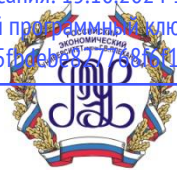


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 13:57:07

*Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»*

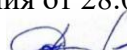
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbae0b17748f01710bd17c9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

Кафедра торговли и общественного питания

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза»

для студентов приема 2020 г.

**Направление подготовки 38.03.07
Товароведение**

**Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза».

1. Оценочные материалы по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е. Н. Губа

2. Оценочные материалы по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е. Н. Губа

3. Оценочные материалы по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е. Н. Губа

4. Оценочные материалы по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

5. Оценочные материалы по учебному модулю с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

*Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки направление подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) Товарная экспертиза и оценочная деятельность*



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры
торговли и общественного питания
от «28» марта 2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
для студентов приема 2020 г.**

Б1.В.ДВ.05.02.01 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

**Направление подготовки 38.03.07
Товароведение**

**Направленность (профиль)
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Составитель:

к.т.н., доцент

 Е.Н. Губа

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----------------------------------|
| 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 2 |
| 2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 2 |
| 3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | Ошибка! Закладка не определена.3 |
| 4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ | Ошибка! Закладка не определена.4 |
| 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ , ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ | 5 |
| 6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .. | 11 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ | 11 |

ПРИЛОЖЕНИЯ:

| | |
|--|----|
| 1.Комплект тестов (входной контроль)..... | 12 |
| 2.Комплект тестов (тестовых заданий) | 15 |
| 3.Комплект вопросов по защите практических занятий | 16 |
| 4.Комплект заданий для выполнения контрольных работ | 21 |
| 5.Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода..... | 35 |
| 6.Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения | 54 |
| 7.Деловая игра | 59 |
| 8.Тематика рефератов..... | 63 |
| 9.Перечень вопросов, практических заданий к зачету | 65 |

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по дисциплине «Управление качеством» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленности (профиля) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность».

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине «Управление качеством» представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используются при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) студента и промежуточной аттестации студентов по дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся первого курса по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин.

Виды оценочных материалов, представленные в ОМ по дисциплине «Управление качеством на предприятии» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Управление качеством на предприятии» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной

дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных материалов по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний в области основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации (предприятия); нормативных документов в области управления качеством; требований, порядка разработки и сертификации систем менеджмента качества и систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); приобретение навыков работы с нормативной документацией, касающейся вопросов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- контроль сформированности навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий;

- контроль освоение технологии разработки мероприятий по реализации управления качеством организации (предприятия).

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Управление качеством» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-3 – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

ПК-1 – умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства.

ПК-2 – способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности.

ПК-14 – способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

ПК-15 – умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности,

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

| Формируемые компетенции (коды компетенций) | Формируемые компетенции (коды компетенций) | | | | |
|--|--|------|------|-------|-------|
| | ОПК-3 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-14 | ПК-15 |
| 4 курс, 7 семестр | | | | | |
| Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК). | + | | | | |
| Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества. | + | | + | | |
| Тема 3. Методы менеджмента качества. | + | | | + | |
| Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004. | + | | | | |
| Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях | + | | + | | |
| Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров. | + | + | | + | + |
| Тема 7. Экономика качества | + | | + | | |

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Управление качеством» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

| Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД | Формируемые компетенции | Оценочные средства | | |
|--|-------------------------|--------------------------|---|--------|
| | | Тестовые задания, кол-во | Другие оценочные средства | |
| | | | Вид | Кол-во |
| Входной контроль | | | | |
| 1. Основы управления качеством (профессиональный уровень) | | 20 | Компьютерные тесты | 1 |
| Текущий контроль | | | | |
| Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК). | ОПК-3 | 25 | Вопросы для собеседования по защите практической работы, деловая игра | 1 1 |
| Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества. | ОПК-3, ПК-2 | 25 | Контрольные вопросы | 1 |
| Тема 3. Методы менеджмента качества. | ОПК-3, ПК-14 | 25 | Вопросы для собеседования по защите практической работы, кейс-задача | 3 6 |

| | | | | |
|---|--|----|--|--------|
| Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004. | ОПК-3 | - | Вопросы для собеседования по защите практической работы, комплект заданий для выполнения контрольной работы (темы 4-7) | 1 1 |
| Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях | ОПК-3, ПК-2 | - | Вопросы для собеседования по защите практической работы, кейс-задача | 1 1 |
| Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров. | ОПК-3, ПК-1; ПК-14 ПК-15 | - | Вопросы для собеседования по защите практической работы | 1 |
| Тема 7. Экономика качества | ОПК-3, ПК-2 | - | Вопросы для собеседования по защите практической работы | 1 |
| Всего | ОПК-3, ПК-1; ПК-2; ПК-14 ПК-15 | 95 | 5 | 19 |

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины (прохождения практики) в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины (этапов практики).

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице :

| 100-балльная система оценки | Традиционная четырехбалльная система оценки | Формируемые компетенции (индикаторы компетенций) | Критерии оценивания |
|-----------------------------|---|--|---|
| 85 – 100 баллов | «отлично» | ОПК-3 | <p>Знает верно и в полном объеме: российские и международные правовые и нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; нормативные документы, регламентирующие требования, порядок разработки и сертификацию систем менеджмента качества (международные стандарты серии ИСО 9000), в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП).</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять правовые и нормативно-технические документы при разработке и сертификации систем менеджмента качества, в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); осуществлять контроль качества продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством.</p> |
| | | ПК-1 | <p>Знает верно и в полном объеме: принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности .</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> |
| | | ПК-2 | <p>Знает верно и в полном объеме: порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения .</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговой организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки документации системы менеджмента качества торговой организаций; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Знает верно и в полном объеме:</p> |

| | | | |
|----------------|----------|-------|--|
| | | | <p>правила и порядок проведения контроля соответствия качества продукции установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством .</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</p> |
| | | ПК-15 | <p>Знает верно и в полном объеме: способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: представления информации в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.</p> |
| 70 – 84 баллов | «хорошо» | ОПК-3 | <p>Знать с незначительными замечаниями: российские и международные правовые и нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; нормативные документы, регламентирующие требования, порядок разработки и сертификацию систем менеджмента качества (международные стандарты серии ИСО 9000), в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП).</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять правовые и нормативно-технические документы при разработке и сертификации систем менеджмента качества, в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); осуществлять контроль качества продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством.</p> |
| | | ПК-1 | <p>Знает с незначительными замечаниями: принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности .</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемый уро-</p> |

| | | | |
|----------------|---------------------|-------|--|
| | | | <p>вень качества потребительских товаров.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> |
| | | ПК-2 | <p>Знает с незначительными замечаниями: порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения .</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговых организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: разработки документации системы менеджмента качества торговых организаций; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Знает с незначительными замечаниями: правила и порядок проведения контроля соответствия качества продукции установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством .</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</p> |
| | | ПК-15 | <p>Знает с незначительными замечаниями: способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: представления информации в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.</p> |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно» | ОПК-3 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные правовые и нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; нормативные документы, регламентирующие требования, порядок разработки и сертификацию систем менеджмента качества (международные стандарты серии ИСО 9000), в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП).</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять правовые и нормативно-технические документы при</p> |

| | | | |
|--|--|-------|---|
| | | | <p>разработке и сертификации систем менеджмента качества, в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); осуществлять контроль качества продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством.</p> |
| | | ПК-1 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности .</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> |
| | | ПК-2 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговой организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками разработки документации системы менеджмента качества торговых организаций; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила и порядок проведения контроля соответствия качества продукции установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством .</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</p> |
| | | ПК-15 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации</p> |

| | | | |
|-----------------|-----------------------|-------|---|
| | | | <p>в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.</p> |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно» | ОПК-3 | <p>Не знает на базовом уровне: российские и международные правовые и нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; нормативные документы, регламентирующие требования, порядок разработки и сертификацию систем менеджмента качества (международные стандарты серии ИСО 9000), в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП).</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять правовые и нормативно-технические документы при разработке и сертификации систем менеджмента качества, в том числе систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); осуществлять контроль качества продукции в соответствии с действующими нормативно-техническими документами</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством.</p> |
| | | ПК-1 | <p>Не знает на базовом уровне: принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности .</p> <p>Не умеет на базовом уровне: выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.</p> |
| | | ПК-2 | <p>Не знает на базовом уровне: порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения .</p> <p>Не умеет на базовом уровне: разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговой организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками разработки документации системы менеджмента качества торговых организаций; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> |
| | | ПК-14 | <p>Не знает на базовом уровне: правила и порядок проведения контроля соответствия качества продукции установленным нормам; основные инструменты кон-</p> |

| | | | |
|--|--|-------|--|
| | | | <p>троля качества, используемые в управлении качеством .</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.</p> |
| | | ПК-15 | <p>Не знает на базовом уровне: способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.</p> |

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков представлены в Приложениях 1-8.

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

Вопросы к экзамену с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в Приложениях 9,10.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня

усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастаню - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица).

| Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства по дисциплине | Методы оценки результатов |
|--|---|---|---------------------------|
| 1. Тест | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос. | Тестовое задание (Приложение 1,2) | Экспертный, электронный |
| 2. Кейс-задание | Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы | Ситуация, задание для решения проблемы (Приложение 5) | экспертный |
| 3. Вопросы для собеседования по защите практической, лабораторной работы | Средство контроля усвоения учебного материала темы дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами | Вопросы по темам дисциплины (Приложение 3) | экспертный |
| 4. Реферат (доклад) | Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы, делать выводы, обобщающие | Тематика докладов (Приложение 8) | экспертный |

| | | | |
|--|---|--|------------|
| | авторскую позицию по поставленной проблеме. | | |
| 5. Контрольная работа (для очной формы обучения) | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной форме по отдельным темам, разделам изученной дисциплины | Комплект заданий для выполнения контрольной работы (Приложение 4) | экспертный |
| 6. Контрольная работа (для заочной формы обучения) | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины | Комплект заданий для выполнения контрольной работы (Приложение 7) | экспертный |
| 7. Деловая (ролевая) игра | Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи | Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре (Приложение 6) | экспертный |
| 8. Экзамен | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины | Вопросы к зачету (Приложение 9) Экзаменационные билеты (Приложение 10) | экспертный |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий для входного тестирования
по дисциплине «Управление качеством»
(профессиональный уровень)**

Выберите правильный ответ:

1. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг:

- Метрология
- Оптимизация
- Сертификация
- *Стандартизация
- Управление качеством

2. Укажите глобальную (общую) цель стандартизации:

- *Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области
- Обеспечение рационального использования ресурсов
- Обеспечение технической и информационной совместимости
- Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг
- Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды
- Повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций

3. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:

- Персонал
- *Продукция
- Процессы (работы)
- Система качества
- Услуга

4. Дайте определение понятия «продукция»:

- Личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам
- *Результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях
- Результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя
- Деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов
- Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством

5. Дайте определение понятия «услуга»:

Личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам

Результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей

*Результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя

Деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов

Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством

6. Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя:

Персонал

Продукция

Процесс

Система качества

*Услуга

7. Укажите главный субъект российской стандартизации:

*Ростехрегулирование

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Центр стандартизации и метрологии

Ростест

8. Документы, разработанные на основе взаимного согласия, должны быть пригодны для всеобщего и многократного применения:

Безопасность

Взаимовыгодность

Взаимозаменяемость

Обязательность

Перспективность

*Применимость

9. Какой научный принцип стандартизации обусловлен разработкой нормативных документов взаимосвязанных объектов путем согласования требований к ним и увязкой сроков введения нормативных документов:

Взаимозаменяемость

Взаимовыгодность

Динамичность

*Комплексность

Применимость

10. Какой метод стандартизации позволяет достичь упорядочения путем классифицирования, ранжирования или отбора объектов стандартизации по определенным признакам:

Агрегатирование

Оптимизация

Селекция

Симплификация

*Систематизация

11. Укажите метод стандартизации, заключающийся в отборе оптимального числа объектов по их главному признаку:

Оптимизация
Систематизация
Селекция
Симплификация
*Типизация

Выберите несколько правильных ответов:

12. Укажите конкретные цели стандартизации:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств

#Обеспечение рационального использования ресурсов

#Обеспечение технической и информационной совместимости

#Обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг

#Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды

Содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации

13. Укажите задачи стандартизации:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции

#Обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками)

#Унификация на основе установления и применения параметрических и типоразмерных рядов, базовых конструкций

#Установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции

#Установление требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции

14. Укажите объекты стандартизации:

Общероссийские классификаторы

#Продукция

#Процессы (работы)

Рекомендации

Стандарты

#Услуги

15. Укажите организационные принципы стандартизации:

Безопасность

#Взаимозаменяемость

Динамичность

#Четкость и ясность изложения требований

Установление современных требований

#Исключение дублирования разработок стандартов на идентичные объекты

16. Какие из перечисленных принципов относятся к научным принципам стандартизации:

Взаимозаменяемость

#Динамичность

Добровольность

#Комплексность

#Пережаемость

17. Укажите правовые принципы стандартизации (из перечисленных):

Безопасность

#Взаимовыгодность

#Добровольность применения стандартов

#Недопустимость противоречий с техническим регламентом

#Недопустимость создания препятствий производству и обращению объектов стандартизации

#Приоритетность международных стандартов

18. Какие из перечисленных принципов относятся к принципам технического регулирования:

Безопасность для жизни и здоровья людей

Взаимозаменяемость технических средств

Взаимовыгодность для заинтересованных лиц

#Применение единых правил установления требований к объектам

Комплексность взаимосвязанных объектов

#Соответствие уровню развития национальной экономики, материально-технической базы и НТП

19. Какие из перечисленных принципов технического регулирования носят запретительный характер:

Применение единых требований к разным объектам

Ограничение конкуренции при осуществлении аккредитации и сертификации

#Совмещение контрольных полномочий и сертификационных услуг

#Внебюджетное финансирование, государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов

20. Какие из перечисленных нормативных документов содержат требования на добровольной основе:

Общероссийский классификатор

Правила и нормы

#Рекомендации

#Стандарт

#Технические условия

Технический регламент

Критерии оценки входного тестирования

- **тест пройден** при условии если студент дал правильных ответов не менее чем на 50% тестовых заданий;

- **тест не пройден** при условии если студент дал правильных ответов менее чем на 50% тестовых заданий;

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Управление качеством»**

Контрольная работа № 1

**Контрольная работа № 1 проводится в виде тестирования по темам
Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции
(УКП) и систем менеджмента качества (СМК)**

**Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента
качества.**

Тема 3. Методы менеджмента качества

Предлагается три варианта заданий.

Вариант 1

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...

* Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

Показатель качества продукции

2. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...1. Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

*Показатель качества продукции

3. Проверка соответствия значений показателя качества испытуемого изделия установленным требованиям – это ...

Оценка качества

Оценка уровня качества

* Контроль качества

4. Оценка уровня качества – это:

Сравнение показателей качества товара с требованиями НД

Сравнение показателей качества двух товаров между собой

*Сравнение показателей качества оцениваемого товара с их базовыми значениями

5. Скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией, направленная на выполнение требований к качеству – это ...

Оценка качества продукции

Контроль качества продукции

* Управление качеством продукции

6. Способность товара удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением – это ...

Меновая стоимость
- Потребительная стоимость
Свойство продукции
Параметр продукции

7. Объектом управления качеством продукции являются ...

Товары
* Процессы, от которых зависит качество продукции
Работники предприятия

8. Научная дисциплина, изучающая и реализующая методы количественной оценки качества объекта – это ...

Математика
Геометрия
*Квалиметрия

9. Система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству – это ...

Управление качеством
* Система менеджмента качества
Политика в области качества

10. Общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством – это ...

Управление качеством
Система менеджмента качества
* Политика в области качества

11. Связь между достигнутым результатом и использованным ресурсами – это ...

*Результативность
Верификация
Валидация

12. Повторяющаяся деятельность по улучшению результатов деятельности – это ...

Улучшение
*Постоянное улучшение
Результативность

13. Часть менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества и определяющая необходимые операционные процессы и соответствующие ресурсы для достижения целей в области качества – это ...

*Планирование качества
Обеспечение качества
Управление качеством

14. Часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены – это ...

Планирование качества

*Обеспечение качества

Управление качеством

15. Степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта установленным требованиям – это ...

Результативность

= Качество

Валидация

16. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...

Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

*Показатель качества продукции

17. К субъективным методам определения показателей качества относят ...

Измерительные методы

#Экспертные методы

Органолептические методы

Социологические методы

18. К объективным методам определения показателей качества относят ...

#Измерительные методы

Экспертные методы

Органолептические методы

Социологические методы

Расчетный метод

#Регистрационный метод

19. Методы определения уровня качества делят на...

#Дифференциальный

Смешанный

Социологический

#Комплексный

Экспертный

20. По количеству характеризующих свойств показатели качества делят на:

#Единичные

Функциональные

#Комплексные

Социальные

21. Общее руководство качеством (quality management) выполняет следующие функции...

Политика и планирование качества

#Организация работы по качеству

Обучение и мотивация персонала

Контроль качества

Принятие стратегических решений

Принятие оперативных решений

Разработка и реализация мероприятий

#Взаимодействие с внешней средой

22. Оперативное управление качеством (quality control) выполняет следующие функции...

Политика и планирование качества

Организация работы по качеству

Обучение и мотивация персонала

#Контроль качества

Принятие стратегических решений

Принятие оперативных решений

#Разработка и реализация мероприятий

Взаимодействие с внешней средой

23. Стандартные товары подразделяются на следующие категории...

#Сорта

Потери

#Номера

#Марки

Отходы

#Группы качества

24. Дефекты по степени значимости делятся на...

#Критические

Явные

#Значительные

Устранимые

#Малозначительные

Скрытые

25. Требования к качеству продукции делятся на:

#Общие

Индивидуальные

#Специфические

Рациональные

Вариант 2

1. Часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены – это ...

Планирование качества

* Обеспечение качества

Управление качеством

2. Контроль качества, при котором один работник или небольшая группа работников несет ответственность за изготовление всего изделия – это...

*Индивидуальный контроль качества

Приемочный контроль качества

Статистический контроль качества

3. Концепция TQM (Total Quality Management) основана на:

*Построении системы управления качеством, охватывающей все стороны деятельности фирмы

Построении системы управления качеством, охватывающей деятельность отдельных подразделений фирмы

Построении системы управления качеством, охватывающей деятельность отдельных работников фирмы

4. Как называется функция менеджмента качеством, представляющая особый процесс подготовки менеджерами решения по обеспечению усилий коллектива для достижения целей предприятия в области качества и конкурентоспособности?

*Планирование качества

Улучшение качества

Контроль качества

5. Как называется функция менеджмента качеством, обеспечивающая активизацию труда работающих по выполнению всех видов работ с высоким качеством (без ошибок) в соответствии с распределенными функциями, планами и требованиями?

Планирование качества

Улучшение качества

Контроль качества

*Мотивация

6. Как называется функция менеджмента качеством, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству?

Планирование качества

Улучшение качества

*Улучшение качества

Мотивация

7. С какого процесса начинается жизненный цикл вновь создаваемой продукции?

*Маркетинговые исследования

Проектирование

Технологическая подготовка производства

8. Каким процессом завершается жизненный цикл продукции?

Продажа

Упаковка и хранение

*Утилизация

9. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:

Персонал

*Продукция

Процессы (работы)

Система качества

Услуга

10. Дайте определение понятия «услуга»:

Личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам

Результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей

*Результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя

Деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов

Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством

11. Что понимается под «совокупностью взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих вход в выход»?

Система

*Процесс

Функция

12. Что подразумевает принцип менеджмента качества «ориентация на потребителя»?

Организация должна выпускать современную эффективную продукцию;

Организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции

*Менеджмент качества нацелен на выполнение требований потребителей и на стремление превзойти их ожидания

13. Какой принцип менеджмента качества рассматривает деятельность по управлению качеством как взаимосвязанные процессы, которые функционируют как согласованная система?

Постоянное улучшение

Ориентация на потребителя

* Процессный подход к управлению

Системный подход к управлению

14. Принцип «Лидерство руководителя» означает, что:

на предприятии должно быть умелое руководство.

*Лидеры на всех уровнях организации обеспечивают единство цели и направления деятельности организации и создают условия, в которых работники взаимодействуют для достижения целей организации в области качества

Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации.

Руководство должно обеспечивать эффективное управление

15. К элементам системы менеджмента качества относятся:

#Организационная структура

#Ресурсы

#Персонал

Продукция

#Рабочие процедуры

#Общее руководство системой

16. Цикл Деминга - замкнутый управленческий цикл, выполняемый при повышении и обеспечении качества продукции (PDCA), включает следующие этапы:

#Планирование работы

#Выполнение работы по плану

Улучшение качества продукции

#Проверка соответствия реального результата запланированному

#Принятие мер при наличии отклонений фактического результата от запланированного

17. Принято выделять следующие этапы в эволюции (развитии) обеспечения качества продукции на уровне промышленных предприятий:

#Индивидуальный контроль качества

#Приемочный контроль качества

#Статистический контроль качества

Тотальное управление качеством

#Комплексное управление качеством

#Обеспечение качества на основе стандартов ИСО серии 9000.

18. Основными идеологами формирования философии современного менеджмента качества являются:

#Э. Деминг

#Г. Тагути

Д. Рикардо

#К Исикава

#А. Фейгенбаум

19. Принцип менеджмента качества «Принятие решений, основанное на свидетельствах» предполагает следующие действия:

#Обеспечение доступности всех необходимых данных для соответствующих работников

#Обеспечение уверенности в точности, надежности и безопасности данных и информации

#Анализ и оценку данных и информации с использованием подходящих методов

Разработку и развертывание процессов для внедрения проектов по улучшению в организации

#Принятие решений и выполнение действий на основе фактических данных, сбалансированных с учетом опыта и интуиции

Обучение и подготовку работников всех уровней по применению основных инструментов и методологии достижения целей по улучшению

20. Принцип менеджмента качества «Постоянное улучшение» предполагает следующие действия:

Обеспечение доступности всех необходимых данных для соответствующих работников;

#Обеспечение компетентности работников для успешного продвижения и выполнения проектов по улучшению

#Разработку и развертывание процессов для внедрения проектов по улучшению в организации

#Отслеживание, анализ и проверку планирования, внедрения, завершенности и результатов проектов по улучшению

Принятие решений и выполнение действий на основе фактических данных, сбалансированных с учетом опыта и интуиции

#Обучение и подготовку работников всех уровней по применению основных инструментов и методологии достижения целей по улучшению

21. Принцип менеджмента качества «Ориентация на потребителя» предполагает следующие действия:

Обучение и подготовку работников всех уровней по применению основных инструментов и методологии достижения целей по улучшению

#Понимание настоящих и будущих потребностей и ожиданий потребителей

#Соотнесение целей организации с потребностями и ожиданиями потребителей

#Доведение потребностей и ожиданий потребителей до работников организации

#Измерение и мониторинг удовлетворенности потребителей и принятие соответствующих действий

Разработку и развертывание процессов для внедрения проектов по улучшению в организации

22. Принцип менеджмента качества «Лидерство руководителя» предполагает следующие действия:

#Создание и поддержание общих ценностей, беспристрастности и этических моделей поведения на всех уровнях организации

Принятие решений и выполнение действий на основе фактических данных, сбалансированных с учетом опыта и интуиции

#Создание атмосферы доверия и честности

#Поощрение приверженности всей организации к качеству
Измерение и мониторинг удовлетворенности потребителей и принятие соответствующих действий
#Обеспечение того, что лидеры всех уровней являются положительным примером для работников организации

23. Принцип менеджмента качества «Взаимодействие работников» предполагает следующие действия:

Обеспечение того, что лидеры всех уровней являются положительным примером для работников организации

#Содействие открытому обсуждению и обмену знаниями и опытом

#Наделение работников полномочиями определять узкие места в работе и без страха предлагать инициативы

#Признание и подтверждение вклада, знаний и развития работников

#Предоставление возможности проведения самооценки деятельности работников в сравнении с их личными целями

Обеспечение доступности всех необходимых данных для соответствующих работников

24. Принцип менеджмента качества «Процессный подход» предполагает следующие действия:

#Определение взаимозависимости процессов и анализ влияния изменений отдельного процесса на систему в целом

#Осуществление менеджмента процессов и их взаимосвязей как системы для результативного и эффективного достижения целей организации в области качества

Обеспечение доступности всех необходимых данных для соответствующих работников

#Обеспечение доступности информации, необходимой для функционирования и улучшения процессов, а также для мониторинга, анализа и проведения оценки результатов деятельности системы в целом

#Осуществление менеджмента рисков, которые могут оказать влияние на выходы процессов и общие выходы системы менеджмента качества

Отслеживание, анализ и проверку планирования, внедрения, завершенности и результатов проектов по улучшению

25. Совокупность взаимосвязанных и (или) взаимодействующих видов деятельности, использующих входы для получения намеченного результата называется...(впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Процесс]

Вариант 3

1. Метод статистического контроля - диаграмма Парето используется для показа:

*Наиболее убыточных видов брака или причин несоответствий

Величины рассеивания контролируемого параметра

Мелких причин, которые приводят к крупным нарушениям в качестве продукции

2. Схема Исикавы - это:

Универсальные диаграммы для изучения производительности труда при обеспечении достаточного качества продукции

*Схема в виде рыбьего скелета, состоящая из показателей качества, характеризующая результат, и факторных показателей, характеризующих причины

Схема рассеивания контролируемого параметра

3. Разновидность графика, который отличается наличием контрольных границ, обозначающих допустимый диапазон разброса характеристик в обычных условиях течения процесса - это...

*Контрольная карта

Диаграмма Парето

Схема Исикавы

4. Назовите разновидности контрольных карт:

#(X - R) — карты

Стратифицированные карты

#p — карты

5. При построении диаграммы разброса возможны следующие варианты взаимосвязи параметров:

#Положительная взаимосвязь

Слабая взаимосвязь

#Отрицательная взаимосвязь

#Нет взаимосвязи

Сильная взаимосвязь

6. Установите соответствие между понятиями и определениями:

Диаграмма Парето = диаграмма, позволяющая наглядно представить величину потерь в зависимости от различных дефектов, или отдельных фактов (причин)

Причинно-следственная диаграмма (схема Исикавы) = схема в виде рыбьего скелета, состоящая из показателей качества, характеризующих результат, и факторных показателей, характеризующих причины

Контрольная карта = разновидность графика, который отличается наличием контрольных границ, обозначающих допустимый диапазон разброса характеристик в обычных условиях течения процесса

Диаграмма разброса = корреляционная диаграмма, которая строится как график зависимости между двумя параметрами

Гистограмма = представляет собой столбчатый график и применяется для наглядного изображения распределения конкретных значений параметра по частоте повторения за определенный период времени (неделя, месяц, год)

7. Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов – это...

*Результативность

Эффективность

Оптимальность

8. Верификация – это ...

*Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что установленные требования были выполнены

Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены

Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов

9. Валидация – это ...

Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств (3.8.3), того, что установленные требования (3.6.4) были выполнены

*Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств (3.8.3), того, что требования (3.6.4), предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены
Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов

10. Какой контроль качества проводят внезапно:

- Входной
- Выборочный
- *Летучий
- Операционный
- Производственный

11. Как называется максимально допустимое количество забракованных единиц выборки?

- Браковочное число
- *Приемочное число

12. Что такое брак?

- Товар с нарушенными показателями
- Товар с неустраняемыми дефектами
- *Товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями

13. Отходы это:

- Товары с устранимыми дефектами;
- *Товары с неустраняемыми дефектами;
- Товар с устранимыми и неустраняемыми дефектами.

14. Как делится контроль качества по полноте охвата контроля по времени:

- Выборочный
- #Летучий
- #Непрерывный
- #Периодический
- Производственный

15. Назовите виды контроля качества по стадии жизненного цикла продукции:

- Входной
- #Логистический
- Операционный
- Приемочный
- #Производственный
- #Эксплуатационный

16. Назовите виды контроля качества по влиянию на объект контроля:

- Входной
- Инспекционный
- #Неразрушающий
- Периодический
- Производственный
- #Разрушающий

17. При отборе товаров в выборку или точечные и объединенные пробы используют следующие методы:

- #Отбор с применением случайных чисел

Точечный отбор
#Многоступенчатый отбор
Прямой отбор
#Отбор «вслепую»
#Систематический отбор

18. В зависимости от степени выраженности и влияния на свойства дефекты подразделяются на:

#Критические
Скрытые
#Значительные
Явные
#Малозначительные

19. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная для контроля качества, называется... (впишите слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Проба]

20. Дефект, при наличии которого использование изделия по назначению невозможно или недопустимо называется ... дефект (впишите слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Критический]

21. Минимально допустимое количество забракованных единиц выборки называется ... число (впишите слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Браковочное]

22. Укажите виды контроля качества по полноте охвата партии товара:

Входной
#Выборочный
Инспекционный
Непрерывный
Производственный
#Сплошной

23. Определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии, представленной на контроль, называется... (впишите слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Выборка]

24. Совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии, называется...

Единая проба
*Объединенная проба
Средняя проба

Критерии оценки:

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 2 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 25 вопросов оценивается в 0,08 балла.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект вопросов по защите практических работ
по дисциплине «Управление качеством»**

*(содержание практических работ и методические указания по их выполнению приведены в
«Методическом пособии по выполнению практических и лабораторных работ по дисциплине
«Управление качеством»)*

**Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции
(УКП) и систем менеджмента качества (СМК)**

Практическое занятие 1. Изучение терминологии в области качества продукции и систем менеджмента качества, видов контроля качества и градаций товаров и услуг по качеству

1. Каковы цели и задачи управления качеством?
2. Перечислите объекты и субъекты управления качеством продукции.
3. Дайте определения терминам: качество продукции, параметр продукции, показатель качества, комплексный показатель, уровень качества.
4. Дайте определения терминам: система менеджмента качества, менеджмент качества, планирование качества, управление качеством, обеспечение качества, улучшение качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000.
5. Дайте определения терминам: прослеживаемость, идентификация, контроль соответствия, проверка, предупреждающее действие, корректирующее действие, коррекция.
6. Что понимается под моделью системы менеджмента качества?
7. Дайте определения следующим терминам: фактор качества, дефект, явные и скрытые, критические, значительные, малозначительные, устранимые, неустраняемые дефекты.
8. Характеристика обязательных требований к товару.
9. Специфические требования к качеству услуги.
10. Градация продукции и услуг по качеству в соответствии с нормативными документами.
11. Критерии для отнесения продукции (услуг) к категориям качества.

Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.

1. Становление и эволюция систем качества в России и за рубежом.
2. Модели для обеспечения качества продукции.
3. Элементы систем качества. Петля качества.
4. Принципы УКП.
5. Функции УКП.

6. Принципы СМК в соответствии с международными стандартами серии ИСО 9000: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками.

Тема 3. Методы менеджмента качества

Практическое занятие 2. Использование статистических методов в управлении качеством.

1. Кратко охарактеризуйте инструменты контроля качества - контрольную карту, диаграмму Парето, диаграмму Исикавы. Назовите другие методы контроля качества, используемые в управлении качеством.

2. Применение схемы Исикавы при определении причин товарных потерь.

3. Применение схемы Исикавы при анализе влияния режимов хранения на качество товара.

4. Применение контрольных карт в приемочном контроле качества.

5. Применение диаграммы Парето при анализе потерь от брака.

6. Дайте характеристику статистических методов управления качеством - статистический анализ, статистическое регулирование технологических процессов, статистический приемочный контроль качества продукции.

Практическое занятие 3. Изучение методов статистического выборочного контроля качества продукции

1. Дайте определение терминов: дефект, несоответствие; несоответствующая единица продукции, процент несоответствующих единиц, число несоответствий на 100 единиц продукции, приемлемый уровень качества, план выборочного контроля, схема выборочного контроля, система выборочного контроля, контроль (проверка), контроль качества по альтернативному признаку, партия продукции, выборка (проба), предельное качество.

2. Правила формирования и представления партий для контроля.

3. Правила приемки партий и управления неприятыми партиями и несоответствующими единицами продукции.

4. Суть репрезентативного и расслоенного отбора выборок.

5. Правила двухступенчатого или многоступенчатого отбора выборок.

6. Способы представления продукции на контроль.

7. Методы отбора единиц продукции в выборку.

8. Правила обеспечения представительности партий.

9. Что такое приемочное и браковочное число?

10. Что такое уровень дефектности?

Практическое занятие 4. Использование Развертывания Функции Качества (Quality Function Deployment - QFD) и концепции «Дома качества» в управлении качеством

1. Сущность и значение «функции развертывания качества» - QFD.

2. Ключевые элементы QFD.

3. Концепция «Дома качества».

4. Обоснование цели в концепции «Дома качества».

5. Характеристика «Дома качества».

Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004

Практическое занятие 5. Изучение международных стандартов ИСО 9001 и ИСО 9004

1. Содержание раздела «Введение» стандарта ИСО 9001 - 2015.
2. Содержание раздела 1 «Область применения» стандарта ИСО 9001 - 2015.
3. Понятие системы менеджмента качества (СМК) и общие требования к СМК (подраздел 4.1 ИСО 9001 - 2015)
4. Документальная основа СМК, в соответствии с международными стандартами серии ИСО 9000.
5. Характеристика «Политики в области качества» и «Руководства по качеству» как документов СМК.
6. Содержание раздела 5 «Ответственность руководства» ИСО 9001 - 2015.
7. Содержание раздела 7 «Производство продукции».
8. Сущность управления контрольными и измерительными приборами.
9. Содержание раздела 8 стандарта ИСО 9001 - 2015.
10. Значение внутреннего аудита (проверки) для СМК.

Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях

Практическое занятие 6. Изучение порядка разработки, внедрения и сертификации СМК

1. Дайте определения следующих терминов: оценка системы качества, сертификация систем качества, орган по сертификации, сертификат соответствия системы качества, держатель сертификата, ресертификация, аудит, инспекционный контроль, сертифицированная система менеджмента качества.
2. Что такое SWOT – анализ и как он может применяться в качестве инструмента СМК при определении политики в области качества?
3. Какие положения, в соответствии с требованиями стандарта, должна включать политика в области качества?
4. Дайте стандартное определение целям в области качества?
5. Какие требования стандарта ИСО 9001 предъявляются к целям в области качества?
6. Назовите разделы SWOT-анализа.
7. Расскажите, для чего проводится SWOT-анализ.
8. Какие требования стандарта ИСО 9001 определены применительно к измерению и анализу процессов?
9. Какие необходимо обеспечить составляющие для реализации измерения и анализа характеристик процесса?
10. Какие существуют виды мероприятий для достижения целей в области качества продукции и процессов.
11. Применения принципа СМК «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» в повышении эффективности торгово-закупочной деятельности.
12. Назовите цели, объекты проведения сертификации систем качества.
13. Условия проведения сертификации систем качества участниками проверки.
14. Содержание процедур проведения сертификации систем качества на основных этапах.

Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров

Практическое занятие 7. Управление качеством в процессе жизненного цикла

1. Управление качеством на этапах проектирования и планирования продукции.
2. Управление качеством на производственной стадии с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций моды, новых технологий производства.
3. Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, хранении, реализации, эксплуатации.
4. Способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством на стадии обращения, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия на стадии обращения (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).
5. Роль устройств для мониторинга и измерений в УКП и СМК.
6. Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM).
7. Понятие об отраслевых системах менеджмента качества в пищевой промышленности - Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП)
8. Система менеджмента окружающей среды – ИСО 14000. Тенденции интегрирования систем менеджмента.
9. Понятие системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
10. Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
11. Принципы ХАССП (англ. НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Point- Анализ рисков и критические контрольные точки).
12. Основные положения и область применения ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
13. Основные положения и область применения ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
14. Характеристика свода стандартов «Кодекс Алиментариус». Виды стандартов «Кодекс Алиментариус».
15. Стандарты GMP: понятие, область применения.
16. Дайте понятия основных терминов и определений в области менеджмента безопасности пищевой продукции: безопасность пищевой продукции, цепь создания пищевой продукции; опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции; программа обязательных предварительных

Тема 7. Экономика качества

Практическое занятие 8. Оценка затрат на качество

1. Экономические категории качества.
2. Затраты на качество: классификация; необходимость документированного учета.
3. Метод определения и оптимизации затрат на качества.
4. Метод Парето – ABC;
5. метод Тагути;
6. метод функционально-стоимостного анализа (ФСА).
7. Оценка эффективности процесса управления.
8. Оценка экономической эффективности внедрения СМК на предприятии торговли.
9. Оценка эффективности управления торгово-закупочной деятельностью.

10. Что такое оценочные затраты на качество?
7. Какова информационная база анализа затрат на качество?
8. Охарактеризовать этапы формирования затрат на качество.
9. Что представляют собой предупредительные затраты на качество?
10. Что включают в себя затраты на устранение дефектов?
11. В чем принципиальное отличие концепции качества, используемой всеобщим управлением качеством (TQM), от традиционной точки зрения на разделение затрат на качество?
12. В чем преимущество сметы затрат перед другими носителями информации?
13. Контроль выполнения договорных обязательств в части качества поставляемой продукции.
14. Что является «рекламацией»?
15. Перечислите показатели, используемые при анализе брака и потерь от брака?

Критерии оценки выполнения заданий к практическим занятиям

При оценке выполнения **заданий к практическим занятиям** и ответов на контрольные вопросы по защите практического занятия студентов по дисциплине «Управление качеством на предприятии» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных категорий изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.
2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.
3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

2,0 балла – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к практическому занятию, при устном ответе студент показывает прочные знания основных категорий изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

1 балл - выставляется студенту, если выполнены не все задания к практическому занятию или часть заданий выполнена неправильно, при устном ответе студент показал недостаточную глубину и полноту раскрытия темы; слабое знание основных вопросов теории; владеет слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

0 баллов - выставляется студенту, если не выполнены все задания к практическому занятию.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольных работ
по дисциплине «Управление качеством»**

Контрольная работа №2

Контрольная работа №2 проводится в виде контрольной работы по темам

**Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты
ИСО 9001 и ИСО 9004**

**Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на
предприятиях**

**Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного
цикла товаров**

Тема 7. Экономика качества

Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Требования к СМК согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
2. Рабочие процедуры СМК.
3. Сертификация систем менеджмента качества.
4. Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА).

ВАРИАНТ – 2

- 1.Связь и совместимость стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010, различие между задачами ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
- 2.Организационная структура СМК.
- 3.Анализ и самооценка систем менеджмента качества. Отличие методов самооценки и внутреннего аудита.
- 4.Затраты на качество: понятия и классификация, необходимость документального учета

ВАРИАНТ – 3

- 1.Основные подходы к проведению постоянного улучшения и перечень операций, составляющих процесс постоянного улучшения, согласно ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
- 2.Документальная основа СМК: необходимость документирования, классификация документов, требования к документированию, управление документацией. Характеристика внутренних документов СМК.
- 3.Проверка (аудит) систем менеджмента качества.
- 4.Экономические категории качества.

ВАРИАНТ – 4

- 1.Разработка и внедрение систем менеджмента качества в организациях. Стадии и этапы создания СМК.
- 2.Управление качеством на этапах планирования и проектирования продукции.

3. Инспекционный контроль сертифицированных систем менеджмента качества.

4. Оценка эффективности процесса управления

Критерии оценивания письменной контрольной работы:

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

1 балл - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 баллов - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект кейс-задач
 по дисциплине «Управление качеством»**

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

| Номер этапа | Наименование этапа | Время этапа, мин |
|-------------|---|------------------|
| 1 | Подготовка к занятию преподавателем и студентами | Домашняя работа |
| 2 | Организационная часть. Выдача кейса | 5 |
| 3 | Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации | 10 |
| 4 | Проверка усвоения теоретического материала по теме | 10 |
| 5 | Работа студентов в микрогруппах | 30 |
| 6 | Дискуссия (коллективная работа студентов) | 15 |
| 7 | Оформление студентами итогов работы | 5 |
| 8 | Подведение итогов преподавателем | 5 |

Кейс-стади «Применение Диаграммы Парето в управлении качеством»

Ситуация 1:

В результате сортировки 5 тонн картофеля на овощехранилище в январе месяце, стандартной продукции осталось около 3 тонн. Анализ качества картофеля позволил выявить следующие дефекты (таблица 4.3).

Таблица – 4.3

Дефекты картофеля

| Показатели | Количество, кг |
|---|----------------|
| Количество клубней размером менее 35 мм | 120 |
| Содержание меньших размером клубней до 10 мм | 10 |
| Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленением | 375 |
| Содержание увядших клубней | 200 |
| Содержание клубней с механическими повреждениями | 400 |
| Содержание раздавленных клубней, половинок и частей | 30 |
| Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: | |
| - проволочником, | 500 |
| - грызунами; | 750 |
| Содержание клубней, поврежденных болезнями: | |

| | |
|--|-----|
| - ржавой пятнистостью, | 175 |
| - паршой, | 140 |
| - гнилью и фитофторой; | 300 |
| Содержание замороженных, запаренных клубней | 80 |
| Содержание земли | 55 |
| Содержание органических и минеральных примесей | 5 |
| Итого | |

Задание:

Используя данные таблицы и требования ГОСТ 51808-2001, определите потери от некачественной продукции в рублях, постройте диаграмму Парето и произведите ее анализ с выработкой рекомендаций овощехранилищу, если известно, что стоимость картофеля составляет 3 рубля за 1 кг, часть нестандартной продукции можно реализовать на кормовые цели по цене 1 рубль за 1 кг.

Ситуация 2:

По результатам работы оптового предприятия за I квартал текущего года, руководством была поставлена задача на оптимизацию ассортимента. Решение задачи поручено торговому отделу фирмы. Сведения о реализации товаров фирмой приведены в таблице 4.4.

Таблица – 4.4

Данные о реализации товаров за I квартал

| Наименование товарных групп | Количество реализованных товаров, шт. | Прибыль от реализации, руб. |
|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Синтетические моющие средства | 2000 | 7500 |
| Товары бытовой химии | 1850 | 23125 |
| Хозяйственные бытовые товары | 500 | 11250 |
| Предметы личной гигиены | 2100 | 37800 |
| Парфюмерно-косметические товары | 780 | 15600 |
| Посуда одноразовая | 10000 | 200 |
| Игрушки пластмассовые | 150 | 450 |
| Швейные изделия | 300 | 112500 |
| Галантерейные товары | 450 | 2250 |
| Канцелярские товары | 7000 | 8750 |
| Сувениры | 130 | 1560 |
| Итого | 25260 | 220985 |

Задание:

С использованием диаграммы Парето определите, ассортимент каких товарных групп необходимо расширить, а каких – исключить из перечня, реализуемых предприятием товаров.

Кейс-стади «Применение контрольных карт в управлении качеством»

Ситуация 1:

В магазин хлебобулочных изделий осуществляется поставка продукции 2 раза в день от «Хлебозавода № 1» согласно сделанным заявкам. Из каждой партии продукции проводится выборочная проверка массы изделий. Размер выборки – 5 штук. Нормативно-технической документацией предусмотрены следующие допуски 750 + 10 гр.

Результаты выборочного контроля представлены в таблице 4.8.

Таблица – 4.8

| Номер выборки | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ | X ₅ |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | 753 | 753 | 752 | 749 | 750 |
| 2. | 749 | 747 | 751 | 751 | 749 |
| 3. | 745 | 749 | 755 | 751 | 749 |
| 4. | 745 | 749 | 748 | 750 | 748 |
| 5. | 754 | 751 | 750 | 750 | 746 |
| 6. | 744 | 751 | 752 | 749 | 751 |
| 7. | 748 | 749 | 748 | 752 | 749 |
| 8. | 748 | 744 | 745 | 744 | 745 |
| 9. | 748 | 746 | 755 | 748 | 748 |
| 10. | 749 | 752 | 750 | 750 | 752 |
| 11. | 749 | 751 | 748 | 751 | 750 |
| 12. | 7551 | 748 | 751 | 754 | 752 |
| 13. | 750 | 751 | 750 | 751 | 754 |
| 14. | 758 | 748 | 752 | 752 | 755 |
| 15. | 755 | 755 | 753 | 748 | 750 |
| 16. | 754 | 760 | 756 | 758 | 749 |
| 17. | 754 | 753 | 756 | 748 | 757 |
| 18. | 750 | 755 | 753 | 759 | 752 |
| 19. | 756 | 751 | 754 | 748 | 742 |
| 20. | 753 | 749 | 745 | 745 | 758 |

Задание:

- 1) Разработайте контрольный листок для регистрации данных.
- 2) Постройте гистограмму на основании данных карты распределения индивидуальных значений.
- 3) Определите положение границ регулирования и составьте контрольную $(\bar{X} - R)$ – карту.
- 4) Установите положение границ регулирования для индивидуальных значений. Сопоставив эти границы с допусками нормативно-технической документации, определите, находится ли процесс выпечки хлеба в налаженном состоянии.

Ситуация 2:

Краснодарская оптовая база «Обувторг» заключила договор с московской фабрикой на поставку обуви. Поставки осуществляются согласно договору два раза в месяц. Приемка обуви по количеству и качеству проводится на складе оптовой базы, при этом используется ГОСТ 9289-78 «Обувь. Правила приемки». Контроль выборочный. Имеются следующие данные о качественных приемках продукции за прошедшие 10 месяцев: всего было сделано 20 выборок по 80 пар обуви в каждой. В этих выборках оказалось следующее число дефектных пар обуви: 5, 8, 7, 7, 6, 3, 11, 2, 5, 6, 9, 10, 0, 10, 5, 11, 8, 0, 0, 8.

Задание:

- 1) Найдите значения центральной линии и границ регулирования для контрольной р-карты.
- 2) Совпадают ли границы регулирования с требованиями стандартов, если приемочное число – 7, а браковочное – 11 предусмотрены стандартом?
- 3) Постройте р-карту.
- 4) Определите, на каких условиях нужно продолжать работу с данным поставщиком?

Ситуация 2:

Анализ актов проведения качественной экспертизы продукции отдельных предприятий в испытательной лаборатории за три года позволил получить следующие данные (таблица 4).

Таблица – 4

Результаты качественной экспертизы Испытательной лаборатории

| Наименование предприятия | 2014 г. | | | 2015 г. | | | 2016 г. | | |
|--------------------------|------------------|-------------------------|------|------------------|-------------------------|------|------------------|-------------------------|------|
| | Составлено актов | Случаев выявления брака | | Составлено актов | Случаев выявления брака | | Составлено актов | Случаев выявления брака | |
| | | Шт. | шт. | | % | шт. | | шт. | % |
| ООО «Петрушка» | 68 | 52 | 76,5 | 75 | 61 | 81,3 | 69 | 54 | 78,2 |
| ООО «Сельдерей» | 77 | 74 | 96,1 | 81 | 76 | 93,8 | 83 | 77 | 92,8 |
| ООО «Мадьяр» | 54 | 52 | 96,2 | 58 | 49 | 84,5 | 66 | 55 | 83,3 |
| ООО «Эдельвейс» | 61 | 54 | 88,5 | 94 | 91 | 96,8 | 84 | 81 | 96,4 |
| ООО «Романтик» | 49 | 21 | 50 | 36 | 12 | 33,3 | 40 | 19 | 47,5 |
| ООО «Ламанш» | 72 | 69 | 95,8 | 74 | 70 | 94,6 | 74 | 69 | 93,2 |
| Итого | 381 | 322 | 84,5 | 418 | 359 | 85,9 | 416 | 355 | 85,3 |

Задание:

Представьте данные анализа в графической форме. Определите, имеется ли зависимость между количеством составляемых актов и случаями выявления брака. У какого предприятия обнаружен самый большой процент браковочных изделий, а у какого – наименьший?

Кейс-стади «Использование метода QFD в образовательной сфере»

Вы являетесь студентом вуза, то есть потребителем образовательных услуг. Выделите основные требования потребителей к аудитории, в которой проходят аудиторные занятия.

Задание:

Каким образом должен быть использован метод QFD для совершенствования этих процессов? Определите систему «как» (т.е. комплекс технических параметров) и постройте матрицу взаимосвязи потребительских требований и технических характеристик для каждого параметра.

Кейс-стади «Оценка функционирования системы менеджмента качества и обеспечения качества в реальном предприятии»

Данный кейс представляет собой краткий обзор реально существующего предприятия, на котором внедрена и действует система менеджмента качества. В нем приведена общая характеристика, история создания и развития предприятия, предложена информация по состоянию рынка. Студентам предлагается рассмотреть и оценить элементы системы менеджмента качества (политику в области качества, миссию предприятия, обязательства, декларируемые предприятием, принципы работы предприятия в области СМК, основные показатели качества выпускаемой продукции или оказываемой услуги, выделенные как приоритетные), проанализировать проблемы роста конкурентоспособности и стратегических возможностей дальнейшего развития предприятия.

Вопросы :

1. Ознакомьтесь с приведенной ниже Политикой ООО «Радиус» в области качества.

Политика в области качества ООО «Радиус»

«ООО “Радиус” предоставляет услуги по комплексному обслуживанию оборудования предприятий общественного питания. Система менеджмента качества, внедрённая и действующая на Предприятии, направлена на постоянное повышение удовлетворённости Потребителей, являющихся основными источниками финансовых ресурсов Предприятия, обеспечивающих его стабильное развитие. При оказании услуг Предприятие учитывает ценности наших Заказчиков, их корпоративную культуру и традиции».

Отвечает ли данный документ, на ваш взгляд, требованиям, предъявляемым к Политике в области качества из п. 5.3 «Политика в области качества» ГОСТ Р ИСО 9001-2008?

Разработайте предложения по совершенствованию данной Политики.

2. Проанализируйте приведенные далее миссию и девиз предприятия.

МИССИЯ: «Качественный сервис – это когда Заказчик выбирает тебя»

ДЕВИЗ: "Качество и оперативность – залог успешного сервиса"

Согласуется ли миссия с Политикой в области качества?

Как, по-вашему, соответствуют ли миссия и девиз предприятия его основной деятельности?

Какие еще примеры миссий компаний вы можете назвать?

Какие вы знаете основные характеристики миссии компании, что должна отражать миссия в первую очередь?

Что вы понимаете под девизом? Является ли девиз обязательной частью системы менеджмента качества предприятия? Как часто следует обновлять миссию и девиз компании?

Что указано в п. 5.2 «Ориентация на потребителя» ГОСТ Р ИСО 9001-2015? Каким образом указанные там требования связаны с миссией и девизом компании в данном случае?

3. Проанализируйте приведенные далее обязательства, декларируемые предприятием, с точки зрения реализации основополагающих принципов СМК.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА:

Руководство предприятия берёт на себя обязательства соответствовать требованиям Потребителей, нормам ИСО 9001:2015, требованиям собственной системы менеджмента качества, законодательным и регламентирующим требованиям, применимым к деятельности организации, повышать степень удовлетворённости потребителей за счет постоянного роста результативности системы менеджмента качества.

Что такое результативность системы менеджмента качества?

Являются ли обязательства неотъемлемой частью системы менеджмента качества?

Как по-другому можно обозначить обязательства компании?

В каких документах они должны содержаться?

Что вы понимаете под понятиями «эффективность», «результативность», «оптимизация»? Какова разница между ними? Чем, на ваш взгляд, обусловлено то, что в обязательствах ООО «Радиус» речь идет именно о результативности системы менеджмента качества?

4. Проанализируйте приведенные далее принципы работы ООО «Радиус».

ПРИНЦИПЫ:

Система менеджмента качества базируется и развивается на следующих принципах:

- Постоянная связь с Заказчиками с целью оценки их удовлетворенности.*
- Совершенствование своих услуг в целях удовлетворения внутренних требований Потребителя.*
- Ориентация на долгосрочное сотрудничество с Заказчиками.*
- Оказание услуг в срок, согласно планируемым затратам и с высоким уровнем качества.*
- Партнёрские, взаимовыгодные отношения с Поставщиками материалов, комплектующих и услуг.*
- Непрерывное совершенствование системы управления качеством на основе данных контроля, удовлетворённости клиентов и анализа результативности процессов.*
- Создание условий для активной и результативной творческой работы сотрудников Предприятия.*

- *Постоянное повышение квалификации и персональной ответственности сотрудников.*
- *Мотивация сотрудников на снижение затрат и повышение эффективности производства.*

- *Обеспечение устойчивого финансово-экономического роста Предприятия, его производственно-технического и организационного развития.*

Являются ли принципы обязательной частью системы менеджмента качества?

Какие из перечисленных принципов кажутся вам наиболее важными? Ранжируйте их согласно приоритетам развития предприятия, приведенным в разделе «Краткая информация».

Как принципы соотносятся с миссией и девизом предприятия? Являются ли они их частью или, напротив, – продолжают и развивают другие части системы менеджмента качества?

Критерии оценки кейс-задания

0,5 балл - выставляется студенту, если он правильно разобрался в конкретной ситуации и сути проблемы; проявил способность анализировать и принимать решение по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или обстоятельств, предлагает возможные варианты решения и выбирает лучшие из них; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы по предложенной ситуации, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.

0,25 балла - выставляется студенту, если он не до конца разобрался в конкретной ситуации; предлагает возможные варианты решения проблемы; но затрудняется с выбором правильного варианта; поверхностно раскрывает материал по теме задания, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

0 баллов - выставляется студенту, если он не раскрыл материал по теме задания.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
 заочной формы обучения
 по дисциплине «Управление качеством»**

**Тематика контрольных работ и указания по их выполнению
 (для студентов заочной формы обучения)**

Варианты и темы контрольной работы

1. Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

| Первая буква фамилии | Вариант контрольной работы | Первая буква фамилии | Вариант контрольной работы |
|----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------------|
| А | 1 | Н | 11 |
| Б | 2 | О | 12 |
| В | 3 | П | 13 |
| Г | 4 | Р | 14 |
| Д | 5 | С | 15 |
| Е, Ж | 6 | Т | 16 |
| З, И | 7 | У, Ф | 17 |
| К | 8 | Х, Ц, Ч | 18 |
| Л | 9 | Ш, Щ | 19 |
| М | 10 | Э, Ю, Я | 20 |

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению не зачитывается.

2. Темы контрольных работ

Вариант 1

1. Роль качества в обеспечении успешной коммерческой деятельности. Управление качеством продукции: понятие, цели и задачи. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Петля качества.
2. Требования к СМК согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 2

1. Квалиметрия и ее роль в управлении качеством.
2. Статические методы обеспечения качества: причинно-следственная диаграмма Исикавы, диаграмма Парето, гистограмма.

3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 3

1. Основные понятия в области качества товаров (требования, свойства, показатели).
2. Статистические методы контроля качества: контрольные листы, контрольные карты, диаграмма разброса, временные ряды (линейный график).
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 4

1. Характеристика категории – управление качеством, его видов и предметов.
2. Функция развертывания качества (QFD).
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 5

1. Характеристика понятий – система менеджмента качества, петля качества, спираль качества.
2. Этапы создания систем менеджмента качества. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 6

1. Метод снижения дефектности six- sigma
2. Международные и государственные стандарты ИСО серии 9000 – общее руководство обеспечения качества. Особенности, основные положения.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 7

1. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности, и пути их достижения.
2. Система QS-9000 и стандарты ИСО 9000 – их роль в управлении качеством.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 8

1. Создание и внедрение ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
2. Метод анализа видов и последствий отказов.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 9

1. Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
2. Обеспечение функционирования систем качества.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 10

1. Механизм управления качеством продукции: контроль и оценка качества, планирование качества.
2. Управление качеством на основе политики в области качества.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 11

1. Системный подход к управлению качеством на отечественных предприятиях.
2. Затраты на качество.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 12

1. Характеристика всеобщего управления качеством. Приемы и средства используемые для TQM.
2. Роль международной стандартизации в развитии международной торговли и сотрудничества.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 13

1. Сравнение подхода к качеству в США и Европе (западный подход) с Японией (восточный подход).
2. Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 14

1. Принципы обеспечения и управления качеством – основа стандартов ИСО серии 9000.
2. Качество измерений. Роль устройств для мониторинга и измерений в управлении качеством продукции и СМК.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 15

1. Политика и планирование качества на предприятиях, производящих и реализующих продукцию – как функции управления.
2. Оценка экономической эффективности внедрение стандарта ИСО 9001:2008 (ГОСТ Р ИСО 9001-2008).
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 16

1. Документирование СМК.
2. Роль сертификации систем менеджмента качества в улучшении качества. Сертификация СМК.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 17

1. Обучение и мотивация персонала – как функции управления.
2. Интегрирование систем менеджмента.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 18

1. Премии по качеству. Отличие американской, европейской и российской премий по качеству.
2. Метод функционально-стоимостного анализа (ФСА) затрат на качество.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 19

1. Контроль качества на производстве – одна из функций управления.
2. Виды и методы контроля качества. Уровень дефектности в России и Японии.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Вариант 20

1. Управление качеством на этапах планирования и проектирования продукции.
2. Правовые основы по защите прав потребителей.
3. Покажите на примере производства и реализации конкретной продукции (или предоставление конкретной услуги), как происходит управление качеством на отдельных стадиях жизненного цикла продукции («петли качества»).

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

Вариант контрольной работы состоит из трех заданий: два теоретических и одно практическое (задача).

Оценка по результатам выполнения контрольной работы выставляется по следующим критериям:

зачтено - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом, задача решена.

не зачтено - выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не полностью, студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Деловая игра
по дисциплине «Управление качеством»**

Тема

«Оценка уровня качества товаров комплексным методом»

(Подробный сценарий деловой игры приведен в Методическом пособии по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Управление качеством»)

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Деловая игра имитирует работу экспертной комиссии при проведении конкурса по качеству.

Деловая игра является наиболее удачным инструментом в разрешении тех проблем, которые возникают в ходе работы экспертных комиссий. Игра позволяет не только закрепить теоретические знания студентов, но и освоить на практике применение методов оценки уровня качества, развить самостоятельность в принятии решений, привить навыки работы в коллективе.

Деловая игра дает возможность приблизить изучаемую ситуацию к реальной. Студенты получают определенные роли и общаются друг с другом, выступая от имени конкретного действующего лица. Проигрывание ролей помогает лучше оценить влияние ситуации, в которой специалист вынужден принимать решения, способствует выработке необходимых навыков общения.

Обучение в форме деловой игры позволяет реализовать следующие подходы к обучению студентов:

- проблемное построение учебного процесса,
- получение практических навыков в процессе обучения,
- активизация работы студентов,
- повышение уровня подготовки студентов.

Концепция деловой игры

Экспертные комиссии при оценке уровня качества должны определить базовый образец в качестве эталона для сравнения, правильно выбрать номенклатуру критериев оценки, рассмотреть образцы, выставленные на конкурс, и определить уровень их качества.

Однако эксперты, работающие в комиссии, не всегда могут дать объективную и одинаковую оценку изделиям по разным причинам: разный уровень теоретических знаний, практических навыков, применение разных методов оценки, особенности эмоционального состояния,

восприятия и др. Все это порождает противоречия, споры, конфликтность при совместных действиях экспертов на каждом этапе решения задачи. В итоге это может привести к несопоставимости результатов экспертизы.

Особенностью конкурсных экспертных комиссий является и то обстоятельство, что в них работают представители разных сторон: производства, торговли, государственных органов управления. Поэтому сложной проблемой является процесс согласования хозяйственных интересов сторон. Качество товаров можно рассматривать как меру снятия противоречий между производителями и потребителями, то есть как меру согласования интересов.

Очень сильное влияние на результаты экспертизы оказывает человеческий фактор. Это обстоятельство является существенным, поскольку необходимо защитить конкурс от проявления волюнтаризма, преобладания субъективных особенностей восприятия, низкой квалификации, профессиональной некомпетентности, безразличия и т.п. Кроме того, следует иметь в виду, что участвующие не несут за свои решения никакой материальной ответственности. Часто бывает и так, что часть членов отмалчивается, часть может быть лишь наблюдателями, а кто очень заинтересован – отсутствует. Поэтому результаты конкурса могут оказаться необъективными.

Указанные обстоятельства вызывают необходимость в создании такого варианта взаимодействия в экспертной группе, который позволил бы в конечном итоге получить наиболее точную и объективную оценку уровня качества и конкурентоспособности образцов товаров, участвующих в конкурсе.

Цели деловой игры

Основными учебными целями деловой игры являются:

- закрепление теоретических знаний по учебным дисциплинам;
- освоение практики применения методов определения показателей качества и оценки уровня качества товаров;
- освоение методов групповой работы экспертной комиссии и оценки ее компетентности;
- выявление особенностей оценки уровня качества товаров;
- приобретение навыков органолептической оценки качества товаров, работы с эксплуатационными и нормативными документами;
- развитие активной самостоятельности в принятии индивидуальных и коллективных решений;
- развитие умений правильно строить свою работу в спорных ситуациях по достижению поставленных целей;
- имитация процесса взаимодействия членов экспертной комиссии по оценке уровня качества.

Учебные цели дополняются воспитательными целями:

- повышение интереса к учебе,
- социализация участников игры,
- привитие чувства ответственности за принятые решения,
- создание нового психологического климата в учебной группе.

Организация проведения деловой игры

Для проведения игры необходимы следующие организационные мероприятия:

Введение в деловую игру. На данном этапе преподаватель должен пояснить участникам игры, что результаты работы экспертных комиссий при проведении конкурсов в области качества во многом определяются согласованностью хозяйственных интересов изготовителей и потребителей, а также компетентностью экспертов. Затем указать, что любое изделие дает разную информацию для технолога, инженера, товароведа, эксперта Торгово-промышленной палаты, представителей министерства по разным причинам, например, различием их хозяйственных ин-

тересов, уровнем знаний и навыков и т.п. Следует пояснить, что на итог группового решения влияет не только объективная информация, но и субъективные характеристики членов группы, которые могут доминировать и оказывать сильное влияние на результат. Поэтому следует попытаться урегулировать степень этого влияния в процедуре группового решения. Деловая игра позволит выявить согласованность хозяйственных интересов всех участников игры.

Распределение участников игры следует провести на следующие микрогруппы:

1. рабочая микрогруппа – для выполнения различного рода консультаций, вычислительных и организационных работ в соответствии с правилами и инструкциями игры для обеспечения непрерывного развития игры во времени по разрешению противоречий и освобождению игроков от рутинных операций, сдерживающих процесс развития и отвлекающих игроков от основного процесса. В состав рабочей группы включают студента с хорошим знанием компьютерных программ для решения задач в интерактивном режиме с компьютером.
2. представители изготовителей - студенты, представляющие образцы бытовых пылесосов на конкурс.
3. экспертная комиссия, которая разбивается на две равные по числу участников микрогруппы – первая называется «производитель», а вторая – «потребитель». При необходимости указанные микрогруппы можно разделить на части «торговля», «предприятие», «экспертные организации», «государственные органы управления». Данные распределения игроков по должностям представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав экспертной комиссии конкурса качества

| Подгруппа | Должность | Фамилия и инициалы игрока |
|-----------------------------------|--|---------------------------|
| Предприятие | 1. Директор 2. Главный инженер 3. Коммерческий директор | 1. 2. 3. |
| Торговля | 1. Директор оптовой базы 2. Старший товаровед предприятия оптовой торговли 3. Директор магазина | 4. 5. 6. |
| Экспертные организации | 1. Эксперт Торгово-промышленной палаты 2. Эксперт Бюро товарных экспертиз | 7. 8. |
| Государственные органы управления | 1. Эксперт Роспотребнадзора по Краснодарскому краю 2. Эксперт ЦСМ 3. Начальник отдела защиты прав потребителей администрации Краснодарского края | 9. 10. 11. |

Изучение условий деловой игры осуществляется индивидуально каждым участником игры, связано с освоением справочной информации, учебной литературы, инструкций по выполнению вычислительных работ, оценки уровня качества товаров и экспертной оценки, инструкций хозяйственных интересов разных должностных лиц, таблиц и анкет экспертного опроса.

Обсуждение условий деловой игры в микрогруппах необходимо для обмена мнениями по предстоящему процессу игры.

Устанавливается регламент игры для планирования времени работы в микрогруппах.

Проводится «разминка» перед игрой, связанная с беглым ознакомлением с правилами деловой игры, получением пробных ощущений во взаимодействии игроков в микрогруппах, возможности организации коллективных действий и поиска согласованных решений для достижения цели.

Описание деловой игры

Экспертиза качества товаров в основном протекает в условиях неполной информации. Задач подобного рода в природе подавляющее большинство. Характерной их особенностью является наличие неполной и, кроме того, противоречивой информации, среди которой нет четкой стройности и порядка, нет ясности взаимосвязей, чтобы проследить логически строгое, последовательное и законченное взаимодействие. Таким образом, приходится принимать решения в условиях неопределенности.

В таких случаях для решения проблем объединяют методы, использующие опыт и интуицию, экспертные и статистические методы, а также математические методы и модели. Умелое сочетание преимуществ этих методов в деловой игре позволяет успешно решать подобного рода проблемы. Важным преимуществом деловой игры является возможность дополнительного привлечения игрока или метода для решения задачи.

Деловая игра имитирует работу членов экспертной комиссии, которая объединяет несколько вариантов как формального, так и неформального их взаимодействия по оценке уровня качества образцов бытовых пылесосов. Главный акцент в игре делается на формировании в среде игроков стремления к поиску согласования хозяйственных интересов, установления их количественной меры. Надо направлять знания игроков, их умение, опыт, эрудицию, культуру на достижение общей цели – формирование объективной оценки уровня качества бытовых пылесосов. При этом игрокам следует сосредоточить всю энергию не на личных претензиях, критике коллег, укорах, разногласиях и других действиях, мешающих достижению цели, а на объективной оценке качества товара.

Деловая игра включает следующую последовательность операций:

1. Формулировка цели игры – оценка уровня качества товаров, выбранных для исследования.
2. Разминка по правилам игры всех участников от начала до конца для быстрого ознакомления с ее моделью.
3. Определение компетентности игроков.
4. Выбор метода работы экспертной комиссии. Возможны два метода:
 - первый метод (Дельфы) связан с запретом возможности непосредственного общения игроков между собой, поэтому каждый игрок самостоятельно выполняет правила игры вплоть до подведения ее итогов;
 - второй метод (ПАТТЕРН) связан с открытым обсуждением образцов бытовых пылесосов, высказываниями игроками своего мнения относительно всего и вся.
5. Предварительный анализ и обсуждение образцов товаров.
6. Выбор номенклатуры показателей качества товаров самостоятельно игроками, или в микрогруппах, или в целом комиссией.
7. Построение иерархической структуры взаимосвязи показателей качества посредством их группировки.
8. Проведение ранжирования показателей качества и определение их коэффициентов весомости.

Расчет коэффициентов весомости (j_i) проводится по формуле (3.1):

$$j_i = \frac{m \cdot n - S_i}{0,5 \cdot m \cdot n \cdot (n - 1)}, \quad (3.1)$$

где S_i – сумма ранговых оценок экспертов по каждому показателю;

m – количество экспертов;

n – количество показателей качества, выбранных для оценки.

Результаты расчетов коэффициента весомости оформите в виде таблицы 4:

Таблица 4

| Единичные показатели | Ранги экспертов | | | | | | | | S_i | $S_i - \bar{S}$ | $[(S_i) - \bar{S}]^2$ | j_i |
|----------------------|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|-------|-----------------|-----------------------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

8. Определение согласованности мнений экспертов, путем расчета коэффициента конкордации по формуле (3.2):

$$W = \frac{12 \sum (S_i - \bar{S})^2}{m^2(n^3 - n)}, \quad (3.2)$$

где W – коэффициент конкордации;

\bar{S} – средний ранг, определяется по формуле (3.3):

$$\bar{S} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n S_i = 0,5 \cdot m \cdot (n + 1). \quad (3.3)$$

Значение W должно быть более 0,5. Чем ближе коэффициент конкордации к 1, тем лучше согласованность мнений экспертов.

9. Выбор шкалы оценки качества товара (5, 40 или 100-балльная).

10. Проведение оценки качества товаров по выбранной шкале.

Результаты оценки для каждого изделия оформите в виде таблицы 5:

Таблица 5

| Единичные показатели | Оценки экспертов | | | | | | | | Сумма оценок | a_i | j_i | q_i |
|----------------------|------------------|---|---|---|---|---|---|---|--------------|-------|-------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

11. Определение средневзвешенного и обобщенного комплексного показателя для каждого образца оцениваемых изделий по формулам (3.4) и (3.5):

$$q_i = a_i j_i, \quad (3.4)$$

где a_i – среднее значение оценок показателя в баллах (средний балл);

j_i – значение коэффициента весомости этого показателя;

$$Q = \sum_{i=1}^n a_i j_i = \sum_{i=1}^n q_i, \quad (3.5)$$

где Q – обобщенный комплексный показатель качества.

9. Определение уровня качества оцениваемых изделий по сравнению с базовым образцом. В качестве базового образца можно принять идеальный несуществующий образец, у которого все оценки соответствовали бы высшему баллу, либо лучший из исследуемых образцов товаров.

10. Обсуждение полученных результатов оценки уровня качества.

11. Анализ полученных результатов оценки (письменно).

Критерии оценивания участия в деловой игре

1,0 балл - выставляется студенту, если он показал способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, способностью организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

0,5 балла - выставляется студенту, если он показал не достаточную способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не уверенно находит организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, способен организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкрет-

ного проекта, принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других участников.

0 баллов - выставляется студенту, если он не участвовал в деловой игре, либо участвовал, но не показал необходимых умений и навыков.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Тематика рефератов по дисциплине «Управление качеством»

Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).

Тематика рефератов, докладов

1. Роль качества в формировании конкурентоспособности продукции.
2. Зарубежный опыт управления качеством продукции.
3. Премии по качеству и их роль в повышении качества продукции.
4. Управление качеством в Японии.
5. Политика управления качеством на современных предприятиях РФ.
6. Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества.
7. Опыт отечественных предприятий - лауреатов и дипломантов премии Правительства РФ в области качества.

Тема 3. Методы менеджмента качества.

Тематика рефератов, докладов

1. Применение причинно-следственных диаграмм к проблеме качества конкретной группы товаров (услуг).
2. Применение концепции «Дом качества» и «Функции развертывания качества» к разработке и производству конкретного товара (услуги).
3. Метод снижения дефектности (six sigma).
4. Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).
5. Сферы приложения методов управления качеством.

Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.

Тематика рефератов, докладов

1. Сравнительный анализ старой и новой парадигм управления качеством (на основе зарубежного опыта).
2. Анализ эффективности применения процессного и системного подхода в управлении качеством на примере конкретного предприятия.
3. Управление процессами системы менеджмента качества применительно к гостиничному сервису.
4. Анализ и управление качеством обслуживания клиентов на предприятии.
5. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов в РФ.
6. Краткая характеристика положений ФЗ «О техническом регулировании».

Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях

Тематика рефератов:

1. Анализ и пути формирования конкурентных преимуществ продукции на основе системы менеджмента качества.

2. Оценка экономической эффективности функционирования систем менеджмента качества.
3. Анализ и управление качеством обслуживания клиентов на предприятии.
4. Управление процессами системы менеджмента качества предприятия применительно к производству продукции
5. Управление процессами системы менеджмента качества применительно к гостиничному сервису.

Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров.

Тематика рефератов

1. Виды опасностей пищевых продуктов.
2. Нормативные документы, регламентирующие требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания.
4. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания (Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).
5. Ответственность за отсутствие сертификата на систему менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Управление качеством» для студентов

Направление подготовки 38.03.07

Товароведение, направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

1. Вопросы к зачету

| Номер вопроса | Перечень вопросов к зачету |
|---------------|---|
| 1. | Управление качеством продукции: понятие, цели и задачи. |
| 2. | Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области качества. |
| 3. | Петля качества. |
| 4. | Требования к качеству: понятие и классификация. |
| 5. | Показатели качества: понятие классификация. |
| 6. | Квалиметрия как наука и ее роль в управлении качеством. |
| 7. | Градация товаров по качеству. Проблема унификации градаций продукции по качеству. Критерии для отнесения продукции (услуг) к категориям качества. |
| 8. | Градация услуг по качеству. в соответствии с нормативными документами. |
| 9. | Объективные методы определения показателей качества: классификация и характеристика. |
| 10. | Измерительные методы определения показателей качества: классификация и характеристика. |
| 11. | Принципы управления качеством. |
| 12. | Функции управления качеством. |
| 13. | Характеристика цикла Деминга. |
| 14. | Понятие и общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Терминология в области систем менеджмента качества согласно ГОСТ Р ИСО 9000-2015: менеджмент качества, управление качеством, обеспечение качества, валидация, верификация, аудит, система измерения и др. |
| 15. | Элементы системы менеджмента качества. |
| 16. | Характеристика принципов СМК. в соответствии с международными стандартами серии ИСО 9000: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками. |
| 17. | Становление и эволюция систем менеджмента качества в России и за рубежом. |
| 18. | Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика и алгоритм построения Диаграммы Паретто. Применение диаграммы Парето при анализе потерь от брака. |
| 19. | Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля |

| | |
|-----|---|
| | качества). Характеристика и алгоритм построения причинно-следственной диаграммы (схемы Исикавы). Применение схемы Исикавы при определении причин товарных потерь, при анализе влияния режимов хранения на качество товара. |
| 20. | Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика и алгоритм построения контрольных карт, их роль в статистическом регулировании параметров технологического процесса. |
| 21. | Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика диаграммы разброса, гистограммы, метода расслоения, графиков. |
| 22. | Статистический выборочный контроль качества продукции: понятие, основные термины и определения (дефект, несоответствие, приемлемый уровень качества, план выборочного контроля). |
| 23. | Статистический выборочный контроль качества продукции: понятие, основные термины и определения (схема выборочного контроля, система выборочного контроля, контроль качества по альтернативному признаку, партия продукции, выборка (проба), предельное качество). |
| 24. | Правила формирования и представления партий товара для контроля качества. Суть репрезентативного и расслоенного отбора выборок. |
| 25. | Правила приемки партий товара и управление неприятыми партиями и несоответствующими единицами. Приемочное, браковочное число, уровень дефектности. |
| 26. | Правила двухступенчатого или многоступенчатого отбора выборок. Правила переключения с одного вида контроля на другой. |
| 27. | Характеристика способов предоставления продукции на контроль при использовании методов случайного отбора выборок штучной продукции («ряд», «россыпь», «в упаковке», «поток»). |
| 28. | Методы отбора единиц продукции в выборку (отбор с применением случайных чисел, отбор «вслепую» (метод наибольшей объективности), систематический отбор). |
| 29. | Правила обеспечения представительности партий. |
| 30. | Характеристика функции развертывания качества и ее реализация в модели «Дом качества». |
| 31. | Нормативные документы, регламентирующие качество продукции и услуг. |
| 32. | Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9000-2015, ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010. |
| 33. | Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015. |
| 34. | Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9004-2010. |
| 35. | Требования к СМК согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015. |
| 36. | Ответственность руководства как блок в модели СМК, согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015. |
| 37. | Связь и совместимость стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010, |
| 38. | Различие между задачами ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010. |
| 39. | Основные подходы к проведению постоянного улучшения и перечень операций, составляющих процесс постоянного улучшения, согласно ГОСТ Р ИСО 9004-2010. |
| 40. | Разработка и внедрение систем менеджмента качества в организациях. Стадии и этапы создания СМК. |
| 41. | Организационная структура СМК. |
| 42. | Рабочие процедуры СМК. |
| 43. | Документальная основа СМК: необходимость документирования, классификация до- |

| | |
|-----|---|
| | кументов. |
| 44. | Требования к документированию, управление документацией СМК. |
| 45. | Характеристика внутренних документов СМК. |
| 46. | Управление качеством на этапах планирования продукции. |
| 47. | Управление качеством на этапах проектирования продукции. |
| 48. | Управление качеством на производственной стадии с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций моды, новых технологий производства. |
| 49. | Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, хранении, реализации, эксплуатации. |
| 50. | Способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством на стадии обращения, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия на стадии обращения (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей). |
| 51. | Применения принципа СМК «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» в повышении эффективности торгово-закупочной деятельности. |
| 52. | Проверка (аудит) систем менеджмента качества. |
| 53. | Анализ и самооценка систем менеджмента качества. Отличие методов самооценки и внутреннего аудита. |
| 54. | Сертификация систем менеджмента качества. |
| 55. | Инспекционный контроль сертифицированных систем менеджмента качества. |
| 56. | Компетентность и оценка аудиторов СМК по ГОСТ Р ИСО 19011-2012. |
| 57. | Зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM). Отечественный опыт управления качеством продукции. Премия Правительства РФ по качеству: модель, критерии использование модели для самооценки организации. |
| 58. | Экономические категории качества. |
| 59. | Затраты на качество: понятия и классификация, необходимость документального учета. |
| 60. | Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА). |
| 61. | Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC. |
| 62. | Методы определения и оптимизации затрат на качество: метод функционально-стоимостного анализа (ФСА). |
| 63. | Методы определения и оптимизации затрат на качество: метод Тагути. |
| 64. | Оценка эффективности процесса управления. |
| 65. | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции: понятие, ключевые элементы. |
| 66. | Применение принципов ХАССП в производстве пищевой продукции. |
| 67. | Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции. |
| 68. | Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». |
| 69. | Создание и внедрение ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции. |
| 70. | Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России. |
| 71. | Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции. |

| | |
|-----|---|
| 72. | Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции. |
|-----|---|

Практические задания к зачету

| Номер вопроса | Перечень заданий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------|-------------------------|--------------|-------------------------|-----|--------|--------------|-----|--------|-------------|-----|--------|----------------|-----|--------|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|--|--|
| 1. | <p>На целлюлозно-бумажном комбинате при контроле рулонов бумаги одинаковой длины в течение 25 дней было выявлено количество дефектов на один рулон, представленное в таблице:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ выборки</th> <th>Число дефектов в рулоне</th> <th>№ выборки</th> <th>Число дефектов в рулоне</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>3</td><td>14</td><td>5</td></tr> <tr><td>2</td><td>4</td><td>15</td><td>6</td></tr> <tr><td>3</td><td>5</td><td>16</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>7</td><td>17</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>3</td><td>18</td><td>4</td></tr> <tr><td>6</td><td>5</td><td>19</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>6</td><td>20</td><td>5</td></tr> <tr><td>8</td><td>2</td><td>21</td><td>5</td></tr> <tr><td>9</td><td>4</td><td>22</td><td>7</td></tr> <tr><td>10</td><td>6</td><td>23</td><td>4</td></tr> <tr><td>11</td><td>3</td><td>24</td><td>3</td></tr> <tr><td>12</td><td>7</td><td>25</td><td>6</td></tr> <tr><td>13</td><td>4</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Построить по имеющимся данным контрольную карту и определить, является ли технологический процесс стабильным.</p> | № выборки | Число дефектов в рулоне | № выборки | Число дефектов в рулоне | 1 | 3 | 14 | 5 | 2 | 4 | 15 | 6 | 3 | 5 | 16 | 3 | 4 | 7 | 17 | 5 | 5 | 3 | 18 | 4 | 6 | 5 | 19 | 6 | 7 | 6 | 20 | 5 | 8 | 2 | 21 | 5 | 9 | 4 | 22 | 7 | 10 | 6 | 23 | 4 | 11 | 3 | 24 | 3 | 12 | 7 | 25 | 6 | 13 | 4 | | |
| № выборки | Число дефектов в рулоне | № выборки | Число дефектов в рулоне | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 3 | 14 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 4 | 15 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 5 | 16 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 7 | 17 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 3 | 18 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 5 | 19 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 6 | 20 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 2 | 21 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 4 | 22 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 6 | 23 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 3 | 24 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 7 | 25 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | <p>В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г. (масса партии-100кг по 20кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, “средний”; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи-60г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | <p>Постройте причинно-следственную схему Исикавы «Недостаточные знания студентов».</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | <p>Построить диаграмму рассеяния зависимости объемов продаж от усилий каждого менеджера. Предположим, что затраченные усилия каждого менеджера (количество контактов) повлияли на результат его работы (объем продаж).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Менеджер</th> <th>Контакты</th> <th>Объем продаж</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Иванов А.А.</td><td>140</td><td>126200</td></tr> <tr><td>Дерягин А.Г.</td><td>220</td><td>182510</td></tr> <tr><td>Петров А.С.</td><td>160</td><td>141770</td></tr> <tr><td>Селиванов Е.Г.</td><td>170</td><td>138280</td></tr> </tbody> </table> | Менеджер | Контакты | Объем продаж | Иванов А.А. | 140 | 126200 | Дерягин А.Г. | 220 | 182510 | Петров А.С. | 160 | 141770 | Селиванов Е.Г. | 170 | 138280 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Менеджер | Контакты | Объем продаж | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Иванов А.А. | 140 | 126200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дерягин А.Г. | 220 | 182510 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Петров А.С. | 160 | 141770 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Селиванов Е.Г. | 170 | 138280 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | <p>В магазин поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая, фасованного в полужесткие коробки по 100г (масса партии-200кг по 10кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайинки неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи-75г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Ответ аргументируйте.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 6. | В магазин поступила партия вареной колбасы в количестве 100кг в ящиках по 20кг в каждом. При приемке в партии обнаружено десять батончиков со слипами 25см и семь батончиков с наличием бульонно-жировых отеков размером 6см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии? | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|----------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------|----------------|----------------------|----------|---|------|---|--------|---|
| 7. | Постройте причинно-следственную схему Иссикавы «Невкусный кофе» для кафетерия | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | В магазин поступила партия вареной колбасы Чайная в количестве 100кг в ящиках по 20кг в каждом. Средняя масса батона-2,5кг. При оценке качества в выборке выявлено: батончики в виде колец длиной 20см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один батончик со слипами длиной 16см и два-с бульонно-жировыми отеками размером 6см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | <p>Постройте диаграмму разброса для следующей ситуации. Требуется выяснить влияние термообработки интегральных схем при $T = 120^{\circ}\text{C}$ в течение времени $t = 24$ ч на уменьшение обратного тока р-п-перехода ($I_{обр.}$). Для эксперимента было взято 25 интегральных схем ($n = 25$) и замерены значения $I_{обр}$ до термообработки и после термообработки, которые приведены в таблице:</p> <table border="1" data-bbox="327 795 1460 1097"> <thead> <tr> <th>Номер интегральной схемы</th> <th>До термообработки, X</th> <th>После термообработки, Y</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</td> <td>68 71 65 78 75 85 86 84 74 65</td> <td>61 67 63 70 74 76 82 70 68</td> </tr> <tr> <td>13 14 15 16 17 18 19 20</td> <td>78 92 60 75 73 69 73 73 83 70</td> <td>60 68 88 57 71 70 68 73 69</td> </tr> <tr> <td>21 22 23 24 25</td> <td>68 79 78 78 73</td> <td>76 73 70 69 71 71 69</td> </tr> </tbody> </table> <p>Сделайте анализ полученных данных.</p> | Номер интегральной схемы | До термообработки, X | После термообработки, Y | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 | 68 71 65 78 75 85 86 84 74 65 | 61 67 63 70 74 76 82 70 68 | 13 14 15 16 17 18 19 20 | 78 92 60 75 73 69 73 73 83 70 | 60 68 88 57 71 70 68 73 69 | 21 22 23 24 25 | 68 79 78 78 73 | 76 73 70 69 71 71 69 | | | | | | |
| Номер интегральной схемы | До термообработки, X | После термообработки, Y | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 | 68 71 65 78 75 85 86 84 74 65 | 61 67 63 70 74 76 82 70 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 14 15 16 17 18 19 20 | 78 92 60 75 73 69 73 73 83 70 | 60 68 88 57 71 70 68 73 69 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 22 23 24 25 | 68 79 78 78 73 | 76 73 70 69 71 71 69 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | В магазин поступила партия фасованной по 2кг пшеничной муки в/с в количестве 160 ящиков (в ящике-20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный; зольность-0,73%; проход через сито № 43-80; количество сырой клейковины-28%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. | Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество пошива мужской сорочки на швейной фабрике «Александрия». Постройте причинно-следственную схему Иссикавы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. | <p>Предприятие производит пластиковые контейнеры. По результатам операционного контроля за месяц были выявлены следующие дефекты изделий:</p> <table border="1" data-bbox="327 1500 1252 1825"> <thead> <tr> <th>Дефект</th> <th>Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Царапина</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Трещина</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Заусенец</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Деформация</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Вмятина</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Раковина</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Скол</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Прочие</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Постройте диаграмму Парето и сделайте ее анализ с выработкой рекомендаций для предприятия. Справочно: цена 1 контейнера 10 руб.</p> | Дефект | Количество | Царапина | 3 | Трещина | 1 | Заусенец | 8 | Деформация | 68 | Вмятина | 46 | Раковина | 4 | Скол | 9 | Прочие | 2 |
| Дефект | Количество | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Царапина | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Трещина | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Заусенец | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Деформация | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вмятина | 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Раковина | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скол | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Прочие | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. | В магазин поступила партия весового печенья Зоологическое в количестве 450кг в коробках по 10кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|----------------|-----------------------|----------------|-----------------------|----------------|--|--|-----------------------|--|-----------------------|--|-----------------------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|
| 14. | В магазин поступила партия фасованного печенья Юбилейное в количестве 420кг в коробках по 14кг в каждой. Масса пачки-140г. Для оценки качества была отобрана объединенная проба в количестве двух пачек, в которых обнаружено: по две штуки в каждой пачке с односторонним надрывом; по одной штуке надломанного печенья; по одной штуке с нечетким рисунком; по две штуки с вкраплениями крошек. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобрана объединенная проба? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. | В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г (масса партии-600кг по 20кг в каждом ящике). При приемке в выборке для контроля качества упаковки выявлено два поломанных ящика. При анализе средней пробы из целых ящиков было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, “средний”; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; листья недостаточно ровные, скрученные; содержание мелочи-58,5г. В средней пробе из поломанных ящиков органолептические показатели аналогичны, а содержание мелочи-104г. Определите размер выборки для контроля качества упаковки и контроля качества. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли принимать данный чай? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. | В магазин поступила партия весового печенья Лето в количестве 300кг коробках по 10кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденные коробки. При оценке качества целых коробок в объединенной пробе обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 18г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 10г печенья с односторонним надрывом; 40г надломанного печенья; 16г печенья с незначительной деформацией. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17. | <p>Построить диаграммы рассеяния по данным о рекламациях по деталям А и В и сделать выводы.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">№ п/п</th> <th colspan="6">РЕКЛАМАЦИЯ</th> </tr> <tr> <th colspan="2">1-й период наблюдения</th> <th colspan="2">2-й период наблюдения</th> <th colspan="2">2-й период наблюдения</th> </tr> <tr> <th>Изделие А (x1)</th> <th>Изделие В (y1)</th> <th>Изделие А (x1)</th> <th>Изделие В (y1)</th> <th>Изделие А (x1)</th> <th>Изделие В (y1)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>5</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td>2</td><td>6</td><td>4</td><td>1</td><td>8</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>3</td><td>7</td><td>7</td><td>3</td><td>9</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>9</td><td>5</td><td>7</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>5</td><td>3</td><td>6</td><td>7</td><td>4</td><td>0</td><td>4</td></tr> <tr><td>6</td><td>4</td><td>2</td><td>8</td><td>3</td><td>7</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>5</td><td>8</td><td>6</td><td>4</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>8</td><td>6</td><td>6</td><td>7</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td></tr> <tr><td>9</td><td>9</td><td>4</td><td>7</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr> <tr><td>10</td><td>5</td><td>1</td><td>8</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>11</td><td>4</td><td>2</td><td>8</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td></tr> <tr><td>12</td><td>2</td><td>0</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>13</td><td>5</td><td>1</td><td>9</td><td>1</td><td>1</td><td>5</td></tr> <tr><td>14</td><td>6</td><td>0</td><td>8</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr> </tbody> </table> | № п/п | РЕКЛАМАЦИЯ | | | | | | 1-й период наблюдения | | 2-й период наблюдения | | 2-й период наблюдения | | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | 1 | 5 | 5 | 1 | 10 | 6 | 7 | 2 | 6 | 4 | 1 | 8 | 7 | 8 | 3 | 7 | 7 | 3 | 9 | 8 | 9 | 4 | 2 | 9 | 5 | 7 | 5 | 6 | 5 | 3 | 6 | 7 | 4 | 0 | 4 | 6 | 4 | 2 | 8 | 3 | 7 | 7 | 7 | 5 | 8 | 6 | 4 | 5 | 5 | 8 | 6 | 6 | 7 | 3 | 3 | 5 | 9 | 9 | 4 | 7 | 3 | 2 | 4 | 10 | 5 | 1 | 8 | 3 | 2 | 3 | 11 | 4 | 2 | 8 | 2 | 0 | 6 | 12 | 2 | 0 | 7 | 3 | 5 | 7 | 13 | 5 | 1 | 9 | 1 | 1 | 5 | 14 | 6 | 0 | 8 | 1 | 1 | 3 |
| № п/п | РЕКЛАМАЦИЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1-й период наблюдения | | 2-й период наблюдения | | 2-й период наблюдения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | Изделие А (x1) | Изделие В (y1) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 5 | 5 | 1 | 10 | 6 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 6 | 4 | 1 | 8 | 7 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 7 | 7 | 3 | 9 | 8 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 2 | 9 | 5 | 7 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 3 | 6 | 7 | 4 | 0 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 4 | 2 | 8 | 3 | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 5 | 8 | 6 | 4 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 6 | 6 | 7 | 3 | 3 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 9 | 4 | 7 | 3 | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 5 | 1 | 8 | 3 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 4 | 2 | 8 | 2 | 0 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 2 | 0 | 7 | 3 | 5 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 5 | 1 | 9 | 1 | 1 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 6 | 0 | 8 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. | После исследования дефектности деталей, производимых на заводе были получены данные, представленные в таблице: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | Дефект | Сумма потерь, млн. руб. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------------------|----------------|----------------|-----------|----------------|-----------------|----------------|-----------------------|----------------|---------------------------------|----|-------------------|----|-----------------------------|----|-------------------|----|--------|----|----|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| | | Шаг резьбы завышен | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | На режущей кромке резца налипы | 6,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Зависание | 1,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Пропуск операции | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Осталась чернота | 0,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Скос кромки увеличен | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Наружный диаметр занижен | 8,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Прочие | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Постройте диаграмму Парето суммы потерь от брака. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19. | Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит эффективность работы магазина. Постройте причинно-следственную схему Исикавы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. | <p>После исследования дефектности деталей на заводе к группе А можно отнести дефекты: занижение наружного диаметра и налипы на режущей кромке резца (73% от суммы потерь), к группе В – <i>зависание, завышение шага резьбы, остаточную черноту</i>, к группе С – <i>увеличение скоса кромки, пропуск операции и прочие</i>.</p> <p>Для выяснения наиболее важных причин потерь от дефектов группы А целесообразно построить диаграмму Парето по причинам <i>занижения наружного диаметра и налипов на режущей кромке резца</i>.</p> <p>После заполнения контрольных листов получили данные, представленные в таблице:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Причина</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Смещение копира</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Неопытность оператора</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Неточность рабочего инструмента</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Устаревший чертёж</td> <td>98</td> </tr> <tr> <td>Ошибки в управлении станком</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Неточность станка</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Прочие</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>По этим данным необходимо построить диаграмму Парето, для выработки корректирующих мероприятий.</p> | | | | | Причина | Число дефектов | Смещение копира | 53 | Неопытность оператора | 11 | Неточность рабочего инструмента | 4 | Устаревший чертёж | 98 | Ошибки в управлении станком | 20 | Неточность станка | 8 | Прочие | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Причина | Число дефектов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Смещение копира | 53 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Неопытность оператора | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Неточность рабочего инструмента | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Устаревший чертёж | 98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ошибки в управлении станком | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Неточность станка | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Прочие | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21. | <p>В продовольственный магазин с Черкизовского мясокомбината поступила партия вареной колбасы Молочная в количестве 350кг в ящиках по 35кг в каждом. При приемке обнаружены пять поврежденных ящиков. Средняя масса батона-3,5кг. При осмотре выборки в неповрежденных ящиках было обнаружено, что у пяти батонов имеются бульонно-жировые отеки длиной 1,6-1,7см, у двух-слипы длиной 2-4см. В поврежденных ящиках обнаружено, что три батона имеют бульонно-жировые отеки длиной 1,8-2см; два-слипы длиной 3-4см; десять батонов поломанных; четыре батона с загрязнениями на оболочке. Какое количество батонов необходимо отобрать для наружного осмотра и органолептических испытаний? Возможна ли реализация данной партии колбасы? Ответ аргументируйте.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22. | <p>Построить контрольную $\bar{\bar{x}} - \bar{R}$-карту по результатам измерения некоторого параметра качества, представленным в таблице:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>№ выборки</th> <th>X₁</th> <th>X₂</th> <th>X₃</th> <th>X₄</th> <th>X₅</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>47</td> <td>44</td> <td>32</td> <td>35</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>19</td> <td>31</td> <td>37</td> <td>25</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>19</td> <td>16</td> <td>11</td> <td>11</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>29</td> <td>42</td> <td>29</td> <td>59</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>28</td> <td>45</td> <td>12</td> <td>36</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | № выборки | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ | X ₅ | 1 | 47 | 44 | 32 | 35 | 20 | 2 | 19 | 31 | 37 | 25 | 34 | 3 | 19 | 16 | 11 | 11 | 44 | 4 | 29 | 42 | 29 | 59 | 38 | 5 | 28 | 45 | 12 | 36 | 25 |
| № выборки | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ | X ₅ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 47 | 44 | 32 | 35 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 19 | 31 | 37 | 25 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 19 | 16 | 11 | 11 | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 29 | 42 | 29 | 59 | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 28 | 45 | 12 | 36 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|
| 6 | 40 | 11 | 35 | 38 | 33 |
| 7 | 15 | 12 | 30 | 33 | 26 |
| 8 | 35 | 32 | 44 | 11 | 38 |
| 9 | 27 | 26 | 37 | 20 | 35 |
| 10 | 23 | 26 | 45 | 37 | 32 |
| 11 | 28 | 40 | 44 | 31 | 18 |
| 12 | 31 | 24 | 25 | 32 | 22 |
| 13 | 22 | 19 | 37 | 47 | 14 |
| 14 | 37 | 12 | 32 | 38 | 30 |
| 15 | 25 | 24 | 40 | 50 | 19 |
| 16 | 7 | 23 | 31 | 18 | 32 |
| 17 | 38 | 41 | 0 | 40 | 37 |
| 18 | 35 | 29 | 12 | 48 | 20 |
| 19 | 31 | 35 | 20 | 24 | 47 |
| 20 | 27 | 38 | 27 | 40 | 31 |
| 21 | 42 | 52 | 42 | 24 | 25 |
| 22 | 31 | 15 | 31 | 3 | 28 |
| 23 | 27 | 22 | 27 | 32 | 54 |
| 24 | 34 | 15 | 34 | 29 | 21 |
| 25 | 37 | 45 | 37 | 14 | 17 |

Провести статистический анализ процесса.

| | |
|-----|--|
| 23. | В магазин поступила партия консервов Кета натуральная в количестве 40 коробок по 20 банок в каждой. Масса нетто банки-250г. При оценке качества среднего образца (4 банки) определены следующие значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные кете; консистенция суховатая; кожа с чешуей; бульон светлый, прозрачный; у кусков рыбы имеются жировые плавники. Правильно ли отобран средний образец для оценки качества? Дайте заключение о соответствии качества данному продукту? Можно ли считать результат оценки качества верными? Возможна ли приемка по качеству данной партии, если при измерении массы нетто в среднем образце были получены следующие результаты: одна банка массой 245г и одна-массой 260, остальные-по 250г? Рассчитайте размер среднего образца для контроля массы нетто. Ответ обоснуйте. |
| 24. | В магазин поступила партия фаршированной колбасы Языковая в количестве 80кг в ящиках по 20кг в каждом. Средняя масса батона-2кг. Для получения сертификата соответствия в лабораторию товароведом магазина были направлены пробы. В результате анализа выявлены следующие показатели качества: батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки; под оболочкой-слой шпика белого цвета толщиной 4мм; фарш без пустот, равномерно перемешан, содержит кусочки шпика размером 4мм, кусочки языка 5мм, фисташки; массовая доля влаги-53%, поваренной соли-2%. Рассчитайте размер выборки для контроля внешнего вида, размер выборки и массу объединенной пробы для органолептических и химических испытаний. Какое заключение о качестве и в какой форме должна дать лаборатория? |
| 25. | В магазин поступила в ящиках партия черного байхового гранулированного чая, фасованного в полужесткие коробки по 200г (масса партии-200кг по 20кг в ящике). При анализе средней пробы было установлено, что чай имел: достаточно нежный аромат; средней терпкости вкус; настой прозрачный "нижесредний"; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком; гранулы достаточно ровные, продолговатой формы; содержание мелочи-60г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте. |
| 26. | В магазин поступила партия консервов Сайра бланшированная в масле в/с в количестве 30 коробок по 30 банок в каждой. Масса нетто банки-250г. При приемке был отобран средний образец в количестве трех банок для определения физико-химических и органолептических показателей качества. При определении качества установлены следующие |

| | значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные сайре; консистенция сочная, кости легко разжевываются; кожный покров имеет незначительные нарушения в местах соприкосновения кусков; масло светло-желтое, прозрачное; в каждой банке масса масла-по 27,5г, рыбы-по 195,7, отстоя в масле-по 26,8г. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрал товаровед средний образец? Можно ли считать результаты оценки качества верными? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|-----------|---------------------------|-----------|---------------------------|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|---|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|--|--|
| 27. | Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество колбасных изделий на мясокомбинате. Постройте причинно-следственную схему Исикавы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28. | <p>На мясокомбинате при контроле качества мясных полуфабрикатов собственного производства в течение 25 дней было выявлено количество дефектов на одну упаковку полуфабрикатов, представленное в таблице:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ выборки</th> <th>Число дефектов в упаковке</th> <th>№ выборки</th> <th>Число дефектов в упаковке</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>3</td><td>14</td><td>0</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>15</td><td>0</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>16</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>17</td><td>2</td></tr> <tr><td>5</td><td>3</td><td>18</td><td>1</td></tr> <tr><td>6</td><td>0</td><td>19</td><td>0</td></tr> <tr><td>7</td><td>4</td><td>20</td><td>1</td></tr> <tr><td>8</td><td>2</td><td>21</td><td>0</td></tr> <tr><td>9</td><td>0</td><td>22</td><td>0</td></tr> <tr><td>10</td><td>0</td><td>23</td><td>0</td></tr> <tr><td>11</td><td>3</td><td>24</td><td>0</td></tr> <tr><td>12</td><td>2</td><td>25</td><td>1</td></tr> <tr><td>13</td><td>4</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Построить по имеющимся данным контрольную карту и определить, является ли технологический процесс стабильным.</p> | № выборки | Число дефектов в упаковке | № выборки | Число дефектов в упаковке | 1 | 3 | 14 | 0 | 2 | 0 | 15 | 0 | 3 | 0 | 16 | 3 | 4 | 2 | 17 | 2 | 5 | 3 | 18 | 1 | 6 | 0 | 19 | 0 | 7 | 4 | 20 | 1 | 8 | 2 | 21 | 0 | 9 | 0 | 22 | 0 | 10 | 0 | 23 | 0 | 11 | 3 | 24 | 0 | 12 | 2 | 25 | 1 | 13 | 4 | | |
| № выборки | Число дефектов в упаковке | № выборки | Число дефектов в упаковке | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 3 | 14 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 0 | 15 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 0 | 16 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 2 | 17 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 3 | 18 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 0 | 19 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 4 | 20 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 2 | 21 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 0 | 22 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 0 | 23 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 3 | 24 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 2 | 25 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29. | В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г. (масса партии-100кг по 20кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, “средний”; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи-60г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30. | Постройте причинно-следственную схему Исикавы «Недостаточные знания студентов». | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31. | В магазин поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая, фасованного в полужесткие коробки по 100г (масса партии-200кг по 10кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайинки неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи-75г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Ответ аргументируйте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32. | В магазин поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. При приемке в партии обнаружено десять батончиков со слипами 25см и семь батончиков с наличием бульонно-жировых отеков размером 6см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. | В магазин поступила партия вареной колбасы Чайная в количестве 100кг в ящиках по 20кг в каждом. Средняя масса батона-2,5кг. При оценке качества в выборке выявлено: батончики в виде колец длиной 20см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----|--|
| | батон со слипами длиной 16см и два-с бульонно-жировыми отеками размером 6см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии? Ответ аргументируйте. |
| 34. | В магазин поступила партия фасованной по 2кг пшеничной муки в/с в количестве 160 ящиков (в ящике-20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный; зольность-0,73%; проход через сито № 43-80; количество сырой клейковины-28%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ответ аргументируйте. |
| 35. | В магазин поступила партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по 10кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте. |
| 36. | В магазин поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г (масса партии-600кг по 20кг в каждом ящике). При приемке в выборке для контроля качества упаковки выявлено два поломанных ящика. При анализе средней пробы из целых ящиков было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, "средний"; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; листья недостаточно ровные, скрученные; содержание мелочи-58,5г. В средней пробе из поломанных ящиков органолептические показатели аналогичны, а содержание мелочи-104г. Определите размер выборки для контроля качества упаковки и контроля качества. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли принимать данный чай? Ответ аргументируйте. |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой

 Е.Н. Губа

2. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой

 I. Губа

3. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой

 I. Губа


4. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Заведующий кафедрой

 I. Губа

5. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

*Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»*



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли обще-
ственного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.ДВ.05.02.02 Таможенная экспертиза
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 38.03.07
Товароведение**

**Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Составители:
к.т.н., доцент



_____ Н.Б. Федорова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----------|
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 4 |
| 3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТА-МОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА»..... | 4 |
| 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ..... | 6 |
| 6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 8 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ..... | 9 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ: | |
| 1. Диагностическое (входное) тестирование..... | 11 |
| 2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю..... | 17 |
| 3. Ситуационные задачи (кейс-стади)..... | 21 |
| 4. Вопросы для собеседования..... | 23 |
| 5. Темы рефератов..... | 25 |
| 6. Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола..... | 26 |
| 7. Перечень вопросов для форума..... | 27 |
| 8. Комплект заданий для выполнения контрольной работы..... | 29 |
| 9. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения..... | 32 |
| 10. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями..... | 36 |
| Лист регистрации изменений | 40 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Таможенная экспертиза» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленности (профиля) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущему году обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Химия», «Физика», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Безопасность товаров», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе», «Экспертиза и оценка парфюмерно-косметических и ювелирных товаров», «Экспертиза и оценка химических товаров, изделий из пластмасс и металлопродукции», «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка одежно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка тропических и субтропических плодов и овощей», «Методология выявления фальсифицированных товаров», «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», «Экспертиза и оценка одежно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка культурно-бытовых товаров», «Экспертиза и оценка строительных материалов».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Таможенная экспертиза» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дис-

циплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Таможенная экспертиза» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных материалов по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений студентов в процессе изучения учебной дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Таможенная экспертиза» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК – 3 – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

ПК-11 - умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

ПК-12 - системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

| Разделы (темы) дисциплины (модулей) | Формируемые компетенции (коды компетенций) | | |
|---|--|-------|-------|
| | ОПК-3 | ПК-11 | ПК-12 |
| курс 4, семестр 8 | | | |
| Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности | + | | + |
| Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении | + | | + |
| Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ | + | | + |
| Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз | + | | + |
| Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России | + | | + |
| Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров | + | + | + |

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Таможенная экспертиза» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

| Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД | Формируемые компетенции | Оценочные средства | | |
|---|-------------------------|--------------------------|--|--------|
| | | Тестовые задания, кол-во | другие оценочные средства | |
| | | | вид | кол-во |
| Диагностическое тестирование (входной контроль) | | 36 | - | - |
| Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности | ОПК-3, ПК-12 | - | Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума Темы рефератов | 3 |
| Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении | ОПК-3, ПК-12 | 20 | Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума Темы рефератов Комплект тестов для выполнения текущего контроля №1 | 4 |
| Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ | ОПК-3, ПК-12 | - | Вопросы для собеседования Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола Ситуационные задачи | 4 |
| Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз | ОПК-3, ПК-12 | - | Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума Ситуационные задачи | 4 |
| Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России | ОПК-3, ПК-12 | - | Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума | 2 |
| Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров | ОПК-3, ПК-11, ПК-12 | - | Вопросы для собеседования Перечень вопросов для форума Темы рефератов Комплект задания для выполнения контрольной работы | 4 |
| Промежуточная аттестация | ОПК-3, ПК-11, ПК-12 | - | Вопросы и практические задания к зачету | 1 |
| Всего | ОПК-3, ПК-11, ПК-12 | 56 | 6 | 19 |

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

| 100-балльная система оценки | Традиционная четырехбалльная система оценки | Формируемые компетенции (индикаторы компетенций) | Критерии оценивания |
|-----------------------------|---|--|---|
| 85 – 100 баллов | «отлично» | ОПК-3 | <p>Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование ВЭД и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования ВЭД и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования ВЭД и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров</p> |
| | | ПК-11 | <p>Знает верно и в полном объеме: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации для целей таможенной экспертизы</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> |
| | | ПК-12 | <p>Знает верно и в полном объеме: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами проведения различных видов таможенных экс-</p> |

| | | | |
|-------------------|---------------------|-------|---|
| | | | пертиз |
| 70 – 84 баллов | «хорошо» | ОПК-3 | <p>Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование ВЭД и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования ВЭД и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования ВЭД и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров</p> |
| | | ПК-11 | <p>Знает с незначительными замечаниями: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации для целей таможенной экспертизы</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> |
| | | ПК-12 | <p>Знает с незначительными замечаниями: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами проведения различных видов таможенных экспертиз</p> |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно» | ОПК-3 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование ВЭД и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования ВЭД и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования ВЭД и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров</p> |
| | | ПК-11 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации для целей таможенной экспертизы</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> |
| | | ПК-12 | <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз</p> |

| | | | |
|-----------------|-----------------------|-------|--|
| | | | <p>вать и проводить различные виды таможенных экспертиз</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами проведения различных видов таможенных экспертиз</p> |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно» | ОПК-3 | <p>Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование ВЭД и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования ВЭД и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования ВЭД и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров</p> |
| | | ПК-11 | <p>Не знает на базовом уровне: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации для целей таможенной экспертизы</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы</p> |
| | | ПК-12 | <p>Не знает на базовом уровне: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами проведения различных видов таможенных экспертиз</p> |

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Оценочные материалы сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-9)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими заданиями представлены в приложении 10).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

| Наименование оценочного средства | Характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства по дисциплине | Методы оценки результатов |
|----------------------------------|---|--|---------------------------|
| 1. Тест | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос. | Входной контроль (приложение 1), тестовые задания к текущему контролю (приложение 2) | экспертный |
| 2. Кейс-задание | Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы | Ситуация, задание для решения проблемы (приложение 3) | экспертный |

| | | | |
|------------------------|--|--|------------|
| 3. Круглый стол, форум | Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения | Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола (приложение 6), перечень вопросов для форума (приложение 7) | экспертный |
| 4. Собеседование | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами | Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 4) | экспертный |
| 5. Реферат | Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. | Тематика рефератов (приложение 5) | экспертный |
| 6. Контрольная работа | Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. | Варианты контрольных работ (приложения 8,9) | экспертный |
| 7. Зачет | Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой | Вопросы к зачету с практическими заданиями (приложение 10) | экспертный |

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Таможенная экспертиза»
(входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров

- а) Сырье или материалы
- б) Маркировка
- в) Упаковка
- г) Конструкция

2. За какие действия можно подать жалобу на должностное лицо, осуществляющее государственный метрологический надзор:

- а) За отсутствие удостоверения
- б) За нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений
- в) За предъявление предписаний
- г) За изъятие средств измерений из эксплуатации

3. Документами в области стандартизации, используемыми на территории РФ, являются:

- а) Правила по метрологии
- б) Акт экспертизы
- в) Международный стандарт
- г) Национальный стандарт

4. Объектами стандартизации могут быть:

- а) Произведения искусства
- б) Открытия
- в) Месторождения
- г) Продукция, услуги
- д) Процессы, системы.

5. Индивидуальная потребительская стоимость присуща:

- а) одному товару;
- б) всем товарам;
- в) одному человеку;
- г) всему обществу.

6. Какой продукт (изделие) может называться товаром?

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для

продажи;

г) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей человека.

7. Группа, подгруппа, вид - это какая характеристика товара:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) экономическая;
- г) ассортиментная.

8. Факторы, формирующие ассортимент товаров, – это:

- а) спрос;
- б) широта ассортимента;
- в) научно-технический прогресс;
- г) уровень дохода населения;
- д) полнота ассортимента.

9. Чем обладают эфирные масла?

- а) большой полнотой запаха;
- б) цельностью;
- в) тонкостью запаха;
- г) имеют незначительное количество масла;
- д) наиболее близки к запаху исходных растений;
- е) обладают способностью заглушать запах спирта в парфюмерных изделиях.

10. Дефекты флаконов:

- а) свилю;
- б) сколы;
- в) царапины;
- г) рисунок;
- д) неравномерная толщина стенок;
- е) матовость.

11. Экологические свойства косметических товаров:

- а) биоразлагаемость компонентов;
- б) возможность утилизации упаковки;
- в) замена в аэрозолях пропеллентов-фреонов;
- г) модные направления;
- д) отказ от тестирования на животных.

12. Хроматографическая бумага не должна быть:

- а) химически чистый;
- б) нейтральной;
- в) инертной.

13. Изменение температуры при титровании:

- а) прямо пропорционально количеству вещества, вступающего в реакцию;
- б) обратно пропорционально количеству вещества, вступающего в реакцию;
- в) прямо пропорционально осмотическому давлению реакционной смеси.

14. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

- а) количественная фальсификация

- б) качественная фальсификация
- в) комплексная фальсификация
- г) технологическая фальсификация

15. При информационной фальсификации подделывается:

- а) маркировка
- б) упаковка
- в) технология производства товара
- г) товаросопроводительная документация

16. Как называется вид декорирования стеклянных изделий, наносимый при помощи алмазного круга в виде глубоких двухгранных бороздок преимущественно с темой орнамента:

- а) гравировка;
- б) алмазная грань;
- в) номерная шлифовка;
- г) шлифование.

17. Назовите отличительные признаки изделий из майолики:

- а) толстый пористый черепок;
- б) тонкие стенки;
- в) металлический звук при ударе;
- г) черепок красного или белого цвета;
- д) украшено цветными поливными глазурями;
- е) украшено шелкографией;

18. Какие лаки представляют собой растворы смол и растительных масел с сиккативами в органических растворителях:

- а) смольные;
- б) нитроцеллюлозные;
- в) масляные;
- г) асфальтобитумные.

19. Характер горения и запах продуктов горения полиметилметакрилата:

- а) горит медленно, пламя слегка коптящее с потрескиванием и искрами;
- б) пламя яркое, сильно коптящее;
- в) выделяется запах горящей парафиновой свечи;
- г) выделяется острый запах цветущей герани или фруктовой эссенции.

20. Назовите черные металлы и их сплавы:

- а) медь;
- б) железо;
- в) мельхиор;
- г) чугун;
- д) бронза;
- е) сталь;

21. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- а) леденцовую;
- б) мягкую и лечебную;
- в) с начинками;
- г) витаминизированную;

д) минерализованную.

22. Стойкость пива – это:

- а) гарантийный срок хранения, в течение которого пиво сохраняет потребительские достоинства;
- б) время, в течение которого не повышается кислотность;
- в) время, в течение которого оседает пена в бокале;
- г) способность улучшать потребительские достоинства.

23. К физическим методам консервирования не относится:

- а) консервирование высокими температурами,
- б) консервирование низкими температурами
- в) консервирование лучистой энергией
- г) маринование

24. Какое зерно используется для производства макаронных изделий?

- а) мягкая пшеница
- б) твердая пшеница
- в) рожь
- г) тритикале

25. Какие овощи следует отнести к вегетативным?

- а) клубнеплоды
- б) тыквенные
- в) корнеплоды
- г) листовые
- д) луковые
- е) томатные

26. Какие показатели характеризуют эстетические свойства ткани?

- а) драпируемость
- б) намокаемость
- в) воздухопроницаемость
- г) фактура
- д) блеск
- е) сминаемость

27. Какой трикотаж вяжется с дополнительными нитями, которые начёсываются с одной стороны, образуя густой ворс?

- а) гладь
- б) плюшевый
- в) футерный
- г) платированный

28. Из каких элементарных частиц состоят ядра атомов всех химических элементов: 1. протон; 2. нейтрон; 3. электрон.

- а) 1;
- б) 1 и 2;
- в) 2 и 3;
- г) 1 и 3.

29. Каково происхождение гамма-излучения при радиоактивном распаде:

- а) γ – кванты испускают при переходе атома из возбужденного состояния в основное;
- б) γ – кванты производятся α – частицами при их движении через вещество;
- в) γ – кванты производятся β – частицами при их движении через вещество;
- г) γ – кванты испускаются возбужденными в результате радиоактивного распада

30. В случае электрохимической коррозии находящихся в контакте металлов

- а) На аноде идет восстановление
- б) На катоде идет восстановление
- в) Более активный металл является катодом
- г) Менее активный металл является анодом

31. Что необходимо добавить для ослабления или прекращения гидролиза в растворе хлорида алюминия ($AlCl_3$)?

- а) Гидроокись натрия ($NaOH$);
- б) Серная кислота (H_2SO_4);
- в) Хлорид натрия ($NaCl$).

32. Формулой $\frac{kx^2}{2}$ определяется:

- а) потенциальная энергия тела, поднятого над землёй;
- б) кинетическая энергия поступательного движения тела;
- в) потенциальная энергия упругодеформированного тела;
- г) кинетическая энергия вращательного движения тела.

33. Равенство $\frac{mv^2}{2} + mgh = const$ выражает:

- а) только закон сохранения энергии;
- б) только закон превращения энергии;
- в) не только закон сохранения энергии, но и закон её превращения;
- г) закон сложения энергии.

34. Клеймо, какой формы ставится на говядину первой категории?

- а) квадратное;
- б) овальное;
- в) круглое;
- г) треугольное.

35. Чем объясняется кремевый цвет топленого молока?

- а) карамелизацией молочного сахара;
- б) свертыванием белков молока;
- в) сбраживанием молочного сахара;
- г) всеми перечисленными процессами.

36. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?

- а) витамины;
- б) минеральные вещества, например, йод, железо;
- в) пищевые волокна;
- г) вкусовые вещества и ароматизаторы.

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.
Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к текущему контролю по дисциплине
«Таможенная экспертиза»**

1. Тестовый вопрос 1:

Сущность таможенной политики:

- a) создание благоприятных условий для экспорта (импорта) отдельных видов товаров,
- b) ограничение или запрещение ввоза (вывоза) отдельных видов товаров,
- c) Нормативно-правовые правила взаимоотношений между различными слоями населения.

2. Тестовый вопрос 2:

Для решения, каких задач предназначены импортные пошлины?

- a) защита национальных производителей от воздействия нежелательной иностранной конкуренции,
- b) оптимизации соотношения между экспортом и импортом,
- c) развития предпринимательской деятельности,
- d) рационализации структуры ввозимых на территорию России товаров,
- e) создания условий для прогрессивных изменений в структуре производства и потребления товаров в РФ,
- f) пополнения доходной части бюджета РФ.

3. Тестовый вопрос 3:

Когда применяются запреты и ограничения неэкономического характера?

- a) независимо от заявленного таможенного режима,
- b) зависит от избранного таможенного режима.

4. Тестовый вопрос 4:

Ставки таможенных пошлин могут быть уменьшены в два раза в отношении отдельных групп иностранных товаров (кроме алкогольных напитков и табачных изделий) в течение пяти лет при условии, что:

- a) поставляющая их иностранная компания является учредителем предприятия по производству аналогичных товаров на территории РФ с использованием отечественного сырья и труда российских работников,
- b) компания поставляет товары в рамках договоров о разделе продукции при использовании недр,
- c) вклад иностранного участника в уставной капитал указанного предприятия составляет не менее 10 млн. долларов США.

5. Тестовый вопрос 5:

Применение запретов и ограничений экономического характера зависит от:

- a) выпуска товаров для внутреннего потребления,
- b) хранения на складе,
- c) поставке на экспорт,
- d) переработки для внутреннего потребления.

6. Тестовый вопрос 6:

Что определяет ст.14 Закона РФ «О сертификации продукции и услуг»?

- а) условия ввоза импортируемой продукции,
- б) условия контрактов на провоз валюты.

7. Тестовый вопрос 7:

Кем выдаются сертификаты соответствия?

- а) предприятием, заказавшим продукцию,
- б) Федеральным органом исполнительной власти.

8. Тестовый вопрос 8:

Что считается местом происхождения товара?

- а) страна, в которой они были произведены или подвергнуты достаточной переработке,
- б) страна, которая является перекупщиком.

9. Тестовый вопрос 9:

Когда не требуется представление сертификата происхождения товара?

- а) если стоимость партии товара до 20000 рублей,
- б) когда стоимость товара свыше 5000 долларов США.

10. Тестовый вопрос 10:

В каких случаях принимается окончательное решение о таможенной стоимости товаров?

- а) значительные по стоимости контракты на поставку товаров,
- б) ввоз товаров по контрактам, контроль за принятием решения по которым возложен на вышестоящий таможенный орган,
- с) если расходы по доставке товаров до места ввоза на таможенную территорию РФ превышают 100 тыс. рублей,
- д) контракты, по которым цена за единицу товара ниже определенного уровня, установленного ГТК РФ в качестве предельного для оформления товара в таможенном органе соответствующего уровня.

11. Тестовый вопрос 11:

Что зависит от правильной классификации товаров?

- а) установление их стоимости на основе объективных критериев и точной характеристики,
- б) расширение разновидностей товара,
- с) обоснованное начисление и взимание платежей,
- д) ведение таможенной статистики внешней торговли.

12. Тестовый вопрос 12:

На какой базе были построены все международные Товарные номенклатуры?

- а) на базе разных классификационных признаков,
- б) на принципах приоритетного производства товаров в России,
- с) на принципах степени обработки и происхождения товаров.

13. Тестовый вопрос 13:

На основе чего построена ТН ВЭД России?

- а) на основе, используемой в мировой практике Гармонизированной системы описания и кодирования товаров,
- б) на основе статистических данных Международного конгресса по таможенным правилам.

14. Тестовый вопрос 14:

Чем должны быть обеспечены инспектора таможенной службы, чтобы правильно классифицировать товары при таможенном оформлении?

- a) необходимой информацией,
- b) обладать высоким уровнем знаний в области товарной номенклатуры,
- c) схемой нетарифных ограничений.

15. Тестовый вопрос 15:

Что включается в примечания, которыми сопровождаются все разделы и группы ТН ВЭД?

- a) даются определения точных пределов этих классификационных блоков,
- b) технология изготовления товара,
- c) правовой механизм использования ГС,
- d) технические характеристики товара.

16. Тестовый вопрос 16:

Что относится к предмету таможенной экспертизы?

- a) определение вида, состояние и назначение объекта таможенного контроля;
- b) классификация товаров согласно ТН ВЭД;
- c) определение таможенной стоимости товаров;
- d) определение характера товара;
- e) определение страны происхождения товара;
- f) определение национальности декларанта;
- g) определение нормы выхода готовой продукции и идентификация сырья в ней;
- h) идентификация наркотических и психотропных средств

17. Тестовый вопрос 17:

При проведении экспертизы на разрешение эксперта, какие могут быть поставлены вопросы, связанные с установлением?

- a) физических и химических свойств, количественного и качественного состава товара;
- b) идентификация товаров для переработки в продуктах их переработки;
- c) марки, сорта, виды;
- d) технологии производства;
- e) вопросы, не требующие специальных познаний;
- f) источников сырья для производства товаров;
- g) эксплуатационной и экологической безопасности товаров
- h) другие вопросы

18. Тестовый вопрос 18:

С какой целью проводится сертификационная экспертиза?

- a) определения марки, сорта, вида, натуральности представленного для исследования товара;
- b) соответствует ли конкретному нормативно-техническому документу исследуемый образец;
- c) какова оптовая рыночная стоимость товара;
- d) соответствует ли исследуемый товар существующим стандартам;
- e) соответствует ли качество товара представленной технической документации;
- f) определение принадлежности отдельной единицы к одной группе.

19. Тестовый вопрос 19:

Права и обязанности эксперта; эксперт вправе:

- a) знакомится с материалами, относящимися к предмету (объекту) экспертизы для дачи заключения;
- b) ходатайствовать о предоставлении ему дополнительных материалов;

- с) участвовать в проведении конкретных действий при осуществлении таможенного контроля
- д) указывать в своем заключении на установленные в ходе экспертного исследования обстоятельства, имеющие значение для дела;
- е) другие вопросы

20. Тестовый вопрос 20:

Кем может производиться взятие проб или образцов в процессе таможенного контроля?

- а) должностным лицом таможенного органа,
- б) сотрудниками транспортного перевозчика товара,
- с) сотрудниками других государственных органов,
- д) декларантами и их представителями,
- е) лицами, обладающими полномочиями в отношении товаров и их представителями.

Критерии оценки:

3,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

2,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Ситуационные задачи (кейс-стади)

по дисциплине «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология»

Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ

Задача 1. В Россию ввозится партия яблок весом 2000 кг. Страной происхождения признан Израиль. Таможенная стоимость продекларирована в евро. Исчислить размер ввозной таможенной пошлины.

Задача 2. В Россию ввезено 2000 л спирта. Страной происхождения признаны Нидерланды. Таможенная стоимость партии – 2700 долл. Исчислить размер ввозной таможенной пошлины.

Задача 3. Партия мороженой свинины массой 2000 кг хранилась в холодильнике на таможне в течение 3-х суток. Ставка сбора за хранение – 0,03 евро за 1 кг в сутки. Определить сумму сбора за хранение. Курс валюты, в которой указана таможенная стоимость – 28 руб. за 1 долл.

Задача 4. Рассчитайте сумму НДС для партии ковров из Турции таможенной стоимостью 10000 долл. Ставка таможенной пошлины – 30%, ставка сборов за таможенное оформление – 0,15%, ставка акциза – 10%, ставка НДС – 20%.

Задача 5. В Россию ввозится партия кофе нежареного с кофеином, страна происхождения которого неизвестна. Таможенная стоимость товара составила 3300 долл. Рассчитать ввозную таможенную пошлину.

Задача 6. В Россию из Эфиопии доставлена партия бананов весом 5000 кг. Таможенная стоимость продекларированного товара в долларах. Исчислить размер ввозной таможенной пошлины.

Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз

Задача 1. Российской организацией ввозится закупленная за рубежом партия томатов консервированных без добавления уксуса целых очищенных (код ТН ВЭД – 2002 10 100 0, пошлина – 15%, но не менее 0, 075 евро за кг). Сертификат соответствия отсутствует. Режим – таможенный склад.

Задача 2. Российской организацией ввозится закупленная за рубежом партия шоколада в плитках с начинкой (код – 1806 31 000 0, пошлина – 0,6 евро за 1 кг). В выдаче сертификата соответствия отказано, поскольку шоколад непригоден к употреблению. Указанный факт зарубежный поставщик признает, но принять товар обратно отказывается. Режим – уничтожение товара.

Задача 3. Российской организацией закуплена за рубежом партия масла подсолнечного (код ТН ВЭД - 1512 19 9101, пошлина – 15%, но не менее 0,14 евро за 1 кг) в количестве 5000 кг. Однако в выдаче сертификата соответствия на часть товара (1000 кг) было отказано в связи с истечением срока годности. Таможенный режим – выпуск для свободного обращения.

Задача 4. Компания «Миллер» (Германия) занимается производством пива. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения, если компания закупает сырье в Чехии (солод, хмель). Заполните бланк соответствующего сертификата происхождения.

Задача 5. Из 5000 кг нормализованного молока, содержащего 3% белка, получено 760 кг творога, содержащего 15% белка. Определите степень использования белка и напишите расчетную формулу выхода и расхода нормализованного молока.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

1. Назовите основные понятия в области таможенной экспертизы.
2. Назовите экономические меры регулирования ввоза и вывоза товаров.
3. Для каких товаров Правительством РФ вводятся количественные ограничения экспорта и импорта?
4. Дифференциация ставок таможенных пошлин в зависимости от кода товара по ТН ВЭД и страны происхождения товара.
5. Назовите меры нетарифного регулирования импортных операций.

Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении

1. Определение требуемых при таможенном оформлении товаров видов сертификатов, обязательных для разных групп товаров.
2. Для каких товаров Правительством РФ вводятся количественные ограничения экспорта и импорта?
3. Для каких товаров производится гигиеническая оценка только Департаментом Здравоохранения РФ?
4. Какие органы при таможенном оформлении контролируют ввоз и вывоз сырья животного происхождения?
5. На какие группы товаров и материалы распространяются карантинные мероприятия?
6. На какие товары Правительство РФ и федеральные органы исполнительной власти осуществляют регулирование цен?
7. Что такое фитосанитарная мера?
8. Какие товары относятся к списку продукции, которая может содержать озоноразрушающие вещества?
9. Товары, ввоз и вывоз которых контролируется Министерством культуры РФ?

Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ

1. В каком случае применяется устное декларирование?
2. Какие документы должны иметь физические лица при следовании через таможенную границу РФ?
3. Объекты таможенного контроля.
4. Какие управления включает в себя Центральный аппарат ГТК?
5. Свободные таможенные зоны, склады временного хранения товаров.
6. Взаимодействие таможенных лабораторий с таможенными органами.

Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз

1. В чем отличительные особенности идентификационной экспертизы товаров?
2. В чем отличительные особенности материаловедческой экспертизы товаров?
3. В чем отличительные особенности химической экспертизы товаров?

4. В чем отличительные особенности классификационной экспертизы товаров?
5. В чем отличительные особенности технологической экспертизы товаров?

Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России

1. Сущность классификации для таможенных целей.
2. Специфическая таможенная экспертиза – классификационная.
3. Какой классификатор лежит в основе оформления сведений по международной статистике внешней торговли?
4. Что является основным признаком, используемым при классификации разных групп товаров в Номенклатуре ТН ВЭД СНГ?

Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров

1. Порядок назначения таможенных экспертиз.
2. Права и обязанности экспертов.
3. Порядок производства таможенных экспертиз.
4. Заключение по таможенной экспертизе.
5. Основные приемы и методы проведения таможенной экспертизы продовольственных товаров.
6. Основные приемы и методы проведения таможенной экспертизы непродовольственных товаров.

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

1. Фальсификация и контрафакция непродовольственных товаров.
2. Фальсификация и контрафакция продовольственных товаров.
3. Тарифное и нетарифное регулирование.

Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении

1. Ввоз и вывоз культурных ценностей.
2. Товары, подлежащие обязательной сертификации в области пожарной безопасности.

Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров

1. Порядок производства таможенных экспертиз
2. Товароведная экспертиза
3. Назначение таможенной экспертизы при производстве и рассмотрении дел о нарушении таможенных правил.
4. Основания назначения экспертиз при производстве и рассмотрении дел о нарушении таможенных правил.
5. Основные задачи, решаемые экспертами при производстве таможенных экспертиз по делам о нарушении таможенных правил: диагностические и идентификационные.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,3 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,2 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень тем дискуссий для проведения круглого стола
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ

1. Положение о системе экспертной аттестации.
2. Деятельность таможенных лабораторий.
3. Региональные таможенные лаборатории их функции.
4. Основные задачи и функции ГНИВЦ.
5. Порядок оформления экспертного заключения.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балл выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для форума
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

1. Назовите основные понятия в области таможенной экспертизы.
2. Назовите экономические меры регулирования ввоза и вывоза товаров.
3. Для каких товаров Правительством РФ вводятся количественные ограничения экспорта и импорта?
4. Дифференциация ставок таможенных пошлин в зависимости от кода товара по ТН ВЭД и страны происхождения товара.
5. Назовите меры нетарифного регулирования импортных операций.

Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении

1. Определение требуемых при таможенном оформлении товаров видов сертификатов, обязательных для разных групп товаров.
2. Для каких товаров Правительством РФ вводятся количественные ограничения экспорта и импорта?
3. Для каких товаров производится гигиеническая оценка только Департаментом Здравоохранения РФ?
4. Какие органы при таможенном оформлении контролируют ввоз и вывоз сырья животного происхождения?
5. На какие группы товаров и материалы распространяются карантинные мероприятия?
6. На какие товары Правительство РФ и федеральные органы исполнительной власти осуществляют регулирование цен?
7. Что такое фитосанитарная мера?
8. Какие товары относятся к списку продукции, которая может содержать озоноразрушающие вещества?
9. Товары, ввоз и вывоз которых контролируется Министерством культуры РФ?

Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз

1. Отличительные особенности идентификационной экспертизы товаров?
2. Отличительные особенности материаловедческой экспертизы товаров?
3. Отличительные особенности химической экспертизы товаров?
4. Отличительные особенности классификационной экспертизы товаров?
5. Отличительные особенности технологической экспертизы товаров?

Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России

1. Назначение ТН ВЭД, ее применение в сфере таможенного оформления и контроля.
2. ТН ВЭД как инструмент тарифного и нетарифного регулирования внешнеэкономических отношений.
3. Цель создания, этапы развития товарных номенклатур.

4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – основа построения ТН ВЭД СНГ.
5. История и цель создания Гармонизированной системы, сфера применения в международной практике, принципы построения.
6. Международная Конвенция о Гармонизированной системе: цель создания, структура, основные положения.
7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, таможенная, статистическая, комбинированная таможенно-статистическая номенклатуры в международной практике.
8. Права и обязательства участников Конвенции, порядок и механизм урегулирования споров.
9. Процедура внесения изменений в Конвенцию.
10. Определение ставок таможенных пошлин.
11. Функции Комитета по Гармонизированной системе.
12. Правовая основа участия в качестве Договаривающейся Стороны Конвенции. Денонсация.
13. Классификационная система ТН ВЭД России: характеристика методов классификации, уровни классификации в Гармонизированной системе и ТН ВЭД СНГ и ТН ВЭД России.
14. Основные классификационные признаки товаров: происхождение материала, и которого он изготовлен, химический состав, вид материала, функциональное назначение.
15. Кодовая система ТН ВЭД России. Назначение, построение и характеристика полного десятизначного кода ТН ВЭД России.
16. Товарные группировки ТН ВЭД.
17. Понятие дефисной системы, назначение знаков препинания в ТН ВЭД России.
18. Примечания к разделам, группам, субпозициям, дополнительные примечания, их значение и структура.

Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы.
Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров

1. Порядок назначения таможенных экспертиз.
2. Права и обязанности экспертов.
3. Порядок производства таможенных экспертиз.
4. Заключение по таможенной экспертизе.
5. Основные приемы и методы проведения таможенной экспертизы продовольственных товаров.
6. Основные приемы и методы проведения таможенной экспертизы непродовольственных товаров.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Вариант 1

1. Роль товароведения в таможенном деле.
2. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с вывозимыми товарами.
3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии кофе. Код товара в ТН ВЭД – 0901 11 000 0, ввозимой в Россию из Франции. Таможенная стоимость данной партии 20 тыс. долларов. Декларант не представляет сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Франция. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 2

1. Товарные знаки. Основные понятия и определения.
2. Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерной продукции.
3. Задача: Декларируются ввозимые на таможенную территорию РФ зубные щетки. Код товара в ТН ВЭД – 960 321 000 0. Произведены в Италии. Таможенная стоимость 12 тыс. долларов. Ставка 15 %.
Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 3

1. Система таможенных лабораторий.
2. Товароведная характеристика и экспертиза косметической продукции.
3. Задача: Таможенный орган осуществляет таможенное оформление партии чая, ввозимой в Россию из Великобритании. Код товара по ТН ВЭД – 0902 20 000 0. Таможенная стоимость товара – 10 тыс. евро.
Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.
а) Декларант предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.
б) Декларант не предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

Вариант 4

1. Характеристика государственных органов таможенного регулирования ВЭД.
2. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с ввозимыми товарами.
3. Задача: Декларируется ввозимый на таможенную территорию РФ товар – олово необработанное нелегированное;
код товара по ТН ВЭД – 8001 10 000 0;
таможенная стоимость товара – 75 тыс. долларов
ставка ввозной таможенной пошлины – 5%, но не менее 0,2 евро за кг;
количество товара – 10000 кг;
страна происхождения: Швеция.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 5

1. Порядок взятия проб и образцов товаров.
2. Товароведная характеристика и экспертиза сотовых телефонов и аксессуаров к ним.
3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии кофе.

Код товара в ТН ВЭД – 0901 11 000 0, ввозимой в Россию из Франции. Таможенная стоимость данной партии 20 тыс. долларов. Декларант не представляет сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Франция. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины

Вариант 6

1. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках.
2. Установить требования, предъявляемые к молочной продукции. Перечислить все документы, подтверждающие качество и безопасность данного товара, необходимые для его ввоза/вывоза на территорию таможенного союза. Относится ли товар к группе запрещенных к ввозу/ вывозу товаров или к группе товаров, выпуск которых ограничен. Перечислить необходимые документы. Правила и порядок таможенного оформления молочной продукции.

3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии чая. Код товара в ТН ВЭД – 0902 40 000 0, ввозимой в Россию из Гвинеи. Таможенная стоимость данной партии 10 тыс. долларов. Декларант представляет сертификат по форме «А» о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Гвинея.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 7

1. Международная стандартизация. Ее основные задачи
2. Классификация методов определения таможенной стоимости при ввозе и вывозе товаров.
3. Задача: Декларируются ввозимые на территорию РФ туалетная вода из Франции. В тарифе указана ставка 25% от таможенной стоимости. Таможенная стоимость 10 тыс. долларов. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины в рублях.

Вариант 8

1. Заключение по таможенной экспертизе, его структура.
2. Классификация методов определения таможенной стоимости при ввозе и вывозе товаров.
3. Задача: На территории РФ ввозится 150 л. шампанских вин. Ставка специфических таможенных пошлин составляет 1,32 евро за 1 литр. Рассчитать таможенную стоимость.

Вариант 9

1. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с однородными товарами.
2. Установить требования, предъявляемые к ювелирным изделиям. Перечислить все документы, подтверждающие качество и безопасность данного товара, необходимые для его ввоза/вывоза на территорию таможенного союза. Относится ли товар к группе запрещенных к ввозу/ вывозу товаров или к группе товаров, выпуск которых ограничен. Перечислить необходимые документы. Правила и порядок таможенного оформления ювелирных изделий.

3. Задача: Определить сумму таможенных платежей при помещении товаров под процедуру таможенного склада, используя следующие данные:

Таможенная стоимость товара – 50 евро за единицу;

Количество – 2000 единиц;

Ставка таможенной пошлины – 5%;

Таможенное хранение – 2 месяца;

Таможенный сбор за хранение:
первые 10 дней – не платится;
вторые 10 дней – 20 евро за каждый день;
третьи 10 дней и срок до 2 месяцев – 25 евро за каждый день.

Вариант 10

1. Порядок назначения таможенных экспертиз.
2. Метод по цене сделки с идентичными товарами.
3. Задача: Задача: Таможенный орган осуществляет таможенное оформление партии чая, ввозимой в Россию из Великобритании. Код товара по ТН ВЭД – 0902 20 000 0. Таможенная стоимость товара – 10 тыс. евро.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

а) Декларант предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

б) Декларант не предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

Критерии оценки:

3,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Таможенная экспертиза»**

Вариант 1

1. Роль товароведения в таможенном деле.
2. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с вывозимыми товарами.
3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии кофе. Код товара в ТН ВЭД – 0901 11 000 0, ввозимой в Россию из Франции. Таможенная стоимость данной партии 20 тыс. долларов. Декларант не представляет сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Франция. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 2

1. Товарные знаки. Основные понятия и определения.
2. Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерной продукции.
3. Задача: Декларируются ввозимые на таможенную территорию РФ зубные щетки. Код товара в ТН ВЭД – 960 321 000 0. Произведены в Италии. Таможенная стоимость 12 тыс. долларов. Ставка 15 %.
Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 3

1. Система таможенных лабораторий.
2. Товароведная характеристика и экспертиза косметической продукции.
3. Задача: Таможенный орган осуществляет таможенное оформление партии чая, ввозимой в Россию из Великобритании. Код товара по ТН ВЭД – 0902 20 000 0. Таможенная стоимость товара – 10 тыс. евро.
Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.
а) Декларант предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.
б) Декларант не предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

Вариант 4

1. Характеристика государственных органов таможенного регулирования ВЭД.
2. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с ввозимыми товарами.
3. Задача: Декларируется ввозимый на таможенную территорию РФ товар – олово необработанное нелегированное;
код товара по ТН ВЭД – 8001 10 000 0;
таможенная стоимость товара – 75 тыс. долларов
ставка ввозной таможенной пошлины – 5%, но не менее 0,2 евро за кг;
количество товара – 10000 кг;

страна происхождения: Швеция.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 5

1. Порядок взятия проб и образцов товаров.

2. Товароведная характеристика и экспертиза сотовых телефонов и аксессуаров к ним.

3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии кофе.

Код товара в ТН ВЭД – 0901 11 000 0, ввозимой в Россию из Франции. Таможенная стоимость данной партии 20 тыс. долларов. Декларант не представляет сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Франция. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины

Вариант 6

1. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках.

2. Установить требования, предъявляемые к молочной продукции. Перечислить все документы, подтверждающие качество и безопасность данного товара, необходимые для его ввоза/вывоза на территорию таможенного союза. Относится ли товар к группе запрещенных к ввозу/ вывозу товаров или к группе товаров, выпуск которых ограничен. Перечислить необходимые документы. Правила и порядок таможенного оформления молочной продукции.

3. Задача: Таможенный орган РФ осуществляет таможенное оформление партии чая.

Код товара в ТН ВЭД – 0902 40 000 0, ввозимой в Россию из Гвинеи. Таможенная стоимость данной партии 10 тыс. долларов. Декларант представляет сертификат по форме «А» о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Гвинея.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

Вариант 7

1. Международная стандартизация. Ее основные задачи

2. Классификация методов определения таможенной стоимости при ввозе и вывозе товаров.

3. Задача: Декларируются ввозимые на территорию РФ туалетная вода из Франции. В тарифе указана ставка 25% от таможенной стоимости. Таможенная стоимость 10 тыс. долларов. Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины в рублях.

Вариант 8

1. Заключение по таможенной экспертизе, его структура.

2. Классификация методов определения таможенной стоимости при ввозе и вывозе товаров.

3. Задача: На территории РФ ввозится 150 л. шампанских вин. Ставка специфических таможенных пошлин составляет 1,32 евро за 1 литр. Рассчитать таможенную стоимость.

Вариант 9

1. Методы определения таможенной стоимости товаров. Метод по цене сделки с однородными товарами.

2. Установить требования, предъявляемые к ювелирным изделиям. Перечислить все документы, подтверждающие качество и безопасность данного товара, необходимые для его ввоза/вывоза на территорию таможенного союза. Относится ли товар к группе запрещенных к ввозу/ вывозу товаров или к группе товаров, выпуск которых ограничен. Перечислить необходимые документы. Правила и порядок таможенного оформления ювелирных изделий.

3. Задача: Определить сумму таможенных платежей при помещении товаров под процедуру таможенного склада, используя следующие данные:

Таможенная стоимость товара – 50 евро за единицу;

Количество – 2000 единиц;

Ставка таможенной пошлины – 5%;

Таможенное хранение – 2 месяца;

Таможенный сбор за хранение:
 первые 10 дней – не платится;
 вторые 10 дней – 20 евро за каждый день;
 третьи 10 дней и срок до 2 месяцев – 25 евро за каждый день.

Вариант 10

1. Порядок назначения таможенных экспертиз.
2. Метод по цене сделки с идентичными товарами.
3. Задача: Задача: Таможенный орган осуществляет таможенное оформление партии чая, ввозимой в Россию из Великобритании. Код товара по ТН ВЭД – 0902 20 000 0. Таможенная стоимость товара – 10 тыс. евро.

Рассчитать величину ввозной таможенной пошлины.

а) Декларант предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

б) Декларант не предоставил сертификат о происхождении товара, в котором в качестве страны происхождения определена Великобритания.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

| | | Последняя цифра № зачетной книжки | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|---|----|---|---|---|----|---|---|
| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Начальная буква фамилии студента | А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э | 1 | 4 | 7 | 10 | 3 | 8 | 7 | 2 | 5 | 7 |
| | Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю | 8 | 2 | 5 | 8 | 4 | 5 | 6 | 9 | 3 | 6 |
| | Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я | 10 | 9 | 3 | 6 | 9 | 2 | 5 | 10 | 1 | 4 |

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Таможенная экспертиза»
 для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»
 направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

| Номер вопроса | Перечень вопросов зачету |
|---------------|---|
| 1. | Роль товароведения в таможенном деле. |
| 2. | Международная сертификация, сертификация товаров при экспортно-импортных поставках. |
| 3. | Система таможенных лабораторий. |
| 4. | Таможенная экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
| 5. | Таможенная сертификация для товарных групп: мясо, рыба, алкоголь, прочие продовольственные товары |
| 6. | Порядок назначения таможенных экспертиз. Порядок взятия проб и образцов товаров. |
| 7. | Особенности таможенной экспертизы нефтепродуктов |
| 8. | Порядок производства таможенных экспертиз. |
| 9. | Основные критерии, которые используются для классификации продовольственных товаров в ТН ВЭД РФ. |
| 10. | Основные признаки классификации непродовольственных товаров в Номенклатуре ТН ВЭД. |
| 11. | Минералогическая (гомологическая) экспертиза. |
| 12. | Объекты таможенного контроля. |
| 13. | Структура ФТС России. |
| 14. | Структура и принципы построения ТН ВЭД РФ: классификационная и кодовая системы, функции примечаний к разделам, группам и субпозициям; назначение дополнительных примечаний. |
| 15. | Заключение по таможенной экспертизе, его структура. |
| 16. | Особенности таможенной экспертизы нефтепродуктов |
| 17. | Особенности таможенной экспертизы лакокрасочных материалов. |
| 18. | Особенности таможенной экспертизы полимерных материалов. |
| 19. | Особенности таможенной экспертизы бумаги. |
| 20. | Особенности таможенной экспертизы текстильных материалов. |
| 21. | Особенности таможенной экспертизы полимерных материалов. |
| 22. | Особенности таможенной экспертизы металлов, сплавов и изделий из них. |
| 23. | Проведение экспертизы по определению страны происхождения товаров. |
| 24. | Таможенные импортные и экспортные пошлины. |
| 25. | Транзитные таможенные пошлины. |
| 26. | Правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу России |
| 27. | Заключение эксперта по таможенной экспертизе, его разделы и их содержание. Основные права и обязанности таможенного эксперта. |
| 28. | Идентификационная экспертиза. |
| 29. | Классификационная экспертиза. |
| 30. | Материаловедческая экспертиза. |
| 31. | Технологические таможенные экспертизы. |
| 32. | Оценочные таможенные экспертизы. |
| 33. | Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров на и вне таможенной территории России. |
| 34. | Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров на и вне таможенной территории России. |
| 35. | Химическая и сертификационная таможенные экспертизы и их компетенции. |
| 36. | Сертификационная и оценочная таможенные экспертизы и их компетенции. |
| 37. | Вопросы, решаемые экспертом при исследовании пищевых продуктов в таможенных целях. |
| 38. | Вопросы, решаемые экспертом при исследовании алкогольных напитков в таможенных целях. |
| 39. | Свободные таможенные зоны, склады временного хранения товаров. |

| | |
|-----|--|
| 40. | Взаимодействие таможенных лабораторий с таможенными органами |
| 41. | Ввоз и вывоз культурных ценностей. |
| 42. | Товары, подлежащие обязательной сертификации в области пожарной безопасности. |
| 43. | Цели и способы регулирования качества товаров в международных контрактах купли-продажи: ре-факция и бонификация. |
| 44. | Определение качества товаров в международных контрактах купли-продажи: по стандарту; по образ-цу; по содержанию отдельных веществ в товаре. |
| 45. | Специфические требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию РФ. |
| 46. | Определение качества товаров в международных контрактах купли-продажи: по предварительному осмотру; по выходу готового продукта; по спецификации. |
| 47. | Отличительные особенности содержания гигиенического, фитосанитарного, ветеринарного и каран-тинного сертификатов. Обязательность предоставления для различных групп продовольственных товаров. |
| 48. | Организации, устанавливающие санитарные требования к продукции при перемещении через грани-цу. |
| 49. | Грузовая таможенная декларация. |
| 50. | Организации, устанавливающие технические требования к продукции при перемещении через грани-цу. |
| 51. | Соглашение ВТО «О технических барьерах в торговле». |
| 52. | Качество и сертификация товаров в международной торговле. |
| 53. | Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров |
| 54. | Основные функции таможи РФ |
| 55. | Возникновение и прекращение обязанности по уплате таможенных пошлин, налогов. |
| 56. | Таможенная процедура беспошлинной торговли |
| 57. | Место и сроки таможенного декларирования. Документы, необходимые при таможенном декларировании. |
| 58. | Таможенная процедура таможенного склада. Таможенная процедура временного ввоза (допуска) |
| 59. | Таможенная процедура переработки на и вне таможенной территории. |
| 60. | Таможенная процедура переработки для внутреннего потребления. |

Практические задания к зачету

| | |
|----|--|
| 1. | Ящики с яблоками в количестве 24 штук находятся на поддоне. Масса нетто поддона 300 кг. Серийный но-мер, присвоенный предприятием данному поддону, 0000002. Составьте номер идентификации для транс-портной единицы. |
| 2. | В торговое предприятие из Бельгии поступила партия сыра плавленого в количестве 720 кг в ящиках по 20 кг в каждом, расфасованного в коробочки массой нетто 250г. Сыр плавленый «Виола» с массовой долей жира 45% и сыр плавленый с массовой долей жира 50% к сухому веществу. Все сопроводительные доку-менты имеются. Укажите идентификационные признаки сыра для однозначного определения классифика-ционного кода по ТН ВЭД ЕАЭС. |
| 3. | По коду определите товар и выпишите всю важную информацию по товару (позиция ТН ВЭД, таможенные сборы, согласование при выпуске): а) 9013100000 б) 2001100000 в) 7902000000 г) 4201000000 |
| 4. | В ООО «Русьагроимпорт» от зарубежного поставщика поступила партия орехоплодных плодов, деклариро-ванных как орехи грецкие, код ТН ВЭД 0802 30 600. При приемке партии оказалось, что орехи имеют раз-меры с небольшую маслину; состоят из мягкой, тонкой и слегка влажной кожуры красновато-коричневого цвета, сильно шероховатой снаружи; со слабым запахом; имеют двухстворчатую деревянистую скорлупу светло-зеленого цвета и удлиненные бледно-зеленые ядра под красновато-коричневой кожицей с приятным запахом. Укажите идентификационные признаки и код ТН ВЭД, которым должны быть задекларированы поступи-вшие плоды. |
| 5. | Определите достаточность сведений для идентификации товара: заготовка для мягконабивной игрушки, изображающая животное (медведя) и имеющая форму готовой игрушки, предназначена для производства игрушки путем ее заполнения набивочным материалом (пенополиуретаном) и прикрепления глаз и носа на мордочку. Заготовка состоит из сшитых деталей, изготовленных из трикотажного ворсового полотна (спе-циальное отверстие для набивки; в нижней части шит тканевый ярлык с указанием возрастной принад-лежности (для детей старше 3-х лет), а также названия и юридического адреса фирмы-производителя. Раз-меры заготовки: длина - около 90 см, ширина – около 45 см. Заготовки укладываются и упаковываются в |

| | |
|-----|--|
| | полиэтиленовые пакеты по 20-50 штук. |
| 6. | Определите достаточность сведений о товаре для его идентификации. Товар: Масло сливочное с содержанием молочного жира 60%, маргарина 20% и воды – 20%. |
| 7. | В торговое предприятие из Финляндии поступила партия сыра плавленого в количестве 360 кг в ящиках по 20 кг в каждом, расфасованного в коробочки массой нетто 250г. Сыр плавленый «Виола» с массовой долей жира 45% и сыр плавленый с массовой долей жира 50% к сухому веществу. Все сопроводительные документы имеются. Задание: укажите идентификационные признаки сыра для однозначного определения классификационного кода по ТН ВЭД ЕАЭС. |
| 8. | Из Китая в Улан-Удэ ввозится партия апельсинов весом 4000 кг. Заявлена декларантом цена товара – 0,3 долл. за 1кг. Транспортные издержки составляют: упаковка – 10 долл., перевозка – 300 долл., страхование – 20 долл. Определите таможенную стоимость партии апельсинов. |
| 9. | Из Америки в Москву самолетом доставлена партия куриных окорочков стоимостью 4500 долл. в соответствии с договором купли продажи. Транспортные издержки: упаковка – 12 долл., доставка в аэропорт отправления – 15 долл., перевозка от аэропорта отправления до порта назначения -725 долл., вывоз из аэропорта назначения – 90 долл., страхование – 14 долл. Определить таможенную стоимость и таможенную пошлину партии куриных окорочков. |
| 10. | В Россию ввозится партия кофе нежареного с кофеином, страна происхождения которого неизвестна. Таможенная стоимость товара составила 3300 долл. Рассчитать ввозную таможенную пошлину. |
| 11. | Партия мороженой свинины массой 2000 кг хранилась в холодильнике на таможне в течение 3-х дней. Ставка сбора за хранение – 0,03 евро за 1 кг в сутки. Определить сумму сбора за хранение. Курс валюты, в которой указана таможенная стоимость – 28 руб. за 1 долл. |
| 12. | В Россию ввозится партия яблок весом 2000 кг, страной происхождения которых признан Израиль. Таможенная стоимость продекларирована в евро. Исчислить размер ввозной таможенной пошлины. |
| 13. | На ТПП России поступила партия подсолнечного масла производства Италии. По сопроводительным документам: масло подсолнечное гидратированное высшего сорта. При экспертизе установлено: массовая доля влаги 0,2%, массовая доля неомыляемых веществ 0,8%, йодное число 140г/100г, массовая доля линолевой кислоты 49%. Определите, какие виды экспертиз нужно назначить? Соответствует ли качество товара сертификату безопасности? Соответствует ли данный товар указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию и имеет ли место фальсификация? Определите таможенное наименование товара согласно ТН ВЭД России. |
| 14. | На ТПП России поступила партия мяса. По сопроводительным документам – говядина молодняка 2 категории. Мясо имеет следующие потребительские характеристики: цвет мяса ярко-красный, мышечная ткань плотная, развита менее удовлетворительно, мясо мраморное. Поверхность туши влажная, имеет незначительное ослизнение, мясной сок слегка мутный. Подкожный жир серовато-матового оттенка, умеренно покрывает тушу, слегка плавится на пальцах. Определите, какие виды экспертиз нужно назначить? Соответствует ли качество представленного продукта сертификату безопасности? Соответствует ли говядина данной категории и наименованию? Определите таможенное наименование товара согласно ТН ВЭД России. |
| 15. | Компания «Миллер» (Германия) занимается производством пива. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения, если компания закупает сырье в Чехии (солод, хмель). Заполните бланк соответствующего сертификата происхождения. |
| 16. | Фирма «Х» (Белорусия) организовала выпуск безалкогольного напитка —Coca-Cola". Определите страну происхождения товара, если в производстве напитка использовалась технология и рецептура фирмы —Coca-Cola" (США). |
| 17. | Фирма «Русь-вино» (Россия) организовала выпуск виноградного вида с добавлением ароматизированных экстрактов и заключила контракт с фирмой «Кагор» (Молдова) на поставку виноматериала. Определите страну происхождения товара, если стоимость виноматериала 70 руб./л, а цена вина 200 руб./л. Какой должен быть оформлен сертификат происхождения. |
| 18. | Фирма «Соки Латвии» занимается розливом фруктово-ягодных соков и заключила трехсторонний контракт с Кенией на поставку сырья и Россией на поставку продукции. Определите страну происхождения товара, если стоимость сока составляет 40 руб./л, а стоимость сырья 36 руб./л. |
| 19. | Сколько нужно высушить нормализованного молока, содержащего 11% сухих веществ, чтобы получить 250 кг сухого молока, содержащего 97 % сухих веществ? Потери сухих веществ при производстве сухого молока составляет 0,69%. |
| 20. | На производство 340 кг творога жирностью 9,5% затрачено 2400 кг нормализованного молока жирностью 1,5%. Масса полученной сыворотки жирностью 0,1% составила 2000 кг. Определить потери жира и сырья в килограммах и процентах от переработанного сырья. |
| 21. | Рассчитайте сумму НДС для партии ковров из Турции таможенной стоимостью 10 000 долл. Ставка таможенной пошлины – 30%, ставка сборов за таможенное оформление ставка акциза – 10%, ставка НДС -20%. |
| 22. | Определить полный десятизначный код ТН ВЭД СНГ товара: радиоприемник с часами - будильником, способный работать без внешнего источника питания. |
| 23. | Определить код товара на уровне товарной позиции: «мини-кухня», смонтированная в одном блоке: холодильник (500 \$), электроплита (150 \$), мойка (100 \$). |

| | |
|-----|---|
| 24. | ООО «Х» (Монголия) занимается сортировкой, упаковкой муки поступающей из России и формирует товарные партии для экспорта в Китай. Определите страну происхождения товара. |
| 25. | ОАО «Вторсырье» (Китай) организовало производство полимерной упаковки из вторичного сырья, которое поступает из России. Определите страну происхождения товара, вид сертификата происхождения и заполните бланк соответствующего сертификата. |
| 26. | На ТПП России поступила партия риса расфасованного в мешки массой нетто 50 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 24100 кг. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на китайском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта- рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330ккал; пищевая ценность на 100г продукта: белок-1г, жир1г, углеводов – 75,8 г; ГОСТ 6992-93; масса нетто -50 кг; штрих-код 690000273004. Определите, какие виды экспертиз нужно назначить? Какие вопросы при этом должны решаться? Оформите необходимые документы. |
| 27. | В Россию ввезено 2000 л спирта, страной происхождения которого признаны Нидерланды. Таможенная стоимость партии – 2700 долл. Исчислить размер ввозной 35 таможенной пошлины. |
| 28. | В Россию из Эфиопии доставлена партия бананов весом 5000 кг. Таможенная стоимость продекларирована в долл. Исчислить размер ввозной таможенной пошлины. |
| 29. | Определить код товара: спортивные перчатки из натуральной кожи. |
| 30. | Определить код товара: морозильный шкаф «Бирюса» (емк. 120 л). |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа