значение качества в достижении успеха компании. Японская концепция основных уровней качества.
2. Конкурентоспособность продукции и ценность. Конкурентоспособность предприятия и качество.
3. Понятие качества. Эволюция понятия качества. Основные периоды развития качества.
4. Основные этапы развития управления качеством. Основные задачи управления качеством. Объекты, субъекты, функционал управления качеством.
5. Типы и виды методов управления качеством. Основные этапы жизненного цикла продукции. Принципы обеспечения качества продукции.
6. Модели обеспечения качества продукции: Цикл Деминга-Шухарта. Петля качества по Майклу Портеру. Петля качества в ISO 8402.
7. Модели обеспечения качества продукции: Спираль качества (спираль Джурана). Инжиниринг качества Тагути. Программа ноль дефектов Ф. Кросби.
8. Модели обеспечения качества продукции: Модель управления качеством А. Фейгенбаума. Модель управления качеством Эттингера-Ситтинга.
9. Модели обеспечения качества продукции: Модель Нориакиси Кано. Модель управления качеством Сегеции.
10. Общая характеристика отечественных моделей управления качеством: БИП (система бездефектного изготовления продукции), СБТ (система бездефектного труда), КАНАРСПИ (система "Качество, надежность, ресурс с первых изделий").
11. Общая характеристика отечественных моделей управления качеством: НОРМ (система научной организации работ по повышению моторесурса), КСУКП (комплексная система

управления качеством продукции), ЕСГУКП (единая система государственного управления качеством продукции).

12. Принципы Деминга. Этапы повышения качества Джурана. План повышения качества Кросби.

13. Модель ценности услуги Зейтхамля. Сфокусированность на потребителе в TQM: модель разрывов Зейтхамля цепочки поставщик-потребитель.

14. Мозговой штурм, блок-схема процесса, контрольные листки, гистограммы, стратификация данных.

15. Диаграммы Парето, Исикавы, диаграммы рассеяния.

16. Контрольные карты по количественному признаку.

17. Контрольные карты по качественному признаку, интерпретация контрольных карт, карты кумулятивных сумм.

18. Диаграмма сродства, диаграмма связей (график связей), древовидная диаграмма, матричная диаграмма (таблица качества).

19. Стрелочная диаграмма, диаграмма процесса осуществления программы, матрица приоритетов. Диаграмма потребительской ценности.

20. Развертывание функции качества (QFD).

21. CALS - технологии.

22. 6 Sigma.

23. Сравнение парадигм управления затратами на качество: традиционное и современное управление затратами. Затраты на качество: сущность затрат на качество, элементы затрат на качество.

24. Классификация затрат на качество: подход Джурана - Фейгенбаума. Классификация затрат на качество: подход Ф. Кросби.

25. Модель затрат на процесс согласно ГОСТ Р 52380.1. Оценка и учет затрат на качество на основе функционального подхода (ABC-метода).

26. Базовые цели, функции и принципы стандартизации. Национальная система стандартизации.

27. Международные стандарты ISO 9000. Стандарты ISO серии 14000. Модель системы менеджмента качества.

28. Сравнение парадигм качества: традиционной и TQM парадигм. Принципы TQM: ориентация на потребителя, лидерство руководителя, вовлечение работников, процессный подход, системный подход к менеджменту, постоянное улучшение, принятие решений, основанное на фактах, взаимовыгодные отношения с поставщиками.

29. Элементы стратегии TQM. Сфокусированность на процессе в TQM.

30. Непрерывное постоянное улучшение: Kaizen и Kairyo. Политика организации в условиях TQM.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
15	15	15	10	10	10	10	15	

Примечание. T1, T2, ... T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Герасимов Б. Н., Чуриков Ю. В. - М.: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2015. - 304 с.
2. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.Е. Магер. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 176 с.
3. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.
4. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.

Дополнительная

1. Аристов, О.В. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / О.В.Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 224 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=375269>. - Загл. с экрана.
2. Герасимов, Б.Н. Управление качеством. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.Н.Герасимов, Ю.В.Чуриков. - М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2013. - 208 с.
3. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Т.Шестопал, В.Д.Дорофеев, Н.Ю.Шестопал, Э.А.Андреева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с.
4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промышленности [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М.Поздняковского. - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

5. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.Е. Магер. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 176 с.

Учебно-методические издания

1/Катрич В. Н. Тесты для контроля знаний по дисциплине «Техническое регулирование (основы стандартизации, метрологии и управления качеством)» для студентов направления подготовки 38.03. 07 Товароведение (Профиль «Товароведение и коммерческая деятельность») [Текст] / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров. / В.Н. Катрич, О.Е. Кириченко – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 29 с.

2. Катрич В. Н. Методические рекомендации для самостоятельного изучения дисциплины «Техническое регулирование (Оценка соответствия)» и выполнению контрольных работ для студентов направления подготовки 6.030510 очной и заочной форм обучения / В. Н. Катрич. – Донецк: ДонНУЭТ, 2015. – 18 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«Ай Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] ; науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва ; ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа

5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] ; электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019

6. «Рукоонт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011-]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана.

7. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.

8. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана.

9. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана.

10. «Прспект Науки» [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Прспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана.

11. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана.

12. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 -]. – Режим доступа : www.studentlibrary.ru – Загл. с экрана.

13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библиотечными консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул экрана.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

15. Безопасность непродовольственных товаров [электронный ресурс]: [учебное пособие] / Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Харьков: Издательство «НТМТ», 2016. – 260 с.

16. Бахарев И. Интервью Павла Алешина «На рынок пришло время новых товаров» // информационный портал E-Pepper. [Электронный ресурс] URL: <http://www.e-pepper.ru/articles/pavel-alyoshin-na-rynok-prishlo-vremya-novykh-tovarov.html>

17. Котляров И.Д. Эволюция форм торговли: от традиционной к электронной // Экономический журнал. 2019, №23 / [Электронный ресурс] URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/evolyutsiya-form-torgovli-ot-traditsionnoy-k-elektronnoy>

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1	2	3
1.	Учебная лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения лекций	20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатор б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осциллограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1	2	3
		меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф
2.	Учебная лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения лабораторных занятий и зачета	20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатор б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колба нагретель; люминоскоп; осциллограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф
3.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.)

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Ткаченко Анна Анатольевна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание-доцент	Высшее, маркетинг, экономист – маркетолог. Диплом кандидата экономических наук серия ДК № 034975	1. Справка о прохождении стажировки №265/12.0-23 от 19.12.2022 г. по программе «Организация научных исследований», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет»; 2. 1. Справка о прохождении стажировки №98-1/293 от 05.12.2024г. по программе «Развитие инструментально-технологической базы для практико-ориентированной подготовки специалистов», 72 часа, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт физико-органической химии и углеродных соединений им. Л.М. Литвиненко»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина ФТД.01 «Квалиметрия в товароведении»

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

знать: основные термины, определения и понятия квалиметрии; - методы использования и разработки шкал измерения качества;

методы определения требований и спецификаций к продукции;

состав и содержание комплекса международных стандартов в области менеджмента качества; - правила документирования средств контроля качества;

методы управления качеством;

основные стадии и этапы создания систем менеджмента качества; - этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.

уметь: заниматься поисками информации, ее анализа и использования для принятия решений на этапе оценки качества; - планирования и проведения исследований качества проектируемых процессов, обработки и анализа результатов;

формирования и обоснования предложений по оптимизации проектных решений, используемых в производстве.

владеть: полученными знаниями и навыками для решения практических задач.

Смысловой модуль 1. Квалиметрия как наука

Тема 1. Основные термины и определения.

Тема 2. История развития квалиметрии.

Тема 3. Качество продукции.

Смысловой модуль 2. Основные алгоритмы и методология квалиметрии

Тема 4. Методы квалиметрии

Тема 5. Алгоритм квалиметрической оценки: разработка методики оценки качества (МОК), использование МОК

Тема 6. Построение дерева свойств.

Смысловой модуль 3. Системы показателей качества

Тема 7. Стандартизованные методы анализа и обеспечения качества.

Тема 8. Спираль качества, эволюция взглядов на управление качеством

Тема 9. Концепция всеобщего управления качеством. Планирование качества при помощи QFD

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Ткаченко А.А., доцент кафедры товароведения
непродовольственных товаров
и креативной индустрии
канд. экон. наук, доцент



Заведующий кафедрой товароведения
непродовольственных товаров
и креативной индустрии
Ольмезова Н.А., д.э.н., профессор

