

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ СЕРТИФИКАЦИИ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2024 г.

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- получить основополагающие знания и практические навыки по вопросам подтверждения соответствия товаров требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации и декларирования, правилах и порядке обязательной или добровольной сертификации непродовольственных товаров.

- научить обучающегося самостоятельно применять теоретические знания по подтверждению соответствия, сертификации в коммерческой деятельности, рыночной экономике.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н).

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Основы сертификации непродовольственных товаров» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.04.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследований», «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», а также для прохождения производственной преддипломной практики и подготовке выпускной квалификационной работы

3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5:

Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами

Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции

Разработка и подготовка мероприятий связанных с внедрением стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию (предоставление услуг) (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5:

Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Разработка требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Анализ разработанных стандартов организации

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД

ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ПК-4 ИД-2 _{ПК-4} – Разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	Не способен разрабатывать проекты и не готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	С ошибками разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	С небольшими неточностями разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	Правильно разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации
ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} – Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Не знает как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Частично понимает и знает как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Хорошо осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Отлично осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации
ИД-2 _{ПК-5} – Определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Не определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Удовлетворительно определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Хорошо определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Отлично определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ
ИД-3 _{ПК-5} – Применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую	Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются	Частично применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются	Не в полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распро-	В полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются

распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	требования ТР ТС и ГОСТ	требования ТР ТС и ГОСТ	требования ТР ТС и ГОСТ	требования ТР ТС и ГОСТ
ИД-4 _{ПК-5} – Имеет представление определений, используемых в технической документации	Не имеет представление определений, используемых в технической документации	Фрагментарно разбирается в определениях используемых в технической документации	Не в полной мере имеет представление используемых в технической документации	В полной мере имеет представление определений используемых в технической документации
ИД-5 _{ПК-5} – Понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Не понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Удовлетворительно понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Хорошо понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Отлично понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- современные методы экспертизы и идентификации товаров
- системы сертификации потребительских товаров в РФ,
- виды подтверждения соответствия товаров,
- принципы, правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров, ее проблемы и пути совершенствования,

Уметь:

- проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
- организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции
- организовывать и проводить экспертизу и выявлять фальсифицированную продукцию
- составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки
- осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами.

Владеть:

- современными методами экспертизы и идентификации товаров
- правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- методами проведения экспертизы и выявления фальсифицированной продукции

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ПК-4	ПК-5	
1. Основы качества непродовольственных товаров	+	+	2
2. Основы технического регулирования	+	+	2
3. Основы подтверждения соответствия и сертификации непродовольственных товаров	+	+	2
4. Российские системы сертификации	+	+	2
5. Сертификация импортируемой продукции в России	+	+	2
6. Сертификация в зарубежных странах	+	+	2
7. Международная сертификация	+	+	2

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц и 144 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по очно-заочной форме обучения 8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем	48	60
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	60
лекции	16	20
практические занятия	32	40
Самостоятельная работа, в т.ч.	69	48
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	28	48
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	21	
подготовка к тестированию и экзамену	20	
Контроль	27	36
Вид итогового контроля	Экзамен	Экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	
1	Тема 1. Основы качества непродовольственных товаров	2	6	ПК-4, ПК-5
2	Тема 2. Основы технического регулирования	2		ПК-4, ПК-5
3	Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации непродовольственных товаров	2	6	ПК-4, ПК-5
4	Тема 4. Российские системы сертификации	2		ПК-4, ПК-5
5	Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России	2	6	ПК-4, ПК-5
6	Тема 6. Сертификация в зарубежных странах	2		ПК-4, ПК-5
7	Тема 7. Международная сертификация	4	2	ПК-4, ПК-5

	ИТОГО	16	20	
--	-------	----	----	--

4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в acad. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	
1	Подтверждение соответствия и экспертиза качества культурно-бытовых товаров	6	6	ПК-4, ПК-5
2	Подтверждение соответствия и экспертиза качества швейных товаров	4	6	ПК-4, ПК-5
3	Подтверждение соответствия и экспертиза качества кожевенных товаров	4	6	ПК-4, ПК-5
4	Подтверждение соответствия и экспертиза качества пушно-меховых товаров	4	6	ПК-4, ПК-5
5	Подтверждение соответствия и экспертиза качества строительных товаров	4	6	ПК-4, ПК-5
6	Подтверждение соответствия и экспертиза качества посудохозяйственных товаров	6	6	ПК-4, ПК-5
7	Подтверждение соответствия и экспертиза качества бытовой химии	4	4	ПК-4, ПК-5
ИТОГО		32	40	

4.4 Лабораторные работы - не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Разделы, темы дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем в acad. часах	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
1. Основы качества непродовольственных товаров	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	
2. Основы технического регулирования	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	
3. Основы подтверждения соответствия и сертификации непродовольственных товаров	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	
4. Российские системы сертификации	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	

5. Сертификация импортируемой продукции в России	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	
6. Сертификация в зарубежных странах	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	3	
7. Международная сертификация	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	
	подготовка к тестированию и экзамену	2	
ИТОГО		69	48

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Новикова И.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Новикова И.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

3. Новикова И.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися очно-заочной формы обучения - не предусмотрено

Целью контрольной работы является изучение возможных способов, видов подтв

4.7 Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Основы качества продукции

Основные понятия качества. Показатели качества.

Оценка качества продукции.

Современный подход к управлению качеством (менеджмент качества).

Современные методы экспертизы и идентификации товаров

Научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Тема 2. Основы технического регулирования.

Закон РФ «О техническом регулировании»

Основные понятия и принципы технического регулирования

Технические регламенты.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров

Подтверждение соответствия в РФ. Основные термины и понятия

Сущность и назначение сертификации.

Правовая основа сертификации в России.
Идентификация и оценка соответствия продукции (товара) как начальный этап сертификации.

Органы по сертификации и испытательные лаборатории
Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий
Принципы, правила и порядок проведения обязательной сертификации
Принципы, правила и порядок проведения добровольной сертификации
Схемы сертификации
Декларирование соответствия продукции
Знаки соответствия
Подтверждение соответствия товаров техническим регламентам

Тема 4. Российские системы сертификации

Нормативно-методическое обеспечение сертификации
Системы обязательной сертификации
Системы добровольной сертификации
Сертификация систем менеджмента качества

Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России

Основные правила сертификации импортной продукции
Признание зарубежных сертификатов
Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможне.

Тема 6. Сертификация в зарубежных странах

Сертификация в Германии
Сертификация во Франции
Сертификация в Японии
Сертификация в США

Тема 7. Международная сертификация

Международная сертификация.
Деятельность ИСО/МЭК в области сертификации
Сертификация в ЕС, в СНГ

5 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.

Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию)
------------------------	---

6 Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ООП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Основы сертификации непродовольственных товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Основы качества непродовольственных товаров	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	15
			Темы рефератов	2
			Вопросы к экзамену	7
2	Основы технического регулирования.	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	15
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	7
3	Основы подтверждения соответствия и сертификации непродовольственных товаров	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	14
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	5
4	Российские системы сертификации	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	14
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	5
5	Сертификация импортируемой продукции в России	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	14
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	5
6	Сертификация в зарубежных странах	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	14
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	5
7	Международная сертификация	ПК-4, ПК-5	Тестовые задания	14
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	5

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Качество товаров. (ПК-4, ПК-5)
2. Показатели качества и их классификация. (ПК-4, ПК-5)
3. Оценка качества. (ПК-4, ПК-5)
4. Системы качества, петля качества, руководство по качеству. (ПК-4, ПК-5)
5. Закон о техническом регулировании. (ПК-4, ПК-5)
6. Основы технического регулирования. (ПК-4, ПК-5)
7. Технические регламенты. (ПК-4, ПК-5)
8. Подтверждение соответствия и его виды. (ПК-4, ПК-5)
9. Сертификация непродовольственных товаров. (ПК-4, ПК-5)

10. Системы сертификации непродовольственных товаров. (ПК-4, ПК-5)
11. Роль Ростехрегулирования в сертификации. (ПК-4, ПК-5)
12. Правовые основы сертификации. (ПК-4, ПК-5)
13. Стандарты, действующие при сертификации и аккредитации непродовольственных товаров. (ПК-4, ПК-5)
14. Обязательная сертификация. (ПК-4, ПК-5)
15. Добровольная сертификация. (ПК-4, ПК-5)
16. Декларация о соответствии. (ПК-4, ПК-5)
17. Знаки соответствия продукции и услуг. (ПК-4, ПК-5)
18. Правила, порядок сертификации непродовольственных товаров. (ПК-4, ПК-5)
19. Схемы сертификации. (ПК-4, ПК-5)
20. Особенности сертификация бытовой химии. (ПК-4, ПК-5)
21. Особенности сертификация посудохозяйственных товаров. (ПК-4, ПК-5)
22. Особенности сертификация сахарных строительных товаров. (ПК-4, ПК-5)
23. Особенности сертификации пушно-меховых товаров. (ПК-4, ПК-5)
24. Подтверждение соответствия кожевенных товаров. (ПК-4, ПК-5)
25. Особенности сертификация систем менеджмента качества. (ПК-4, ПК-5)
26. Стандарты ИСО/МЭК. (ПК-4, ПК-5)
27. Сертификация импортируемой продукции. (ПК-4, ПК-5)
28. Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможене. (ПК-4, ПК-5)
29. Особенности сертификации в Германии. (ПК-4, ПК-5)
30. Особенности сертификации в Японии. (ПК-4, ПК-5)
31. Особенности сертификации в США. (ПК-4, ПК-5)
32. Особенности сертификации во Франции. (ПК-4, ПК-5)
33. Роль аккредитованных испытательных лабораторий в процессе сертификации. (ПК-4, ПК-5)
34. Деятельность ИСО в области сертификации. (ПК-4, ПК-5)
35. Международная система сертификации электротехнических изделий МЭК. (ПК-4, ПК-5)
36. Международная система МЭК по сертификации изделий электронной техники. (ПК-4, ПК-5)
37. Современные методы экспертизы и идентификации товаров (ПК-4, ПК-5)
38. Научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности непродовольственных товаров. (ПК-4, ПК-5)
39. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-4, ПК-5)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) - «отлично»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы;	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов)

	<p>способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать в полном объеме правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ; - уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции; - владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований. 	<p>Вопросы к экзамену (38-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) – «хорошо»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ; - уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции; - владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров - умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований. 	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы к экзамену (25-37 баллов)</p>
<p>Пороговый (35- 49 баллов) – «удовлетворительно»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения; знание учебного материала из разных разделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ; - уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции; - владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров; 	<p>Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы к экзамену (18-24 балла)</p>

	- умение излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать выводы.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение - незнание учебного материала из разных разделов дисциплины - неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления - не владение методами идентификации товаров; методами экспертизы и сертификации продукции, определения качества товаров; методами обнаружения фальсификации	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к экзамену (0-20 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Учебная литература

1. Сергеев, А.Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 195 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.

2. Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю.К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

3. Каранян И.К. УМКД «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль – Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / И.К. Каранян. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2018.

4. Радкевич, Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология: учебник для академического бакалавриата / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01917-9. Режим доступа: www.biblio-online.ru.

5. Радкевич, Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология: учебник для академического бакалавриата / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01917-9. Режим доступа: www.biblio-online.ru

6. Радкевич, Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3.

7. Сертификация: учебник для академического бакалавриата / Я.М. Радкевич, А.Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 132 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01931-5. Режим доступа: www.biblio-online.ru

8. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2015. — 660 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56321> — Загл. с экрана.

6. ГОСТы на непродовольственные товары

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Новикова И.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Новикова И.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

3. Новикова И.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы сертификации непродовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение – Мичуринск, 2024.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно

5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 036410000082300007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миров: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-4	ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-4	ИДК-2

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Draper Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580c (инв. № 21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СУХ-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Morame 57229 FW (инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. рН-метр рН-013 (инв. № 21013400704);
18. рН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);

31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга MPW-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

3. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)
Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);
6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы сертификации непродовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства