Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 13:18:51
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449d8bfce392f7224a676a271b2

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
_____ Крылова Л. В.
«25» марта 2026 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение (код, наименование)
Магистерская программа	Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет маркетинга и торгового дела	
Форма обучения, курс	очная форма обучения 2 курс заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Квалиметрия в товароведении» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Протокол от «18» февраля 2026 года № 24

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных товаров
и креативной индустрии
_____ Ольмезова Н. А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Махноносов Д. В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» «февраля» 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.

© Ткаченко А.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество кредитов-2</td><td>Укрупненная группа специальностей
38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2">Факультативная</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="4">Направление подготовки
38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:
Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td>Индивидуальные научно-исследовательские задания – не предусмотрены учебными планами</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов –72</td><td>3-й</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">Недельных часов для очной формы обучения: 4

аудиторных – 2
самостоятельной работы студента – 2</td><td rowspan="9">Программа высшего образования - программа магистратуры</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные</td></tr>
<tr><td>14 часов</td><td>4 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 часов</td><td>61,15 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30:40,95

для заочной формы обучения – 8:61,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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 дисциплины:

приобретение знаний, умений и навыков по основным разделам данной дисциплины и применении 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

Дисциплина «Квалиметрия в товароведении» относится к факультативным дисциплинам факультативного цикла ОПЛП ВО.

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

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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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 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 ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Квалиметрия в товароведнии												
Смысловой модуль 1. Квалиметрия как наука												
Тема 1. Основные термины и определения.	7	2		2	3		10				10	
Тема 2. История развития квалиметрии.	8	2		2	4		10				10	
Тема 3. Качество продукции.	8	2		2	4		12	1		1	10	
Итого по смысловому модулю 1	**24**	**6**		**6**	**12**		**24**	**1**		**1**	**30**	
Смысловой модуль 2. Основные алгоритмы и методология квалиметрии												
Тема 4. Методы квалиметрии	8	2		2	4		10				10	
Тема 5. Алгоритм квалиметрической оценки: разработка методики оценки качества (МОК), использование МОК	8	2		2	4		10				10	
Тема 6. Построение дерева свойств.	7	2		2	3		12	1		1	10	
Итого по смысловому модулю 2	**24**	**6**		**6**	**12**		**24**	**1**		**1**	**30**	
Смысловой модуль 3. Системы показателей качества												
Тема 7. Стандартизованные методы анализа и обеспечения качества.	8	2		2	4		10				10	
Тема 8. Спираль качества, эволюция взглядов на управление качеством	8	2		1	4		12	1		1	10	
Тема 9. Концепция всеобщего управления качеством. Планирование качества при помощи QFD	7,1	2		1	4		13,95	1		1	11,95	
Итого по смысловому модулю 3	**24**	**6**		**4**	**16,95**		**24**	**2**		**2**	**31,95**	
Всего по смысловым модулям	**72**	**16**		**14**	**40,95**	**32,1**	**72**	**4**		**4**	**61,15**	**9,7**

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

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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере;
- зачёт проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

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.

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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в 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 дисциплине, изучаемой в 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*	

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 Дэминга-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 Нориаки Кано. Модель управления качеством Сегецци.
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 карг, 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 (АВС-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.

Тематика рефератов

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. 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**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
15	15	15	10	10	10	10	15	

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. 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.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. - ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1
ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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; эксикатопр б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осцилограф; 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
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; эксикатопр б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осцилограф; 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.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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 дополни-тельном профессио-нальном образовании*
Ткаченко Анна Анатольевна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения непродовольс твенных товаров и креативной индустрии, ученая степень – кандидат экономически х 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 углехимии им. Л.М. Литвиненко»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.01 «КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ»

Направление полготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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.

Смысловые модули и темы 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

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

