

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Михайловна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:09:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce39857274a6676a271b2

**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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)

«



» 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	1 очная 1 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024


Рабочая программа учебной дисциплины «Квалиметрия в товароведении» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. – для очной формы обучения
- в 2024 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 19 февраля 2024 года № 11


Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства


(подпись)

В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата 27 февраля 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 № 7

Председатель  Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2024 год

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Факультативные дисциплины	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей – 1	Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		1-й	1-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		1-й	1-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2 самостоятельной работы обучающегося – 2,2	Программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции	
		18 часов	2 часа
		Практические, семинарские занятия	
		Лабораторные занятия	
		16 часов	2 часа
		Самостоятельная работа	
		36,85 часов	67,45 часа
		Индивидуальные задания¹:	
		3ТМК 0,9	3 ТМК 0,3
		Форма промежуточной аттестации:	
		(зачет с оценкой, экзамен)	
зачет (0,25 час.)	зачет (0,25 час.)		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34/36,85

для заочной формы обучения – 4/67,45

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: приобретение знаний, умений и формирование компетенций в сфере количественной оценки качества продовольственных товаров для решения профессиональных задач.

Задачи учебной дисциплины: изучить номенклатуру и методы определения показателей качества продовольственных товаров, квалитетрический подход и методы квалитетрической оценки показателей качества продовольственных товаров, особенности квалитетрической оценки качества продовольственных товаров растительного и животного происхождения.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина ФТД.01 «Квалитетрия в товароведении» относится к факультативной дисциплине, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО 38.04.07 Товароведение.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Управление безопасностью и качеством», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ», «Научные основы хранения пищевых продуктов».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения 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>
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИД-2УК-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИД-3УК-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИД-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы
ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	ИД-1ОПК-1 Знает области естественнонаучных и экономических знаний, используемые в профессиональной деятельности ИД-2ОПК-1 Формулирует и формализует профессиональные задачи, используя естественнонаучные и экономические знания ИД-3ОПК-1 Применяет теоретические естественнонаучные и экономические знания при решении практических задач
ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	ИД-1ОПК-2 Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-2ОПК-2 Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-3ОПК-2 Проводит исследования, оценку и экспертизу товаров

<p>ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.</p>	<p>ИД-1ПК-2 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИД-2ПК-2 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИД-3ПК-2 Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы</p>
--	--

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: номенклатуру измеряемых и контролируемых показателей качества продовольственных товаров, основные инструменты количественного измерения показателей качества, квалитметрические методы обработки экспериментальных данных для управления качеством на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

уметь: осуществлять квалитметрическую оценку факторов, формирующих, обеспечивающих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

владеть: навыками обработки полученных экспериментальных данных для управления качеством продовольственных товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловой модуль 1. Квалитметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.

Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.

Тема 2. Квалитметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.

Тема 3. Методы квалитметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.

Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.

Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 6. Квалитметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.

Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.

Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 9. Квалитметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Квалиметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.												
Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	7	2		1		4	8	1				7
Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	7	2		1		4	8	1				7
Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	8	2		2		4	9,45			2		7,45
Итого по смысловому модулю 1	22	6		4		12	25,45	2		2		21,45
Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения												
Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	8,85	2		2		4,85	7					7
Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины	8	2		2		4	8					8

возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.												
Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	8	2	2	4	8							8
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>	<i>24,85</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>12,85</i>	<i>23</i>							<i>23</i>
Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.												
Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфические показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	8	2	2	4	7							7
Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	8	2	2	4	8							8
Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности	8	2	2	4	8							8

продовольственных товаров животного происхождения.											
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>	24	6		6		12	23				23
<i>Всего по смысловым модулям</i>	70,85	18		16		36,85	71,45	2		2	67,45
<i>Катт</i>	0,9				0,9		0,3				0,3
<i>СРэж</i>											
<i>ИК</i>											
<i>КЭ</i>											
<i>Каттэк</i>	0,25				0,25		0,25				0,25
<i>Контроль</i>											
<i>Всего часов</i>	72	18		16	1,15	36,85	72	2		2	0,55 67,45

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
2			
3			
Всего			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	1	
2	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	1	
3	Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	2	2
4	Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	2	
5	Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины	2	

	возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.		
6	Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	2	
7	Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. основополагающие и специфические показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	2	
8	Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	2	
9	Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	2	
Всего		16	2

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	4	7
2	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	4	7
3	Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	4	7,45
4	Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	4,85	7
5	Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.	4	8
6	Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	4	8
7	Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного	4	7

	происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.		
8	Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	4	8
9	Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	4	8
Всего:		36,85	67,45

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Подготовить реферат

1. История и современное состояние квалиметрии в России и за рубежом.
2. Взаимосвязь развертывания функции качества и концепции всеобщего управления качеством.
3. Дерево качества продукции.
4. История внедрения системы развертывания функции качества.
5. Семь основных инструментов контроля качества.
6. Кружки качества.
7. Семь инструментов управления качеством.
8. Профили качества.
9. Пять ключевых элементов развертывания функции качества.
10. Аудит систем качества.
11. Типы аудиторской проверки качества.
12. История развития квалиметрии.
13. Статус квалиметрии.
14. Роль квалиметрии в управлении качеством.
15. Проблемы современной квалиметрии.
16. Связь квалиметрии с другими науками.
17. Предмет и содержание дисциплины.
18. Общие сведения о квалиметрии: ее сущность и назначение.
19. Структура и объекты квалиметрии.
20. Основные понятия и методологические принципы квалиметрии.

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. В чем основное отличие между аналитическими и экспертными методами контроля качества?
2. Что показывает коэффициент авторитета эксперта?
3. Из каких составляющих состоит, и как рассчитывается комплексный показатель компетентности эксперта?
4. Какие виды шкал используются при квалиметрическом анализе?
5. Из каких этапов состоит алгоритм оценивания качества упрощенным методом?
6. Что показывают значения показателей качества, выраженные в шкале отношений?
7. Что показывают значения показателей качества, выраженные в шкале рангов?
8. В чем отличие полного дерева свойств от неполного?
9. Что означает свойство «независимость по предпочтению»?
10. Назовите основные правила построения поддереьев назначения?
11. Что характеризует ярусный коэффициент важности?
12. Из каких этапов состоит алгоритм экспертного метода определения коэффициента важности?
13. Применение экспертных методов в квалиметрии.

14. Способ взаимных рекомендаций в экспертной квалиметрии.
15. Критерии оценки компетентности кандидатов в экспертную группу.
16. Интеллектуальные методы экспертизы.
17. Организация сенсорной оценки качества пищевой продукции.
18. Квалиметрия качества продовольственных товаров.
19. Особенности квалиметрической оценки качества продовольственных товаров.
20. Роль коэффициентов весомости в квалиметрической оценке качества.
21. Методы определения коэффициентов весомости показателей качества.
22. Обеспечение репрезентативности социологических исследований.
23. Поиск и оценка путей оптимизации ассортимента продовольственных товаров.
24. Шкалы, используемые для органолептического анализа пищевых продуктов
25. Объекты оценивания качества продовольственных товаров.
26. Квалиметрическая модель.
27. Правила формирования дерева свойств.
28. Область применения квалиметрических шкал в оценке качества продуктов питания.
29. Показатели качества пищевой продукции.
30. Номенклатура показателей качества (единичные, комплексные, интегральные).
31. Область применения семи простых инструментов контроля качества продовольственных товаров.
32. Применение семи простых инструментов качества для анализа ассортимента продовольственных товаров.
33. Правила построения древовидной диаграммы.
34. Этапы развертывания функции качества.
35. Основные понятия, применяемые при контроле качества продовольственных товаров.
36. Формулировка требований к качеству продовольственных товаров.
37. Краткая методика оценки качества продовольственных товаров.

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

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	10	10
– текущий модульный контроль (ЗТМК)	30	90
Итого за семестр	зачет	100

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой по заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	10	10
– текущий модульный контроль (ЗТМК)	30	90
Итого за семестр	зачет	100

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			Реферат	Зачет
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	10	
30			30			30			10	100

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Сальникова Е.В. Инструментальные методы анализа. Теоретические основы и практическое применение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Сальникова Е.В., Мишукова Т.Г.— Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 122 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71275.html>

2. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64405.html>

Дополнительная литература:

1. Электрохимические методы. Потенциометрия и кондуктометрия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Нечипоренко А.П.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 35 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65344.html> Попова, Н. А. Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : метод. рекомендации к выполнению лаборатор. работ / Н. А. Попова, Е. Е. Ивашкина; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров. - Донецк : ДонНУЭТ, 2016. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Инструментальные методы анализа: лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ В.И. Кочеров [и др.]. — Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68242.html> Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания : курс лекций / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 120 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90620.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – 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: \. – Загл. с экрана.
3. СЭБ «Лань» : 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.
4. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
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.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
7. 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.
8. 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.
9. «Национальная Электронная Библиотека» [Электронный ресурс] / [Информационная система]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа : <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана.
10. 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения лабораторных работ по дисциплине «Квалиметрия в товароведении»

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения практических занятий	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2	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 (2005г.); 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, отчество	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
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации 612400027777, рег. № 1-15259 от 29.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», в объеме 24 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону (29.09.2022 – 01.10.2022 г.)</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» Регистрационный номер 0038/20овз от 09.10.2020, в объеме 36 часов</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование)

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: номенклатуру измеряемых и контролируемых показателей качества продовольственных товаров, основные инструменты количественного измерения показателей качества, квалитетические методы обработки экспериментальных данных для управления качеством на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

уметь: осуществлять квалитетическую оценку факторов, формирующих, обеспечивающих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

владеть: навыками обработки полученных экспериментальных данных для управления качеством продовольственных товаров.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИД-2УК-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИД-3УК-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИД-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы
ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	ИД-1ОПК-1 Знает области естественнонаучных и экономических знаний, используемые в профессиональной деятельности ИД-2ОПК-1 Формулирует и формализует профессиональные задачи, используя естественнонаучные и экономические знания ИД-3ОПК-1 Применяет теоретические естественнонаучные и экономические знания при решении практических задач
ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	ИД-1ОПК-2 Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-2ОПК-2 Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-3ОПК-2 Проводит исследования, оценку и экспертизу товаров

ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИД-1ПК-2 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИД-2ПК-2 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИД-3ПК-2 Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы
---	---

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Квалиметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.

Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.

Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.

Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.

Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.

Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.

Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.

Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.

Форма промежуточной аттестации: зачет.
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Корчига Л.И.

к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства



Малыгина В.Д., д.э.н., проф.