


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 13:24:25

Уникальный идентификатор документа: 798bda65554e1e8774688f1710bd17e9070c31fdc1b6a6ac5a1ff10c8e5196



Приложение 3 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

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
для студентов приема 2020 г.**

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

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.

Рабочая программа учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» нацелена на получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки; получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; понимание качества, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики, получение навыков организации и проведения таможенной экспертизы для формирования специалиста в области экспертизы и оценочной деятельности широкого профиля.

Рабочая программа учебного модуля составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

Рабочая программа учебного модуля утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 8 от «28» марта 2019 г.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

4. Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

5. Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» рекомендованы к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель  А.В. Петровская

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель учебного модуля

Целью учебного модуля является получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки; получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; понимание качества, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики, получение навыков организации и проведения таможенной экспертизы для формирования специалиста в области экспертизы и оценочной деятельности широкого профиля.

1.2 Задачи учебного модуля

Задачами учебного модуля являются:

- Рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации (предприятия);
- Формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий; освоение технологии разработки мероприятий по реализации управления качеством организации (предприятия);
- Изучение нормативных документов в области управления качеством;
- Изучение 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.
- Изучение целей, задач, назначения, принципов таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров
- Установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров
- Ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров
- Изучение организации государственного контроля внешнеэкономической деятельности, а также экспертной деятельности в таможенной службе РФ
- Изучение порядка проведения таможенной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.

1.3 Место учебного модуля в структуре ОПОП (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» относится к вариативной части учебного плана и включает в себя учебные дисциплины:

- Управление качеством,
- Таможенная экспертиза.

1.4 Объем учебного модуля и виды учебной работы (совокупный по всем входящим в модуль дисциплинам):

Показатели объема учебного модуля	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Объем модуля в зачетных единицах	6		
Объем модуля в часах	216		

Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:	98,5	32,5	70,5
1. Аудиторная работа (ауд.), всего:	98	32	70
в том числе:			
• лекции	28	12	20
• лабораторные занятия	-	-	-
• практические занятия	70	20	50
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,5	0,5	0,5
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэкз)	-	-	-
Самостоятельная работа, всего:	117,5	183,5	145,5
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	117,5	176	145,5
• самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	7,5	-

Учебный модуль Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» основывается на знании следующих 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 металлотоваров», «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», «Менеджмент», «Экономика организации».

1.5 Требования к результатам освоения учебного модуля

В результате освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» должны быть сформированы следующие компетенции:

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

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

1. Знать: 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); российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование внешне-экономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз.

2. Уметь: 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; использовать нормативно-

техническую документацию для регулирования внешне-экономической деятельности и проведения различных видов таможенных экспертиз.

3. Владеть: навыками поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством, а также для регулирования внешне-экономической деятельности и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров.

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.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

1. Знать: принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности.

2. Уметь: выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемые уровни качества потребительских товаров.

3. Владеть: навыками анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемые уровни качества потребительских товаров.

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

В результате освоения компетенции **ПК-2** студент должен:

1. Знать: порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения.

2. Уметь: разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговой организации; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.

3. Владеть: навыками разработки документации системы менеджмента качества торговой организации; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.

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

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

1. Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации для целей таможенной экспертизы.

2. Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы.

3. Владеть: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы.

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

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

1. Знать: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз.

2. Уметь: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз.

3. Владеть: методами проведения различных видов таможенных экспертиз.

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.

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

1. Знать: правила и порядок проведения контроля качества продукции установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.

2. Уметь: осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции.

3. Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.

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, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

1. Знать: 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).

2. Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.

3. Владеть: способностью представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплин учебного модуля лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация по очной форме обучения:

Управление качеством – 7 сем. зачет.

Таможенная экспертиза – 8 сем. зачет.

Промежуточная аттестация по заочной форме обучения:

Управление качеством – 3 курс зачет.

Таможенная экспертиза – 5 курс зачет.

Промежуточная аттестация по очно-заочной форме обучения:

Управление качеством – 9 сем. зачет.

Таможенная экспертиза – 9 сем. зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.05.02 Модуль «Управление качеством и таможенная экспертиза» осуществляется в соответствии с разделом VIII рабочих программ учебных дисциплин, входящих в данный учебный модуль.

**Приложение 3 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»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
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**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Приходько К.С., к.э.н., доцент кафедры экономики предприятия Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Управление качеством»:

Цель изучения дисциплины – получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки; получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; понимание качества, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины: рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации (предприятия); формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий; освоение технологии разработки мероприятий по реализации управления качеством организации (предприятия); изучение 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.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Е.Н. Губа, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Лабутин М.В., менеджер по качеству Отдела обеспечения качества на СП РС Управления по качеству и пищевой безопасности СП РС Департамента системы менеджмента качества АО «Тандер», г. Краснодар

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	31
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	50
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	51
Лист регистрации изменений
Приложение:	
Карта обеспеченности дисциплины «Управление качеством»	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины – получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки; получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; понимание качества, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации (предприятия);
2. Формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий; освоение технологии разработки мероприятий по реализации управления качеством организации (предприятия);
3. Изучение нормативных документов в области управления качеством;
4. Изучение 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);
5. Приобретение навыков работы с нормативной документацией, касающейся вопросов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02.01 Управление качеством относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Менеджмент», «Экономика организации», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».

Для успешного освоения дисциплины «Управление качеством», студент должен: по дисциплине «**Менеджмент**»

1. **Знать:** закономерности функционирования современной экономики на микроуровне; основные понятия, категории и инструменты менеджмента; основные особенности ведущих школ и направлений менеджмента; основные тенденции развития менеджмента в современных условиях; пути повышения эффективности менеджмента .

2. **Уметь:** анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микроуровне; осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; организовать выполнение конкретного порученного этапа работы; правильно организовывать работу малого коллектива, рабочей группы; проектировать организационные структуры управления; применять в своей деятельности контроль и контроллинг .

3. **Владеть:** современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных; методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и экономических моделей; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений .

по дисциплине «**Экономика организации**»

1. **Знать:** основные нормативные правовые документы, регламентирующие создание, функционирование и ликвидацию коммерческой организации; принципы развития и закономерности функционирования фирмы; организационно-правовые формы организа-

ций, их ресурсы, экономические показатели деятельности; анализ и оценку эффективности финансово-хозяйственной деятельности фирм; миссии фирм, основные цели, принципы и методы управления фирмой; виды, типы, функции коммерческих организаций и управление технологическим процессом; организацию и оплату труда, управление персоналом; содержание маркетинговой концепции управления и методы маркетинговых исследований; теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества фирмы .

2. **Уметь:** выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий; рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели; использовать источники экономической, социальной и управленческой информации; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности организаций различных форм собственности и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений; выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей .

3. **Владеть:** современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных; современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующие экономические процессы и явления на уровне хозяйствующих субъектов; методами оценки финансово-экономического состояния фирмы; навыками разработки программ повышения конкурентоспособности фирмы.

по дисциплине «**Теоретические основы товароведения и экспертизы**»

1. **Знать:** основные категории товароведения и их взаимосвязь; методы анализа потребительной стоимости; виды и методы классификации и кодирования товаров; виды, показатели и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров; основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области оценки качества товаров .

2. **Уметь:** систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества и совершенствования ассортимента (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами и декларациями соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); использовать знания в области защиты прав потребителей .

3. **Владеть:** методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения оценки качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, оценки качества и безопасности товаров .

по дисциплине «**Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология**»

1. **Знать:** основные виды и особенности применения нормативных документов; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; теоретические основы метрологии; формы

оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.

2. **Уметь:** работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами и декларациями соответствия и др.); проводить измерения и обрабатывать результаты; организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, проводить процедуры подтверждения соответствия.

3. **Владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений; навыками организации поверки и калибровки технических средств измерений.

Изучение дисциплины «Управление качеством» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	42,25	10,25	30,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	10	30
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14(4)	4(2)	10(4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28(8)	6(2)	20(6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	97,75	77,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	65,75	94	77,75
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

1. **Знать:** 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).

2. **Уметь:** 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

3. **Владеть:** навыками поиска и использования актуальных правовых и нормативно-технических документов в сфере управления качеством.

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.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

1. **Знать:** принципы систем менеджмента качества взаимовыгодных отношений с поставщиками; основные критерии выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности.

2. **Уметь:** выстраивать взаимовыгодные отношения с поставщиками на основе принципов системы менеджмента качества; проводить оценку способности поставщиков обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.

3. **Владеть:** навыками анализа и оценки коммерческих предложений и деловой репутации поставщиков с учетом их способности обеспечивать требуемый уровень качества потребительских товаров.

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

В результате освоения компетенции **ПК-2** студент должен:

1. **Знать:** порядок разработки и сертификации систем менеджмента качества торговых организаций; методы управления качеством на всех этапах товародвижения.

2. **Уметь:** разрабатывать и готовить к сертификации систему менеджмента качества торговой организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.

3. **Владеть:** навыками разработки документации системы менеджмента качества торговой организаций; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.

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.

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

1. **Знать:** правила и порядок проведения контроля соответствия качества продукции установленным нормам; основные инструменты контроля качества, используемые в управлении качеством.

2. **Уметь:** осуществлять контроль соответствия качества продукции установленным нормам; применять инструменты контроля качества в управлении качеством продукции.

3. **Владеть:** навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество продукции; инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.

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, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

1. **Знать:** 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).

2. **Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.

3. **Владеть:** способностью представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Управление качеством» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной дисциплины «Управление качеством», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 2.1

Таблица 2.1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).	<p>Качество как научная категория и объект управления: качество, показатель качества, уровень качества, дефект.</p> <p>Управление качеством продукции: понятие цели и задачи. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области управлению качеством продукции и систем менеджмента качества.</p> <p>Квалиметрия как наука, её роль, методы и области практического применения. Методы определения показателей качества. Методы определения уровня качества продукции. Требования к качеству продукции. Градации товаров и услуг по качеству.</p>	ОПК-3	Входной контроль-тестирование, лекция, практическое занятие, деловая игра, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.	<p>Становление и эволюция систем качества в России и за рубежом. Модели для обеспечения качества продукции. Элементы систем качества. Петля качества.</p> <p>Принципы УКП. Функции УКП.</p> <p>Принципы СМК: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками сырья для производства продукции общественного питания.</p>	ОПК-3, ПК-2	Лекция, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Методы менеджмента качества.	<p>Статистические методы обеспечения качества: семь основных инструментов контроля качества (диаграмма Парето, схема Исикавы, контрольные карты и т. д.); статистический выборочный контроль качества продукции. Функция развертывания качества (QFD). Концепция «Дома качества». Метод анализа видов и последствий потенциальных дефектов. Метод снижения дефектности (six sigma). Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).</p> <p>Сферы приложения методов управления качеством.</p>	ОПК-3, ПК-14	Интерактивная лекция, практическое занятие, кейс-стади, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.	<p>Средства УКП – нормативные документы. Стандарты ИСО 9000, как нормативная база СМК: назначение, объекты, структура, применение, содержание, практическое значение ГОСТ Р ISO 9000-2015, ГОСТ Р ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010. Требования к документам СМК согласно ГОСТ ISO 9001-2015.</p> <p>Технический регламент как носитель обязательных требований. Классификация обязательных требований. Ответственность за нарушение обязательных требований в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», законом РФ «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, Уголовным кодексом РФ, Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».</p>	ОПК-3	Лекция, практическое занятие, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях	<p>Общее руководство качеством продукции, разработка и внедрение систем качества в организациях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, рабочие процедуры, документация. Модель СМК.</p> <p>Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Сер-</p>	ОПК-3, ПК-2	Интерактивная лекция, практическое занятие, кейс-стади, контрольная работа,

	тификация систем качества.		самостоятельная работа студентов
Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров.	<p>Управление качеством на этапах проектирования и планирования продукции. Управление качеством на производственной стадии. Управление качеством на стадиях обращения – транспортирования, погрузочно-разгрузочных работах, реализации, эксплуатации. Роль устройств для мониторинга и измерений в УКП и СМК.</p> <p>Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM).</p> <p>Понятие об отраслевых системах менеджмента качества: в автомобильной, пищевой промышленности. Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП)</p> <p>Система менеджмента окружающей среды – ИСО 14000. Тенденции интегрирования систем менеджмента.</p>	ОПК-3, ПК-1; ПК-14 ПК-15	Лекция, практическое занятие, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Экономика качества	<p>Экономические категории качества. Затраты на качество: классификация; необходимость документированного учета. Метод определения и оптимизации затрат на качества. Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА). Оценка эффективности процесса управления. Оценка экономической эффективности внедрения СМК на предприятии.</p>	ОПК-3, ПК-2	Лекция, контрольная работа, практическое занятие, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Управление качеством» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия;
- письменные и устные домашние задания;
- тестирование;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- деловые игры.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. <https://znanium.com/read?id=353518>

2. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 336 с. <https://znanium.com/read?id=358503>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=8941-6&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE&req=doc&base=LAW&n=329331&REFD OC=8941&REFBASE=LAW#8oo9jt5yy1>

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=442842387040073753043124505&caheid=60C1A44BC80D456585844F54D3A0BBAE&mode=splus&base=LAW&n=325307&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#qw2yw7443o>

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. (ред. от 01.03.2020)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=156846413108142105546313514&caheid=789E565953A04641F075666D07DAC7AC&mode=splus&base=LAW&n=346776&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#2c7hfssf2wz>

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. (ред. от 26.07.2019)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=6042176807863334692327975&cacheid=F003F33C0FC78A8503F4DDC2A382067D&mode=splus&base=LAW&n=330127&rnd=CE4F89B4B6733B7330A859C3B89439EE#1rwtlevca5v>

5.ГОСТ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

<http://docs.cntd.ru/document/1200124393>

6.ГОСТ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.

<http://docs.cntd.ru/document/1200124394>

7.ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-9004-2010>

8.ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента.

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>

9.ГОСТ Р 55568-2013 Оценка соответствия. Порядок сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента.

<http://docs.cntd.ru/document/1200103730>

10. ГОСТ 15467 - 79 Управление качеством продукции. Термины и определения (с изменениями).

<http://docs.cntd.ru/document/1200001719>

11. ГОСТ 16504 – 81 Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения (с изменениями).

<http://docs.cntd.ru/document/gost-16504-81>

12. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

<http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

13. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

<http://docs2.kodeks.ru/document/1200166674>

14. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента.

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>

Дополнительная литература:

1.Магер В.Е. Управление качеством: учебное пособие / В.Е. Магер. (Высшее образование). М.: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. Режим доступа:

<https://znanium.com/read?id=346759>

2.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения М.: Норма: НИЦ, 2022. - 368 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399993>

3.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза. М.: Норма: НИЦ, 2021. - 192 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398320>

4. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - 3-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 412 с. - ISBN 978-5-394-03714-6. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431992>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении 1.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/
6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
7. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» www.ozppou.ru

8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Управление качеством». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

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

Литература: О-1, 2, 3; НПД-2-6, 11; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки

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, прослеживаемость, идентификация, контроль соответствия, проверка, предупреждающее действие, корректирующее действие, коррекция.
5. Что понимается под моделью системы менеджмента качества? Каковы особенности этой системы?

Индивидуальное задание

Задание 1.

Ознакомьтесь с основными показателями качества товаров по ГОСТ 28546-02 «Мыло туалетное твердое. Общие технические условия», ГОСТ 31450-2013 Молоко пить-

еое. Технические условия», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 024/2011) «Технический регламент на масложировую продукцию».

Работу оформите в таблице:

Наименование товара	ГОСТ	Основные показатели		
		Органолептические	Физико-химические	Показатели безопасности

Задание 2.

Ознакомьтесь по ГОСТ 18198-89 «Телевизоры. Общие технические условия» с основными показателями качества.

Работу оформить в таблице:

Наименование товара	ГОСТ	Основные показатели				
		Функциональные	Эргономические	Эстетические	Надежности	Безопасности

Задание 3.

Определите по предложенным стандартам: ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия», ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия» (с Изменениями N 1-4), ГОСТ 28546-02 «Мыло туалетное твердое. Общие технические условия», ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия», ГОСТ 18510-87 «Бумага писчая. Технические условия» (с Изменениями N 1, 2, 3) ГОСТ 32513-2013 «Топлива моторные. Бензин неэтилированный. Технические условия» какова градация качества групп товаров (сорт, группа сложности, группа качества, номер, марка и др.).

Результаты запишите по форме таблицы:

Наименование стандарта	Градация по качеству	Основные параметры, характеризующие различия в градациях

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

Литература: О-1, 2, 3; НПД-2-6; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

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: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками сырья для производства продукции общественного питания.

Индивидуальные задания:

Ситуационная задача 1. В 70-х гг. при традиционном подходе к управлению деятельностью в корпорации Ford было принято следующее определение качества: «Качество - это соответствие всем необходимым техническим требованиям, которые определены в рабочих чертежах, технических условиях и других подобных документах». Однако при развитии взаимоотношений с потребителями и в первую очередь благодаря успехам японских фирм, поставивших удовлетворение потребителей главной целью своих стратегий развития, в конце 80-х гг. корпорация Ford приняла другое определение качества: «Качество определяется покупателем; покупатель хочет иметь изделия и услуги, которые в течение всего срока их службы удовлетворяют его или ее потребностям и ожиданиям по цене, соответствующей ценности». Какие произошли изменения в определении качества? Прокомментируйте их.

Ситуационная задача 2. Toyota открыла новое понимание качества, выпустив лучшую в мире продукцию, но уже готова спросить себя, как делать еще лучше. «Неустанная погоня за совершенством» - этот лозунг можно отнести не только к продукции компании Toyota, но и к самой компании. Это и есть наглядный пример функционирования динамики качества в понимании японских специалистов. В.А. Лapidус как-то спросил участников конференции по качеству на АвтоВАЗе: «Что вы производите?» Ответы были очевидными - автомобили, транспортные средства, запасные части. Тогда автор предложил другой взгляд: «Вы участвуете в предоставлении услуг по транспортировке». Сравните и проанализируйте подходы управления качеством в японской и российской автомобильных компаниях.

Ситуационная задача 3. Г. Нив в книге «Пространство доктора Деминга» задает вопрос: Почему люди должны делать работу хорошо вместо того, чтобы отбывать время и уходить, сделав минимум того, что они могут? Предлагаем возможные причины этого: страх, денежные стимулы, они хотят этого. Как вы думаете, какая из этих причин окажется наиболее эффективной?»

Ситуационная задача 4. Один американский профессор писал книгу в своей вилле. Окна его кабинета выходили на лужайку, где мальчишки с естественным для них шумом целыми днями играли в футбол. Работать было трудно. Профессор вышел на улицу и полчаса наблюдал за юными футболистами. Затем он позвонил им и сказал: «Ребята, вы прекрасно играли, я получил большое удовольствие - вот вам доллар каждому». На следующий день мальчишек набегало в 2 раза больше. Профессор снова вышел и полчаса наблюдал за футболистами. Затем позвал их и сказал: «Вы играли хорошо, но хуже, чем вчера, - вот вам по 50 центов каждому». На третий день мальчишки старались изо всех сил, но профессору их игра не очень понравилась, и он заплатил им по 25 центов. На чет-

вертый день юные гении футбола выглядели вялыми, игра не клеилась, и профессор сообщил им, что он заплатит им только по 10 центов. Тогда лидер мальчишек, оскорбленный этой ценой, вышел вперед и сказал: «Ну уж нет, заберите свои деньги назад. Чтобы мы для вас играли за 10 центов - ни за что! Извините, мы уходим играть на другую площадку!» Больше они не беспокоили профессора. Прокомментируйте вышеизложенный рассказ.

Ситуационная задача 5. Приведем несколько цитат Акио Морита, совладельца и президента компании Sony: «Никакие теория, программа или правительственная политика не могут сделать предприятие успешным: это могут сделать только люди». «Самая важная задача японского менеджера состоит в том, чтобы установить нормальные отношения с работниками, создать отношение к корпорации, как к родной семье, сформировать понимание того, что у рабочих и менеджеров одна судьба». «...Как бы вы ни были хороши или удачливы и как бы вы ни были умны и ловки, ваше дело и его судьба находится в руках тех людей, которых вы нанимаете». «Работая в промышленности с людьми, мы поняли, что они трудятся не только ради денег и что, если вы хотите их стимулировать, деньги не самое эффективное средство. Чтобы стимулировать людей, надо сделать их членами семьи и обращаться с ними, как с ее уважаемыми членами». «Мы считаем нецелесообразным и ненужным слишком четко определять круг обязанностей каждого, потому что всех учат действовать как в семье, где каждый готов делать то, что необходимо». «Если где-то возникает брак, считается дурным тоном, если управляющий начинает выяснять, кто допустил эту ошибку». Прокомментируйте каждую цитату и приведите примеры их правильности или нет из собственного опыта или из российской действительности.

Тема 3. Методы менеджмента качества.

Литература: О-1, 2, 3; НПД-2-6, 11; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

1. Назовите алгоритм построения диаграммы Паретто?
2. Назовите алгоритм построения схемы Исикавы?
3. В чем заключается отличие (X-R) и p-контрольных карт?
4. Для каких целей используют контрольные карты в процессе управления качеством?
5. Правила приемки партий и управления непринятыми партиями и несоответствующими единицами продукции?
6. Назовите и охарактеризуйте способы представления продукции на контроль.
7. Назовите и охарактеризуйте методы отбора единиц продукции в выборку.

Индивидуальное задание

Задание 1.

Пользуясь ГОСТ 6687.0-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб» (с Изменением N 1) сопоставить приемочные и браковочные числа при приемке партии объемом 2500 шт. для случаев выявления бутылок с незначительным дефектом (перекос этикеток) и со значительным дефектом (отклонение от требований к внешнему виду напитка, например, наличие единичных мелких частиц в напитке).

Задание 2.

В магазин поступила партия швейных изделий в объеме 1800 штук на вешалах.

При проведении контроля качества данной партии было выявлено 8 дефектных единицы продукции.

Ответьте на вопросы:

Каким способом была представлена данная партия продукции на контроль?

Какой вид контроля качества, в зависимости от охвата партии применяют при контроле швейных изделий?

Каков объем выборки для данной партии?

Какой метод отбора единиц продукции в выборку используется при применении выборочного контроля швейных изделий?

Будет ли принята данная партия швейных изделий по результатам контроля качества?

Задание 3.

Выделите основные требования потребителей к автомобилю. 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.

Задание 4.

Проведите контроль качества закупок и оцените возможности поставщиков. Машиностроительное предприятие получает необходимые ему комплектующие от двух поставщиков. Наиболее распространены следующие виды дефектов по данным деталям: поверхностные царапины; трещины; неправильная форма. Службой технического контроля предприятия установлены штрафные баллы за каждый вид дефекта: поверхностные царапины – 2; трещины – 10; неправильная форма – 5.

За прошедший месяц каждым поставщиком было осуществлено по три поставки. Объем поставки у поставщиков А и Б включал 2000 единиц деталей. Фактически у каждого поставщика при первой и второй поставках проверялась каждая вторая деталь (1000 единиц в каждой партии), в третьей поставке – каждая пятая деталь (400 единиц в каждой партии). Число выявленных дефектов представлено в таблице:

№ поставки	Вид дефекта					
	Царапины		Трещины		Неправильная форма	
	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б
1	500	610	48	68	3	6
2	437	700	28	100	5	15
3	100	105	15	45	2	3

Оцените поставщиков по качеству поставляемых ими деталей за прошедший месяц. Перечислите основные этапы управления качеством в процессе закупок. Раскройте содержание элементов управления качеством в процессе закупок. Приведите примеры входов для процесса управления взаимоотношениями с поставщиками. Какие из критериев оценки, отражающих ресурсы поставщика, наиболее значимы для потребителя? Обоснуйте свой ответ.

Задание 5.

Определите уровень качества кондитерского изделия (торта) по следующим данным:

P1 – вкус и аромат;

P2 – структура и консистенция;

Р3 –внешний вид;

Р4 – форма.

Базовый показатель $Q_b = 40$. Коэффициенты весомости: $m_1 = 4$; $m_2 = 3$; $m_3 = 2$; $m_4 = 1$.

Эксперты	Значение показателей			
	Р1	Р2	Р3	Р4
Иванов	5	4	5	4
Петрова	5	5	5	4
Сидоров	5	4	4	3
Васина	4	3	3	3
Мешкова	4	3	3	3

Какой метод определения значений показателей качества вы использовали? Перечислите достоинства и недостатки этого метода.

Задание 6.

Постройте причинно-следственную диаграмму Исикавы для процессов складского хранения и подготовки к продаже охлажденного мяса.

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.

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

1. Средства УКП – нормативные документы.
2. Стандарты ИСО 9000, как нормативная база СМК: назначение, объекты, структура, применение, содержание, практическое значение ГОСТ Р ISO 9000-2015, ГОСТ Р ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
3. Требования к документам СМК согласно ГОСТ ISO 9001-2015.
4. Технический регламент как носитель обязательных требований.
5. Классификация обязательных требований.
6. Ответственность за нарушение обязательных требований в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», законом РФ «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, Уголовным кодексом РФ, Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований: понятие, назначение, сфера применения, объекты государственного контроля (надзора), принципы, порядок проведения.
8. Полномочия органов государственного контроля (надзора).

Индивидуальное задание

Задание 1: Изучите ФЗ № 184 «О техническом регулировании»

1. Изучите сферу применения и основные понятия в области безопасности продукции и подтверждения соответствия. Выпишите основные термины.

2. Изучите и законспектируйте принципы технического регулирования, содержание и применение технических регламентов, виды безопасности.

3. Изучите и законспектируйте полномочия органов государственного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований технических регламентов.

Задание 2: Изучите федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ

Выпишите основные понятия, относящиеся к области качества и безопасности пищевой продукции.

Задание 3: Изучите Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

Законспектируйте основные положения закона.

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».

7. Ответственность органов государственного контроля (надзора) и их должностных лиц при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдение требований технических регламентов.

Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях

Литература: О-1, 2, 3; НПД-5, 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

1. Общее руководство качеством продукции, разработка и внедрение систем качества в организациях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, рабочие процедуры, документация.

2. Модель СМК.

3. Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия.

4. Сертификация систем качества.

Индивидуальные задания:

Индивидуальные задания:

1. Разработать политику в области качества для предприятия:

- реализующего игрушки.
 - выпекающего хлеб и хлебобулочные изделия.
 - осуществляющего ремонт бытовой техники.
2. Разработать 3-4 цели для предприятия.
 3. Для описанных процессов определить критерии и методы их измерения и анализа.
 4. Определить возможные мероприятия по улучшению.
 5. Определить возможные корректирующие и предупреждающие мероприятия.

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.

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

1. Управление качеством на этапах проектирования и планирования продукции.
2. Управление качеством на производственной стадии.
3. Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, реализации, эксплуатации.
4. Роль устройств для мониторинга и измерений в УКП и СМК.
5. Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM).
6. Понятие об отраслевых системах менеджмента качества: в автомобильной, пищевой промышленности.
7. 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.

Индивидуальные задания:

Задание 1.

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

Задание 2. Английский специалист по вопросам качества Джон Окланд приводит следующий пример: «Часто, сняв со своего запястья часы и показывая их классу - студентам университета, аспирантам, опытным менеджерам, я задавал один и тот же вопрос: «Это качественные часы?» Ответы не отличались разнообразием: - Нет, они сделаны в Японии. - Нет, они плохие. - Нет, на них царапины. - А насколько они надежны? - Я не надеялся бы такие! Моим часам наносили оскорбление везде в мире - Лондоне, Нью-Йорке,

Париже, Сиднее, Брюсселе, Амстердаме, Бредфорде! Очень редко мне приходилось объяснять, что качество часов зависит от того, какие требования к ним предъявляет владелец: возможно, обилие драгоценных камней придает впечатление богатства, а цифровое табло, показывающее не только время, но еще день недели и дату, престижно для деловых людей, как и возможность погружения в море на глубину 50 метров - для аквалангистов. Очевидно, выполнение этих требований и определяет качество часов». Прокомментируйте данный рассказ с позиций TQM.

Задание 3.

1. Выберите в качестве объекта анализа производственной продукции пищевой отрасли, приборостроительной отрасли или предоставление услуги.

2. Определите процессы, протекающие на каждом из этапов жизненного цикла продукции, цель каждого этапа, а также отдел или структуру предприятия, которая будет осуществлять эти процессы. По результатам работы продолжите заполнять таблицу, в которой приведён пример для этапа-маркетинг (табл.1).

3. Разработайте предложения о том какие процессы также должны осуществляться на предприятии, кроме процессов жизненного цикла продукции. По результатам проделанной работы оформите отчет. Требования к отчету. Отчет по работе должен содержать: тему и цель работы; заполненную таблицу; ответ на вопрос; вывод.

Таблица 1- Сводная таблица процессов на этапах жизненного цикла продукции

Этап жизненного цикла	Цель этапа	Процессы, осуществляемые на этапе	Исполнитель
Маркетинг	Постоянно иметь представление об удовлетворённости потребителя качеством продукции, уровнем обслуживания, знать требования потребителя, своевременно быть информированным при изменении требований	Исследование рынка для определения своего потребителя, разработка методов мониторинга, мониторинг требований к качественным характеристикам продукции, обработка результатов мониторинга для определения объективного мнения, выдача информации в соответствующие отделы предприятия.	Отдел маркетинга.

4. Составить цикл Деминга для указанной деятельности, Каждой группе составить цикл PDCA для произвольного вида деятельности в рамках выбранного для итогового отчета предприятия.

Задание 4.

15. Изучите Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 015/2011 «О безопасности пищевой продукции».

16. Обоснуйте необходимость создания Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях общественного питания. Сформулируйте преимущества от внедрения Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Тема 7. Экономика качества

Литература: О-1, 2, 3; НПД-5, 6, 7; Д-1,2,3,4

Вопросы для самопроверки.

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.

Задание 1. Завод производит три вида продукции: А, В, С. На стадии проектирования сложного технического изделия А решается вопрос об объеме и уровне детализации технического описания. Предположим, разработка подробных инструкций по обслуживанию будет стоить 25 тыс. руб. плюс издание для каждого комплекта оборудования - еще 10 руб. Причем наличие или отсутствие инструкций никак не отразится на цене продажи (10 тыс. руб.), так как гарантийные обязательства включают обслуживание с выездом к заказчику, т.е. потребитель не будет интересоваться сопроводительной документацией из-за уверенности в технической поддержке. Сервисный отдел предприятия работает по окладному принципу, и расходы на его содержание составляют 50 тыс. руб. в месяц. Средняя стоимость одного вызова составляет 400 руб. (средние транспортные расходы плюс почасовая ставка персонала, умноженная на среднее время вызова), среднее количество вызовов - 100 в месяц, и они распределены следующим образом: изделие А (выпуск без инструкции по обслуживанию) - 60; изделие В и С - по 20 каждое (снабжены инструкциями). Из опыта производства и обслуживания изделий В и С следует, что в результате выпуска инструкций по эксплуатации количество вызовов снизится с 60 до 20 в месяц. Обоснуйте, следует ли выпускать инструкции по обслуживанию изделий.

Задание 1.

Установить с помощью ABC-анализа и диаграммы Парето важнейшие факторы, обуславливающие спрос на продукцию, с целью повышения конкурентоспособности продукции.

Выделить из нижеприведенных статей затрат оценочные, предупредительные и затраты на устранение дефектов:

1. Анализ качества на допроизводственной стадии.
2. Время работников, связанное с устранением брака.
3. Обучение персонала качественным методам работы.
4. Анализ и распространение информации.
5. Дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве.
6. Доработка товара.
7. Испытание и приемочный контроль.
8. Командировки к поставщикам для проверки качества компонентов и сырья.
9. Коммуникации поставщиков и изготовителей.
10. Лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание.
11. Мероприятия в рамках системы качества предприятия.
12. Оборудование, используемое для управления качеством.

13. Планирование качества. 1
4. Плановый надзор за качеством продукции и системой качества.
15. Подготовка контроля производства.
16. Получение и анализ маркетинговой информации.
17. Работа с кадрами.
18. Мероприятия, проводимые предприятием для повышения качества.
19. Разработка программ и методик обучения персонала.
20. Самоконтроль, проверка работниками службы качества своей работы и технологического процесса.
21. Сертификация.
22. Технический контроль.
23. Организационные расходы на мероприятия по качеству.
24. Организация и внедрение систем управления качеством.
25. Подготовка методик и инструкций по обеспечению качества.
26. Подготовка программ по обеспечению качества.
27. Потери сырья из-за неудовлетворительного качества.
28. Потери материалов из-за их неудовлетворительного качества.
29. Устранение брака.
30. Утилизация брака.
31. Потери энергии и прочие накладные расходы, связанные с утилизацией брака и его хранением.
32. Возврат и замена продукции низкого качества.
33. Разработка требований к контролю качества компонентов и сырья, процессов, продуктов.
34. Время работников, потраченное на конференции, семинары, дни качества.
35. Материалы, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии.
36. Анализ технологических процессов с целью выработки соответствующих методов и средств контроля на фирме-изготовителе.
37. Приобретение, установка и наладка различного оборудования для получения информации о качестве, ее анализа и осуществления контрольно-управленческих функций.
38. Рекламации потребителей.
39. Штрафы за низкое качество в рамках юридической ответственности.

Заполнить табл. 1, помещая в соответствующую графу затраты на качество.

Таблица 1 Классификация затрат на качество

№ п/п	Оценочные затраты	Предварительные затраты	Затраты на устранение дефектов	Итого
1				
2				
3				

Контрольные вопросы:

1. Что такое оценочные затраты на качество?
2. Какова информационная база анализа затрат на качество?
3. Охарактеризовать этапы формирования затрат на качество.

4. Что представляют собой предупредительные затраты на качество?
5. Что включают в себя затраты на устранение дефектов?
6. В чем принципиальное отличие концепции качества, используемой всеобщим управлением качеством (TQM), от традиционной точки зрения на разделение затрат на качество?
7. В чем преимущество сметы затрат перед другими носителями информации?
8. Что является «рекламацией»?
9. Перечислите показатели, используемые при анализе брака и потерь от брака?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Управления качеством» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплинами лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Управление качеством» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1.

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины «Управление качеством» для студентов очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекц	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).	2	8	-	10	-	ДИ/4	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	<i>Входной контроль, защита практ. работы, проверка ИДЗ, деловая игра, контрольная работа №1 (тест)</i>
Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	<i>Проверка ИДЗ, контрольная работа №1 (тест)</i>
Тема 3. Методы менеджмента качества.	2	8	-	10	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	<i>Защита практ. работы кейс-стади, проверка ИДЗ, контрольная работа №1 (тест)</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2
Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях	2	4	-	6	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	Защита практ. работы, проверка ИДЗ, кейс-стади, контрольная работа №2
Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	9	-	Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2
Тема 7. Экономика качества	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	11,75	-	Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2
Итого:	14	28	-	42	4	8		-	-	-	-	65,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	-
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-		0,25	-	-	-	65,75		108

Тематический план дисциплины «Управление качеством» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.2.

Таблица 5.2 – Тематический план изучения дисциплины «Управление качеством» для студентов заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз	Самостоятельная работа*			Водной контроль, проверка ИДЗ, контрольная работа
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	13	-	Проверка ИДЗ, контрольная работа
Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	13	-	Проверка ИДЗ, контрольная работа
Тема 3. Методы менеджмента качества.	1	2	-	3	ИЛ/1	АДС/1	-	-	-	-	Лит., П.з.	13	-	Защита практ. работы, кейс-стади, проверка ИДЗ, контрольная работа
Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	13	-	Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа
Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях	1	2	-	3	ИЛ/1	АДС/1	-	-	-	-	Лит., П.з.	14	-	Защита практ. работы, кейс-стади, проверка ИДЗ, контрольная работа
Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	14	-	Проверка ИДЗ, контрольная работа

Тема 7. Экономика качества	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	14	-	<i>Проверка ИДЗ, контрольная работа</i>
Итого:	4	6	-	10	2	2	-	-	-	-	-		94	-	
Зачет										0,25				3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	10	-	-				0,25	-	-	94	3,75	108

Тематический план изучения дисциплины «Управление качеством» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.3.

Таблица 5.3 – Тематический план изучения дисциплины «Управление качеством» для студентов очно-заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Консультация перед экзаменом, КЭ	Самостоятельная работа*	Формы текущего контроля (КСР)			
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт				формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекц	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).	1	4	-	5	-	ДИ/2	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	10	-	<i>Входной контроль, защита практ. работы, проверка ИДЗ, деловая игра, контрольная работа №1 (тест)</i>
Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	10	-	<i>Проверка ИДЗ, контрольная работа №1 (тест)</i>
Тема 3. Методы менеджмента качества.	2	4	-	6	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	17	-	<i>Защита практ. работы кейс-</i>

														<i>стади, проверка ИДЗ, контрольная работа №1 (тест)</i>	
Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	10	-	<i>Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2</i>
Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях	2	4	-	6	<i>ИЛ/2</i>	<i>АДС/2</i>	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	10	-	<i>Защита практ. работы, проверка ИДЗ, кейс-стади, контрольная работа №2</i>
Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	10	-	<i>Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2</i>
Тема 7. Экономика качества	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	10,75	-	<i>Защита практ. работы, проверка ИДЗ, контрольная работа №2</i>
Итого:	10	20	-	30	4	6	-	-	-	-	-	-	77,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	30	-	-	-	0,25	-	-	-	-	77,75	-	108

*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление качеством» определены в «**Методическом пособии по организации самостоятельной работы**» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) "Товарная экспертиза и оценочная деятельность".

Таблица 5.3 Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
ДИ	Деловая игра
АДС	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит.	Работа с литературой
П.з.	Письменные задания – выполнение письменной домашней работы
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Управление качеством» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Управление качеством» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Управление качеством», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

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

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

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

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

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

3. Комплексные показатели служат

- 1) для выражения простых свойств товаров
- 2) для выражения сложных свойств товаров

4. Какая группа показателей не характеризует эргономические свойства?

- 1) Антропометрические
- 2) Безотказность
- 3) Психологические

5. Какая группа показателей не характеризует свойства надежности:

- 1) Долговечность

- 2) Безотказность
 - 3) Безвредность
6. Проверка соответствия действительных значений показателя качества испытуемого изделия установленным требованиям – это ...
- 1) Оценка качества
 - 2) Оценка уровня качества
 - 3) Контроль качества
7. Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми – это ...
- 1) Оценка качества
 - 2) Оценка уровня качества
 - 3) Контроль качества
8. Какой контроль качества проводят внезапно:
- 1) Входной
 - 2) Выборочный
 - 3) Летучий
 - 4) Операционный
 - 5) Производственный
9. Как называется максимально допустимое количество забракованных единиц выборки?
- 1) Браковочное число
 - 2) Приемочное число

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Управление качеством» курсовая работа не предусмотрена.

4. 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 каче-

	ства, 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 документов.
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 к зачету																																																								
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" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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, коричневатый; 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 Иссикавы «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" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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.	<p>В магазин поступила партия вареной колбасы в количестве 100кг в ящиках по 20кг в каждом. При приемке в партии обнаружено десять батонов со слипами 25см и семь батонов с наличием бульонно-жировых отеков размером 6см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии?</p>																																																								
7.	<p>Постройте причинно-следственную схему Иссикавы «Невкусный кофе» для кафетерия</p>																																																								

8.	<p>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: батоны 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.</p>																		
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="363 591 1503 891"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 591 699 719">Номер интегральной схемы</th> <th data-bbox="699 591 1107 719">До термообработки, X</th> <th data-bbox="1107 591 1503 719">После термообработки, Y</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 719 699 786">1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12</td> <td data-bbox="699 719 1107 786">68 71 65 78 75 85 86 84 74 65</td> <td data-bbox="1107 719 1503 786">61 67 63 70 74 76 82 70 68</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 786 699 831">13 14 15 16 17 18 19 20</td> <td data-bbox="699 786 1107 831">78 92 60 75 73 69 73 73 83 70</td> <td data-bbox="1107 786 1503 831">60 68 88 57 71 70 68 73 69</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 831 699 891">21 22 23 24 25</td> <td data-bbox="699 831 1107 891">68 79 78 78 73</td> <td data-bbox="1107 831 1503 891">76 73 70 69 71 71 69</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="363 891 1503 958">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.	<p>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.</p>																		
11.	<p>Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество пошива мужской сорочки на швейной фабрике «Александрия». Постройте причинно-следственную схему Иссикавы.</p>																		
12.	<p>Предприятие производит пластиковые контейнеры. По результатам операционного контроля за месяц были выявлены следующие дефекты изделий:</p> <table border="1" data-bbox="363 1301 1289 1615"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 1301 625 1335">Дефект</th> <th data-bbox="625 1301 1289 1335">Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 1335 625 1368">Царапина</td> <td data-bbox="625 1335 1289 1368">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1368 625 1402">Трещина</td> <td data-bbox="625 1368 1289 1402">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1402 625 1435">Заусенец</td> <td data-bbox="625 1402 1289 1435">8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1435 625 1469">Деформация</td> <td data-bbox="625 1435 1289 1469">68</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1469 625 1503">Вмятина</td> <td data-bbox="625 1469 1289 1503">46</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1503 625 1536">Раковина</td> <td data-bbox="625 1503 1289 1536">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1536 625 1570">Скол</td> <td data-bbox="625 1536 1289 1570">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 1570 625 1615">Прочие</td> <td data-bbox="625 1570 1289 1615">2</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="363 1648 1514 1715">Постройте диаграмму Парето и сделайте ее анализ с выработкой рекомендаций для предприятия.</p> <p data-bbox="363 1715 1514 1783">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.	<p>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.</p>																		

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.	Построить диаграммы рассеяния по данным о рекламациях по деталям А и В и сделать выводы.																																																																																																																										
	<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:																																																																																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Дефект</th> <th>Сумма потерь, млн. руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Шаг резьбы завышен</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>На режущей кромке резца налипы</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>Зависание</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Пропуск операции</td> <td>0,4</td> </tr> </tbody> </table>						Дефект	Сумма потерь, млн. руб.	Шаг резьбы завышен	1,5	На режущей кромке резца налипы	6,9	Зависание	1,9	Пропуск операции	0,4																																																																																																											
Дефект	Сумма потерь, млн. руб.																																																																																																																										
Шаг резьбы завышен	1,5																																																																																																																										
На режущей кромке резца налипы	6,9																																																																																																																										
Зависание	1,9																																																																																																																										
Пропуск операции	0,4																																																																																																																										

	<table border="1"> <tr> <td>Осталась чернота</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Скос кромки увеличен</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Наружный диаметр занижен</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>Прочие</td> <td>0,2</td> </tr> </table> <p>Постройте диаграмму Парето суммы потерь от брака.</p>	Осталась чернота	0,9	Скос кромки увеличен	0,6	Наружный диаметр занижен	8,3	Прочие	0,2																																																										
Осталась чернота	0,9																																																																		
Скос кромки увеличен	0,6																																																																		
Наружный диаметр занижен	8,3																																																																		
Прочие	0,2																																																																		
19.	<p>Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит эффективность работы магазина. Постройте причинно-следственную схему Исикавы.</p>																																																																		
20.	<p>После исследования дефектности деталей на заводе к группе А можно отнести дефекты: занижение наружного диаметра и налипсы на режущей кромке резца (73% от суммы потерь), к группе В – зависание, завышение шага резьбы, остаточную черноту, к группе С – увеличение скоса кромки, пропуск операции и прочие.</p> <p>Для выяснения наиболее важных причин потерь от дефектов группы А целесообразно построить диаграмму Парето по причинам занижения наружного диаметра и налипов на режущей кромке резца.</p> <p>После заполнения контрольных листов получили данные, представленные в таблице:</p> <table border="1"> <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 батончиков 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 батончиков поломанных; четыре батона с загрязнениями на оболочке. Какое количество батончиков необходимо отобрать для наружного осмотра и органолептических испытаний? Возможна ли реализация данной партии колбасы? Ответ аргументируйте.</p>																																																																		
22.	<p>Построить контрольную $\bar{x} - R$-карту по результатам измерения некоторого параметра качества, представленным в таблице:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ выборки</th> <th>X_1</th> <th>X_2</th> <th>X_3</th> <th>X_4</th> <th>X_5</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> <tr> <td>6</td> <td>40</td> <td>11</td> <td>35</td> <td>38</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>15</td> <td>12</td> <td>30</td> <td>33</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>35</td> <td>32</td> <td>44</td> <td>11</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>27</td> <td>26</td> <td>37</td> <td>20</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>23</td> <td>26</td> <td>45</td> <td>37</td> <td>32</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	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
№ 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 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.																																																								
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 сы-																																																								

	рой 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.

4. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

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

Задание 1.

Изучите ГОСТ 15467-79. Выпишите термины, относящиеся к:

- общим понятиям в области управления качеством продукции;
- показателям качества продукции;
- дефектам продукции.

Задание 2.

Изучите и выпишите из ГОСТ Р ИСО 9000-2015 термины, относящиеся к:

- качеству;
- менеджменту качества;
- процессам и продукции;
- характеристикам;
- документации;
- оценке.

Задание 3.

Сделайте анализ Модели системы менеджмента качества, основанной на процессном подходе (ГОСТ Р 9000-2015). Выпишите особенности этой системы.

Задание 4.

Используя ГОСТ 16504-81, ознакомьтесь с терминами и определениями, относящимися к контролю качества продукции.

1.1. Выпишите стандартную классификацию видов контроля по основным призна-

кам.

1.2. Выпишите определения следующих терминов:

- контроль качества продукции;
- инспекционный контроль;
- сплошной контроль;
- выборочный контроль;
- входной контроль;
- операционный контроль;
- приемочный контроль;
- метод контроля.

1.3. Напишите, какие из перечисленных выше видов контроля применяются:

- а) в условиях магазина,
- б) в условиях производства?

Задание 5.

Изучите градации товаров по качеству (сорт, группа сложности, группа качества, номер, марка, класс и другие) на основе стандартов на конкретные группы товаров и критериев, по которым товары относятся к определенной градации.

Результаты запишите по форме:

Группа продукции	Наименование и обозначение стандарта	Градация по качеству	Критерии качества	Примеры, характеризующие различия в качестве товаров разной градации
		Сорт		
		Группа сложности		
		Группа качества		
		Номер		
		Марка		

Задание 6.

Изучите градации услуг по качеству (категория гостиницы, класс ресторана и другие) на основе стандартов на конкретные группы услуг и критериев, по которым услуга относится к определенной категории.

Результаты запишите по форме:

Группа услуги	Наименование и обозначение стандарта	Градация по качеству	Критерии качества	Примеры, характеризующие различия в качестве услуг разной градации
		Категория		
		Класс		
		и т.д.		

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

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.
5. Дайте определения терминам: прослеживаемость, идентификация, контроль соответствия, проверка, предупреждающее действие, корректирующее действие, коррекция.
6. Что понимается под моделью системы менеджмента качества? Каковы ее особенности?
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.
11. Критерии для отнесения продукции (услуг) к категориям качества.

Практическое занятие 3. Использование статистических методов в управлении качеством

Задание 1. «Причинно-следственная диаграмма Исикава»

Кратко законспектируйте характеристику и алгоритм построения диаграммы. С помощью приведенных примеров выполните предложенные задачи.

Ситуационные задачи

1. Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество организации торгово-технологического процесса магазина «Рыбопродукты».
2. Постройте диаграмму Исикава для процессов складского хранения и подготовки к продаже швейных и трикотажных изделий на торговом предприятии.

Задание 2. «Диаграмма Парето»

Изучите общую характеристику метода, законспектируйте алгоритм построения, с помощью приведенных примеров решите ситуационные задачи.

Ситуационные задачи

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 1).

Таблица 1 – Дефекты картофеля

Показатели	Количество, кг
1. Количество клубней размером менее 35 мм	120
2. Содержание меньших размером клубней до 10 мм	10
3. Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленением	375
4. Содержание увядших клубней	200
5. Содержание клубней с механическими повреждениями	400
6. Содержание раздавленных клубней, половинок и частей	30
7. Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: - проволочником, - грызунами;	500 750
8. Содержание клубней, поврежденных болезнями: - ржавой пятнистостью, - паршой, - гнилью и фитофторой;	175 140 300
9. Содержание замороженных, запаренных клубней	80
10. Содержание земли	55
11. Содержание органических и минеральных примесей	5
Итого	

Используя данные таблицы и требования ГОСТ 51808-2013, 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.

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 2 – Данные о реализации товаров за I квартал

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

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

Задание 3. «Контрольные карты»

Ознакомьтесь с характеристикой метода, законспектируйте алгоритм построения, изучите предложенные примеры и решите ситуационные задачи.

Ситуационные задачи

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 3.

Таблица – 3

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

- 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.

2. Краснодарская оптовая база «Обувьторг» 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.

- 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?

3. Анализ актов проведения качественной экспертизы «Бюро товарных экспертиз» за три года позволил получить следующие данные (таблица 4).

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?

Таблица 4 – Результаты качественной экспертизы «Бюро товарных экспертиз»

Наименование поставщика	2013 г.			2014 г.			2015 г.		
	Составлено актов	Случаев выявления брака		Составлено актов	Случаев выявления брака		Составлено актов	Случаев выявления брака	
		шт.	шт.		%	шт.		шт.	%
ООО «Кондинская ПБ»	68	52	76,5	75	61	81,3	69	54	78,2

Новоенисейский ЛПК	77	74	96,1	81	76	93,8	83	77	92,8
Кировская ЛБ	54	52	96,2	58	49	84,5	66	55	83,3
Тихвинский ЛПХ	61	54	88,5	94	91	96,8	84	81	96,4
Подосиновский МХЛ	49	21	50	36	12	33,3	40	19	47,5
ЗАО «Межлесторг»	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

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

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

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

5. Типовые задания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по дисциплине «Управление качеством на предприятии» не проводятся.

6. Типовые задания к интерактивным занятиям

Деловая игра на тему: «Конкурс в области качества товаров».

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.

Проведение деловой игры запланировано на практическом занятии по дисциплине «Управление качеством» по теме «Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК). 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.

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 интересов, 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 сте-

пень 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	
Торговля	1. Директор оптовой базы 2. Старший товаровед предприятия оптовой торговли 3. Директор магазина	
Экспертные организации	1. Эксперт Торгово-промышленной палаты 2. Эксперт Бюро товарных экспертиз	
Государственные органы управления	1. Эксперт Роспотребнадзора по Краснодарскому краю 2. Эксперт ЦСМ 3. Начальник отдела защиты прав потребителей администрации Краснодарского края	

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.

Установление регламента игры для планирования времени работы в микрогруппах.

Проведение «разминки» перед игрой, связанной 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.

Оценка итогов деловой игры: проводится путем оценки компетенций, выявленных в ходе деловой игры.

Подробный сценарий деловой игры приведен в «Методическом пособии по выполнению практических занятий с использованием интерактивных форм обучения по дисциплине «Управление качеством».

Тематика деловых ситуаций на основе кейс-метода

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 «Контроль качества товаров»

На склад магазина поступила партия повседневных мужских ботинок в количестве 3500 пар. При контроле качества были обнаружены следующие пороки:

- в 2-х парах – липкость покровной пленки материала;
- в 3-х парах – укороченный рант 5мм;
- в 5-и парах – разная высота между полупарами в 1, 2, 2, 3 и 6 мм соответственно.

Используя соответствующие стандарты ответьте на вопросы:

1. Назовите объем выборки?
2. Можно ли принять данную партию обуви? Почему?
3. Какой вид контроля (усиленный, нормальный, ослабленный) нужно применять при таком уровне дефектности?

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 аудиторские занятия.

Вопросы:

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.

7. Примеры тестов для контроля знаний

Вариант – I

1. TQM – это:
 - a) комплексное управление качеством;
 - b) тотальное управление качеством;
 - c) глобальное управление качеством.

2. Основными этапами формирования модели исходной ситуации потребления являются:
 - a) выбор показателей качества;
 - b) выбор потребительских свойств;
 - c) выбор товарной группы;
 - d) изучение потребителей;
 - e) изучение конкурентов;
 - f) изучение условий потребления товара;
 - g) изучение руководств по эксплуатации;
 - h) формирование исходной ситуации потребления.

3. Управление качеством – это:
 - a) совокупность организационной структуры, методик, процессов, ресурсов, необходимых для руководства качеством;
 - b) основные цели и задачи предприятий в области качества;
 - c) совокупность мероприятий по повышению уровня качества;
 - d) методы и деятельность оперативного характера в области качества;
 - e) деятельность, направленная на совершенствование систем качества.

4. Какие характеристики свойственны кружкам качества?
 - a) добровольный характер участия;
 - b) оперативное решение проблем;
 - c) участники временно освобождаются от основной работы;
 - d) отсутствие начальства в руководстве;
 - e) напряженный график работы;
 - f) результатом работы является расширение кругозора участников и рекомендации руководству по улучшению работы предприятия.

5. От каких условий зависит возможность использования принципа TQM?
 - a) Совершенствование оборудования;
 - b) направленность руководства на повышение качества;
 - c) вложение инвестиций в персонал;
 - d) нацеленность на повышение прибыли;

- e) совершенствование организационной структуры управления;
 - f) неизменность организационной структуры предприятия.
6. Методы управления качеством:
- a) методы обеспечения качества;
 - b) методы стимулирования;
 - c) методы контроля;
 - d) методы сохранения качества;
 - e) методы оптимизации качества;
 - f) методы улучшения качества
7. Контрольная карта позволит установить:
- a) частоту наступления событий;
 - b) налаженность технологического процесса;
 - c) изменение данных за промежутки времени;
 - d) причины возникших проблем.
8. Гистограмма демонстрирует:
- a) распределение данных;
 - b) изменение данных;
 - c) значимость событий;
 - d) взаимосвязь данных.
9. Временные ряды демонстрируют:
- a) распределение данных;
 - b) изменение данных;
 - c) значимость событий;
 - d) взаимосвязь данных.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Управление качеством» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Управление качеством» представлена в таблице 6:

Таблица 6 - Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Управление качеством»

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе.</i>

	<i>Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.</i>
Практические занятия	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, нормативными документами, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетно-графических заданий, решение ситуационных задач по алгоритму и др.</i>
Индивидуальные задания	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания и нормативные документы, выполнение заданий по работе с нормативными документами, решение ситуационных и других задач</i>
Реферат, доклад	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>
Деловая игра	<i>Имитация 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 с целью освоения процессов принятия решения.</i>
Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода	<i>Педагогическая технология, основанная на моделировании ситуации или использования реальной ситуации в целях анализа данного случая. Обучающиеся должны исследовать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. Кейсы основываются на реальном фактическом материале или же приближены к реальной ситуации.</i>
Тестовое задание	<i>Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания)	<i>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. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

8.1 Формирование балльной оценки по дисциплине «Управление качеством»

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» распределение баллов,

формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающихся в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля:

- для студентов очной и очно-заочной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).	<i>защита практ. работы</i>	2,0
		<i>деловая игра</i>	1
		<i>контрольная работа №1 (тест)</i>	2
	Тема 2. Принципы и функции управления качеством продукции и систем менеджмента качества.	<i>контрольная работа №1 (тест)</i>	-
	Тема 3. Методы менеджмента качества.	<i>защита практ. работы</i>	2,0
		<i>защита практ. работы кейс-стади,</i>	2,0
		<i>контрольная работа №1 (тест)</i>	0,5
Тема 4. Правовое обеспечение качества. Международные стандарты ИСО 9001 и ИСО 9004.	<i>защита практ. работы, контрольная работа №2</i>	2,0 2,0	
Тема 5. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях	<i>защита практ. работы, контрольная работа №2</i>	2,0 -	
Тема 6. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла товаров.	<i>защита практ. работы, контрольная работа №2</i>	2,0 -	
Тема 7. Экономика качества	<i>защита практ. работы, контрольная работа №2</i>	2,0 -	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

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.

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.

Критерии оценивания тестовых заданий

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.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в деловой игре – 1,0 балла, кейс-стади – 0,5 балла.

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 конкретного 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.

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.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы:

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимум
<i>Разработка презентации по теме дисциплины</i>	5
<i>Статья, участие в конференции</i>	10
Итого (максимальное количество баллов)	20

Критерии оценки выступления с использованием электронной презентации

5 баллов выставляется студенту, если соответствует:

- структура - количество слайдов соответствует содержанию и продолжительности выступления (для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 12-15 слайдов); наличие титульного слайда; наличие информации об авторах; оформлены ссылки на все использованные источники

- текст на слайдах - текст на слайде представляет собой опорный конспект (ключевые слова, маркированный или нумерованный список), без полных предложений; наиболее важная информация выделяется с помощью цвета, размера, эффектов анимации и т.д.

- наглядность - оформление слайдов соответствует теме, не препятствует восприятию содержания; для всех слайдов презентации используется один и тот же шаблон оформления; текст легко читается; презентация не перегружена эффектами.

- содержание - презентация отражает основные этапы исследования (проблема, цель, гипотеза, ход работы, выводы, ресурсы); содержит ценную, полную, понятную информацию по теме; ошибки и опечатки отсутствуют

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Управление качеством» в 7 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из *двух теоретических вопроса и двух простых практических заданий*.

Оценка по результатам зачета выставляется по следующим критериям:

- *теоретические вопросы – по 15 баллов каждый;*
- *практические задания – по 5 баллов каждый;*

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. 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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	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>Владет 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 по-</p>

			<p>ставщиков 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 организации; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки документации системы менеджмента качества торговой организации; методами управления качеством на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: 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» «зачтено»	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-</p>

			технических документов в сфере управления качеством.
		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 уровень качества потребительских товаров.</p> <p>Владет 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 торговой организаций; применять методы управления качеством на всех этапах товародвижения.</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: разработки документации системы менеджмента качества торговой 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>Владет 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>Владет навыками с незначительными замечаниями: предоставления информации в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	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 про-</p>

			<p>дукции, 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 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 торговой 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 в системах менеджмента качества, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью</p>

			представлять информацию в требуемом формате в системах менеджмента качества, с использованием информационных технологий.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	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 торговой 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 контроля 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</p>

			<p>качества торгового предприятия (товароспроводительные 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>
--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян


Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель

 Г.Л. Авагян


Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель

 А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель

 А.В. Петровская


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

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

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

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель  А.В. Петровская

Приложение 1

Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Управление качеством»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

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

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат)	М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. https://znanium.com/read?id=353518	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 336 с. https://znanium.com/read?id=358503	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	2	x	x	1
Дополнительная литература							
1	Магер В.Е. Управление качеством: учебное пособие / В.Е. Магер. (Высшее образование).	М.: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=346759	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения	М.: Норма: НИЦ, 2022. - 368 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=3999	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

		93					
3	Николаева М.А. Теоретические основы товаро-ведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза.	М.: Норма: НИЦ, 2021. - 192 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=398320	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товаро-ведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - 3-е изд., стер.	- Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 412 с. - ISBN 978-5-394-03714-6. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=431992	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	4	x	x	1

Преподаватель  Е.Н. Губа

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа


СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво

Приложение 3 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

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.05.02.02 ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА

**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.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Вербицкая Е.А., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Таможенная экспертиза»:

Цель изучения дисциплины - овладение теоретическими знаниями и приобретение умений их применять в области информационного обеспечения товародвижения.

Задачи дисциплины:

- изучение целей, задач, назначения, принципов таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров;
- установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров;
- ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение организации государственного контроля внешнеэкономической деятельности, а также экспертной деятельности в таможенной службе РФ;
- изучение порядка проведения таможенной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:

(подпись)

Н.Б. Федорова, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Кадрычева Л.А., товаровед-эксперт ООО «Краснодарская лаборатория независимой экспертизы»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	21
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	27
Лист регистрации изменений.....	36
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Таможенная экспертиза» является овладение теоретическими знаниями и приобретение умений их применять в области информационного обеспечения товародвижения.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение целей, задач, назначения, принципов таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров
2. Установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров
3. Ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров
4. Изучение организации государственного контроля внешнеэкономической деятельности, а также экспертной деятельности в таможенной службе РФ
5. Изучение порядка проведения таможенной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02.02 «Таможенная экспертиза» относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина основывается на знании следующих предметов: «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».

Для успешного освоения дисциплины «Таможенная экспертиза» студент должен:

1. Знать: правовые и нормативные документы в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия; принципы товарного менеджмента и маркетинга; основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

2. Уметь: использовать нормативные и правовые документы в области товароведения; управлять процессами закупки, продвижения и реализации товаров; оптимизировать ассортимент, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы; проводить товарную экспертизу, процедуру подтверждения соответствия и другие виды оценочной деятельности; организовывать метрологический контроль.

3. Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами в области товароведной деятельности; способностью применения принципов товарного менеджмента и маркетинга в профессиональной деятельности; навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь; правилами и методами организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее для итоговой государственной аттестации и написания выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	56,25	22,25	40,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	22	40
в том числе:		-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	8 (4)	10 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	42 (8)	14 (6)	30 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР), всего:	51,75	85,75	67,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	51,75	82	67,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

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

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

1. Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование внешне экономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз

2. Уметь: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования внешне экономической деятельности и проведения различных видов таможенных экспертиз

3. Владеть: навыками поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования внешне экономической деятельности и проведения таможенной экспертизы различных групп товаров

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

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

1. Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информа-

ции для целей таможенной экспертизы

2. Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы

3. Владеть: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации при проведении таможенной экспертизы

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

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

1. Знать: правила и порядок проведения различных видов таможенных экспертиз

2. Уметь: организовывать и проводить различные виды таможенных экспертиз

3. Владеть: методами проведения различных видов таможенных экспертиз

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 8 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 9 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Таможенная экспертиза» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Таможенная экспертиза», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Понятие таможенной экспертизы. Цели, задачи и основные принципы таможенной политики государства. Создание благоприятных условий для экспорта и импорта продовольственных и непродовольственных товаров – сущность таможенной политики. Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров в РФ. Ограничение или запрещение ввоза или вывоза отдельных видов товаров. Роль таможенной службы России в экономической политике государства	ОПК-3 ПК-12	Входной контроль, лекция, практическое занятие (форум), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	Требования к товарам, устанавливаемые Федеральным Агентством по техническому регулированию и метрологии. Требования к товарам, устанавливаемые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Минздрава России. Требования к товарам, опасным для окружающей среды. Товары, контролируемые Министерством культуры РФ. Социально значимые товары, товары первой необходимости	ОПК-3 ПК-12	Интерактивная лекция, практическое занятие (форум), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	Организация таможенной службы России. ФТС России, ее структура, таможенные органы и таможенные организации. Правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу РФ. Законодательные акты РФ в области таможенной экспертизы. Организация экспертной деятельности в системе ФТС, системы таможенных лабораторий. Структура таможенной лаборатории, взаимодействие ее с таможенными органами и другими организациями	ОПК-3 ПК-12	Лекция, практическое занятие (круглый стол, ситуационные задачи), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	Цели и задачи, основные понятия и определения таможенной экспертизы. Основные виды таможенных экспертиз – идентификационная, материаловедческая, химическая. Экспертиза по определению страны происхождения товара. Вопросы, разрешаемые в процессе выполнения соответствующих экспертиз, основные приемы их выполнения	ОПК-3 ПК-12	Лекция, практическое занятие (форум, ситуационные задачи), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	Классификационная экспертиза, как одна из основных и специфических таможенных экспертиз. Сущность классификации товаров для таможенных целей. Структура Гармонизированной системы описания и кодирования товара. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ. Понятие групп, подгрупп, позиций и субпозиций в ТН ВЭД СНГ	ОПК-3 ПК-12	Интерактивная лекция, практическое занятие (форум), собеседование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
<p>Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров</p>	<p>Товароведные экспертизы для таможенных целей. Особенности оценочных таможенных экспертиз. Технологические экспертизы для таможенных целей. Заключение эксперта, различные формы актов экспертизы, структура заключения эксперта. Требования к оформлению заключения эксперта.</p> <p>Таможенная экспертиза товаров растительного происхождения, товаров животного происхождения, масложировых товаров. Таможенная экспертиза и основные методы исследования, применяемые при выполнении таможенных отдельных групп непродовольственных товаров (металлов, ювелирных изделий, химических товаров, текстильных, кожаных товаров, древесины и мебели, бумаги и др.)</p>	<p>ОПК-3 ПК-11 ПК-12</p>	<p>Лекция, практическое занятие (форум), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Таможенная экспертиза» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка рефератов;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- круглые столы;
- ситуационные задачи.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Оценочная экспертиза в таможенном деле: курс лекций / авт.-сост. А. И. Коломиец. - Москва: Директ-Медиа, 2022. - 64 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=443895>
2. Золотова С. В. Таможенная экспертиза ювелирных товаров и часов: учебник / С. В. Золотова. — Москва: КноРус, 2024. — 273 с. — Режим доступа: https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOi0xLCJib29rX2lkIjo5NTA1MjQsImJvb2tfYWNjZXNzIjotMSwidXNlcl9lbWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOi0xLCJleHAiOi0jE3MjY1NDAwNTQsImhhdCI6MTcyNjUxODQyNH0.BoaQ0i5s9vy8MUgoobqP9-Id_Qx2T4wTNgNOMp_1dzJDEkaq-E07XB1-5YTndVOWDF1GwfGJS2sz8hCLue36w&v=0

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании». <https://base.garant.ru/12129354/>
2. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования внешнеторговой деятельности». <https://base.garant.ru/12133486/>
3. Закон РФ «О таможенном тарифе». <http://docs.cntd.ru/document/9036342>
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». <https://base.garant.ru/12117866/>
5. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции. <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/901806306/>
7. Таможенный кодекс Евразийского экономического союза. <http://docs.cntd.ru/document/456058064/>
8. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения. <http://docs.cntd.ru/document/1200003984>

Дополнительная литература:

1. Управление внешнеэкономической деятельностью предприятия: учебник / под ред.

И. Н. Иванова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=365331>

2. Маслов, М. П. Внешнеэкономическая деятельность организаций: учебное пособие / М. П. Маслов. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 156 с.— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=397619>

4.Свиных, В. Г. Таможенное право: учебник / В.Г. Свиных, С.В. Сенотрусова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2022. — 368 с.— Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=399892>

5.Пожидаева, Е. С. Таможенная статистика: учебник / Е.С. Пожидаева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=425033>

6. Еремеева, Н. В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: продовольственные и непродовольственные товары: практикум / Н. В. Еремеева, Т. Ю. Дуборасова. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2022. - 108 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432097>

7.Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерномучных товаров: практикум / Д. В. Криштафович. - Москва: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 136 с. – Режим доступа: по подписке. <https://znanium.ru/read?id=388667>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального

агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>

5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/

6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/

7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru

9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru

10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>

12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

Литература: О - 1,2,3; НПД - 1,2,3,8; Д - 1,3,6,8,9

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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.

Темы рефератов:

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

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите методы государственного регулирования внешнеторговой деятельности.
2. Охарактеризуйте полномочия органов государственной власти РФ в области государственного регулирования внешнеторговой деятельности.
3. Как осуществляется заключение международных торговых договоров РФ в области ВЭД.
4. Порядок вступления в силу нормативно-правовых актов в области ВЭД.

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

Литература: О - 1,2,3; НПД - 1,2,3,5,6; Д - 1,2,3,4,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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?

Темы рефератов:

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

Вопросы для самоконтроля:

1. Кем осуществляется в России правовое регулирование вопросов таможенного оформления.
2. Назовите правовые акты в области автомобильных перевозок.
3. Перечислите этапы таможенного оформления грузов.
4. Назовите виды документов, которые необходимо предъявить при таможенном оформлении товара
5. Сроки таможенного оформления товара.

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

Литература: О - 1,2,3; НПД - 2,4,6; Д - 1,2,3,4,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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.

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте назначение классификационной экспертизы?
2. Раскройте понятие товарной номенклатуры и покажите ее взаимосвязь с классификацией товаров?
3. Роль и функции ТН ВЭД в деятельности таможенных органов Российской Федерации?
4. Структура построения ТН ВЭД?
5. Содержание и назначение Основных правил интерпретации ТН ВЭД России?
6. Технология определения кода товара с помощью Основных правил интерпретации ТН ВЭД России?
7. Контроль таможенных органов за правильностью определения кода товара?

Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз

Литература: О - 1,2,3; НПД - 2,4,6; Д - 1,2,4,7

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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?

Вопросы для самоконтроля:

1. Особенности экспертизы пищевых продуктов.
2. Особенности экспертизы алкогольных напитков.
3. Особенности экспертизы нефтепродуктов.
4. Особенности экспертизы лакокрасочных материалов.
5. Особенности экспертизы полимерных материалов.
6. Особенности экспертизы бумаги.
7. Особенности экспертизы текстильных товаров.

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

Литература: О - 1,2,3; НПД - 2,8; Д - 1,2,3,4,5,7,8,9

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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?

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое Основные правила интерпретации (ОПИ) ТН ВЭД?
2. В чем предназначение ОПИ?
3. Имеет ли значение порядок применения ОПИ и почему?
4. В чем заключается особенность классификации окорочков куриных мороженных?
5. В чем заключается особенность классификации мороженных полуфабрикатов из мяса (бифштексы, ромштексы и др.)?

6. В чем заключается особенность классификации свежих огурцов?
7. В чем заключается особенность классификации растворимого кофе «два в одном»?
8. В чем заключается особенность классификации женьшеневого «чая»?
9. Каковы особенности классификации зерномучных товаров?
10. В каких группах классифицируются кондитерские товары?
11. В каких товарных позициях классифицируются крепкие алкогольные напитки?

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

Литература: О - 1,2,3; НПД - 2,4,6; Д - 1,2,4,7

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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.

Темы рефератов:

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.

Вопросы для самоконтроля:

1. Порядок проведения товароведной экспертизы.
2. Оценка качества товаров с использованием инструментальных методов.
3. Порядок оформления экспертного заключения.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Таможенная экспертиза» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Таможенная экспертиза» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	2	6	-	8	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С	8	-	<i>Входной контроль, реферат, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	2	8	-	10	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С, подгот. к ТК	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума, реферат, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	4	8	-	12	-	КС/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов круглого стола, проверка ситуационных задач</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	2	6	-	8	-	Ф/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума, проверка ситуационных задач</i>
Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	2	6	-	8	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров	2	8	-	10	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С, подгот. к ТК	7,75	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	42	-	56	4	8	-	-	-	-	-	51,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	-	0,25	-	-	-	51,75	-	108

Тематический план изучения дисциплины «Таможенная экспертиза» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	2	2	-	4	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	14	-	Оценка ответов форума, собеседование, контрольная работа
Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит.	14	-	Оценка ответов форума, контрольная работа
Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	2	2	-	4	-	КС/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	12	-	Оценка ответов круглого стола, проверка ситуационных задач, контрольная работа
Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	-	4	-	4	-	Ф/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Ф, СЗ	14	-	Оценка ответов форума, проверка ситуационных задач, контрольная работа
Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14		<i>Контрольная работа</i>
Итого:	8	14	-	22	4	6	-	-	-	-	-	82	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25			-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	22	-	-	-	0,25	-	-	-	82	3,75	108

Тематический план изучения дисциплины «Таможенная экспертиза» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	1	4	-	5	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С	12	-	<i>Входной контроль, реферат, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С, подгот. к ТК	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума, реферат, текущий контроль №1 (тестирование)</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	1	4	-	5	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование, проверка ситуационных задач
Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	2	6	-	8	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	12	-	Собеседование, проверка ситуационных задач
Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	2	6	-	8	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	12	-	Собеседование, оценка ответов форума
Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров	2	6	-	6	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к С, подгот. к ТК	11,75	-	Собеседование, оценка ответов форума, реферат, контрольная работа №2
Итого:	10	30	-	40	4	8	-	-	-	-	-	67,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	40	-	-	-	0,25	-	-	-	67,75	-	108

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Таможенная экспертиза» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
КС	Круглый стол
СЗ	Ситуационные задачи
ИЛ	Интерактивная лекция
Р	Реферат
ТК	Текущий контроль
Лит.	Работа с литературой

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Таможенная экспертиза» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Таможенная экспертиза» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Таможенная экспертиза», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. 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

1. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Таможенная экспертиза» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету

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 образцу; 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 границу.
49.	Грузовая таможенная декларация.
50.	Организации, устанавливающие технические требования к продукции при перемещении через границу.
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 таможни 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 (задачи) к зачету

1.	Ящики с яблоками в количестве 24 штук находятся на поддоне. Масса нетто поддона 300 кг. Серийный номер, присвоенный предприятием данному поддону, 0000002. Составьте номер идентификации для транспортной 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 документы имеются. Укажите идентификационные признаки сыра для однозначного определения классификационного 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, декларированных как орехи грецкие, код ТН ВЭД 0802 30 600. При приемке партии оказалось, что орехи имеют размеры 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 поступившие 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 (специальное отверстие для набивки; в нижней части шит тканевый ярлык с указанием возрастной принадлежности (для детей старше 3-х лет), а также названия и юридического адреса фирмы-производителя. Размеры 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 молодяка 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 таможенную 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).

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

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.

Примерная тематика рефератов

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.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

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 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.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов и круглых столов

Форум на тему: «Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности»
Форум на тему: «Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении»
Круглый стол на тему: «Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ»
Форум на тему: «Основные виды таможенных экспертиз»
Форум на тему: «Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России»
Форум на тему: «Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров»

Примеры ситуационных задач

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.

6 Примеры тестов для контроля знаний

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.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Таможенная

экспертиза» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Таможенная экспертиза» представлена в таблице:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (форумы, круглые столы)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по 2-3 вопросам; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Контрольная работа (собеседование)	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.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине,

критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 8 семестре для очной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	<i>форум</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		ИТОГО	2,5
	Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	<i>форум</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	3,5
		ИТОГО	5,5
	Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	<i>круглый стол</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	2,5
	Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>форум</i>	1,0
		<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	2,5
	Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	1,5
	Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров	<i>реферат</i>	0,5
<i>собеседование</i>		0,5	
<i>форум</i>		1,0	
<i>контрольная работа №2</i>		3,5	
ИТОГО		5,5	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

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.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,3 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,2 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Тестирование (текущий контроль) – 3,5 балла

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

Контрольная работа (текущий контроль) – 3,5 балла

3,5 баллов 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 28ребованию 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.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 1 балл

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.

Круглый стол – 1 балл

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.

Ситуационные задачи – 1 балл

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.

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 9 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности	<i>форум</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		Итого	2,0

1	2	3	4
	Тема 2. Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении	<i>форум</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	5,0
		ИТОГО	6,5
	Тема 3. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	1,5
		ИТОГО	2,0
	Тема 4. Основные виды таможенных экспертиз	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	1,5
		ИТОГО	2,0
	Тема 5. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России	<i>форум</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	1,0
	Тема 6. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>форум</i>	0,5
		<i>контрольная работа №2</i>	5,0
		ИТОГО	6,5
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

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.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,3 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферата (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,2 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

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

3,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

2,5 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

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов 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,

4 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,

3 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,

2 балла 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.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 0,5 балл

0,5 балла 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,

0,4 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,

0,3 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.

Ситуационные задачи – 1,5 балла

1,5 балла 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.

1 балл 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 спо-

собности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,7 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.

0,3 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.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров» (Тема 1 Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Роль таможенной службы России в экономической политике государства» (Тема 1 Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Товароведная экспертиза для таможенных целей» (Тема 6 Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров» (Тема 6 Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров)	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Таможенная экспертиза» в 8 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и одного практического задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – **по 10 баллов каждый**;
- практическое задание – **20 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. 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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование внешнеэкономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз Умеет верно и в полном объеме: использовать норма-

			<p>тивно-техническую документацию для регулирования внешне экономической деятельности 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 внешне экономической деятельности 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 экспертиз</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование внешне экономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования внешне экономической деятельности и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования внешне экономической деятельности 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>Владет 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>Владет навыками с незначительными замечаниями: методами проведения различных видов таможенных экспертиз</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование</p>

			<p>внешне экономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования внешне экономической деятельности 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 внешне экономической деятельности 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 34 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>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами проведения различных видов таможенных экспертиз</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие государственное регулирование внешне экономической деятельности и требования к проведению таможенных экспертиз</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать нормативно-техническую документацию для регулирования внешне экономической деятельности и проведения различных видов таможенных экспертиз</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска, использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для регулирования внешне экономической деятельности 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>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. зав. Кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2024 № 8

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Таможенная экспертиза»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза и оценочная деятельность

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Оценочная экспертиза в таможенном деле: курс лекций / авт.-сост. А. И. Коломиец.	- Москва: Директ-Медиа, 2022. - 64 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=443895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Золотова С. В. Таможенная экспертиза ювелирных товаров и часов: учебник / С. В. Золотова. —	Москва: КноРус, 2024. — 273 с. — Режим доступа: https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOi0xLl9ib29rX2lkIjo5NTA1MjQsImJvbn2tfYWNjZXNzIjotMSwidXNlcl9lbW9pbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOi0xLl9CJleHAiOi0jE3MjY1NDAwNTQsIm1hdCI6MTcyNjUxODQyNH0.BoaQ0i5s9vy8MUgoobqP9-Id_Qx2T4wTNgNOMp_1dzJDEkaq-E07XB1-5YtndVOWDF1GwfGJS2sz8hCLue36w&v=0	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
Всего			x	2	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Управление внешнеэкономической деятельностью предприятия: учебник / под ред. И. Н. Иванова.	— Москва: ИНФРА-М, 2021. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=365331	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Маслов, М. П. Внешнеэкономическая деятельность организаций: учебное пособие / М. П. Маслов. -	Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 156 с.— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=397619	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Свинухов, В. Г. Таможенное право: учебник / В.Г. Свинухов, С.В. Сенотрусова.	— Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2022. — 368 с.— Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=399892	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Пожидаева, Е. С. Таможенная статистика: учебник / Е.С. Пожидаева.	— Москва : ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. – Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=425033	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Еремеева, Н. В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: продовольственные и непродовольственные товары: практикум / Н. В. Еремеева, Т. Ю. Дуборасова. - 3-е изд.	- Москва: Дашков и К, 2022. - 108 с. – Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432097	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6.	Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерно-мучных товаров: практикум / Д. В. Криштафович.	- Москва: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 136 с. – Режим доступа: по подписке. https://znanium.ru/read?id=388667					
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Н.Б. Федорова
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь


(подпись)

Н.И. Криво