|  |
| --- |
| Министерство науки и высшего образования Российской Федерации |
| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение |
| высшего образования |
| «Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина |
| (Технологии. Дизайн. Искусство)» |
|  |
| Институт  | Текстильный институт |
| Кафедра  | Материаловедения и товарной экспертизы |

|  |
| --- |
| **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА****УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **Основы экспертизы непродовольственных товаров** |
| Уровень образования  | бакалавриат |
| Направление подготовки | 29.03.02  | Технологии и проектирование текстильных изделий |
| Направленность (профиль) | Экспертиза и товароведение изделий текстильной и легкой промышленности  |
| Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения | 4 года |
| Форма(-ы) обучения | очная |

|  |
| --- |
| Рабочая программа дисциплины «Основы экспертизы непродовольственных товаров» основной профессиональной образовательной программы высшего образования*,* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 12 от 24.06.2021 г |
| Разработчик рабочей программы дисциплины «Основы экспертизы непродовольственных товаров»*:* |
|  | к.т.н., доцент |  Я.И. Буланов  |
| Заведующий кафедрой: |  д.т.н., профессор Ю.С. Шустов |

# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

* + - 1. Учебная дисциплина
			2. «Основы экспертизы непродовольственных товаров» изучается в пятом семестре.
			3. Курсовая работа–не предусмотрена

## Форма промежуточной аттестации:

Зачет

Место учебной дисциплины модуля в структуре ОПОП

* + - 1. Учебная дисциплина «Основы экспертизы непродовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.
			2. Основой для освоения дисциплины являются результаты обучения по предшествующим дисциплинам и практикам:
		- Текстильное материаловедение;
		- Статистические методы контроля в управлении качеством;
		- Управление товарными запасами
		- Основы технологических процессов производства пряжи
		- Основы технологических процессов трикотажного производства
			1. Результаты обучения по учебной дисциплине«Основы экспертизы непродовольственных товаров», используются при изучении следующих дисциплин и прохождения практик:
		- Материаловедение изделий легкой промышленности;
		- Товароведение;
		- Производственный менеджмент текстильного производства
		- Техническое регулирование;
		- Основы экспертизы непродовольственных товаров;
		- Судебная экспертиза;
		- Учебная практика. Ознакомительная практика;
		- Учебная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика;
		- Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика.
		- Экспертиза изделий специального и технического назначения;
		- Основы технологических процессов ткацкого производства
		- Основы технологических процессов производства нетканых материалов
		- Особенности сертификации и декларирования;
		- Экспертиза текстильных полотен;
		- Экспертиза в таможенных целях;
		- Производственная практика. Научно-исследовательская работа.
		- Производственная практика. Преддипломная практика
			1. Результаты освоения учебной дисциплины «Основы экспертизы непродовольственных товаров» в дальнейшем будут использованы при прохождении учебной/производственной практики и выполнении выпускной квалификационной работы.
			2. ЦЕЛИ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
			3. Целями изучения дисциплины«Основы экспертизы непродовольственных товаров» являются
* Постановка целей и задач экспертизы непродовольственных товаров;
* Формулировка и достижение основных целей экспертизы непродовольственных товаров с использованием достижений науки и техники;
* Применение современных методов исследований и обработки результатов измерений для достижения целей экспертизы непродовольственных товаров;
* Применение современных методов анализа для формулирования выводов;
* Использование нормативно-технической и другой документации для проведения и анализа исследований с целью экспертизы непродовольственных товаров;
* Составление экспертного заключения по результатам экспертизы непродовольственных товаров.
* Формирование у обучающихся компетенций, установленных образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО по данной дисциплине.
	+ - 1. Результатом обучения по учебной дисциплине«Основы экспертизы непродовольственных товаров» является овладение обучающимися знаниями, умениями, навыками и опытом деятельности, характеризующими процесс формирования компетенций и обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения учебной *дисциплины*.

## Формируемые компетенции, индикаторы достижения компетенций, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине:

| **Код и наименование компетенции** | **Код и наименование индикатора****достижения компетенции** | **Планируемые результаты обучения** **по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| ПК-1Способен осуществлять управление качеством, проводить стандартные и сертификационные испытания текстильных материалов и изделий | ИД-ПК-1.1Выбор и анализ нормативных документов в области контроля качества, подтверждения соответствия продукции требованиям нормативной документации | Обучающийся:Использует нормативно-техническую документацию в целях экспертизы непродовольственных товаров, формулирует и достигает основные цели экспертизы непродовольственных товаров с использованием достижений науки и техники; применяет современные методы идентификации непродовольственных товаров для достижения целей экспертизы. |
| ИД-ПК-1.2Проведение испытаний текстильных материалов и изделий, обработка результатов и оформление документации |
| ИД-ПК-1.3Применение нормативной документации при проведении испытаний продукции |
| ПК-3Способен осуществлять экспертную деятельность с применением современных методов, средств исследования и информационных технологий | ИД-ПК-3.1Оформление экспертного заключения по результатам проведенной экспертизы, пакета документов по сертификации продукции | Обучающийся:Применяет современные методы исследования непродовольственных товаров в целях экспертизы и компьютерные технологии для поиска и обработки информации, методику работы на ЭВМ с пакетами прикладных программ, обладает навыками составления экспертного заключения по результатам экспертизы непродовольственных товаров |
| ИД-ПК-3.2Выбор и применение методов экспертного оценивания с применением современных методов, средств исследования и информационных технологий |
| ИД-ПК-3.3Применение законодательной базы и нормативной документации при проведении экспертизы и сертификации продукции |
| ПК-4Способен применять законодательную базу в области экспертной деятельности | ИД-ПК-4.1Применение законодательной базы в области метрологии в экспертной деятельности | Обучающийся:Применяет и анализирует правовую и нормативную базу в целях экспертных исследований непродовольственных товаров, оформляет результаты экспертизы непродовольственных товаров, применяет общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования при проведении экспертизы непродовольственных товаров. Применяет методы анализа для правильного формулирования выводов при проведении экспертизы непродовольственных товаров |
| ИД-ПК-4.2Применение законодательной базы в области стандартизации в экспертной деятельности |
| ИД-ПК-4.3Применение законодательной базы в области подтверждения соответствия продукции в экспертной деятельности |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

* + - 1. Общая трудоёмкость учебной дисциплины/модуля по учебному плану составляет:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| по очной форме обучения –  | 2 | **з.е.** | 72 | **час.** |

## Структура учебной дисциплины для обучающихся по видам занятий

|  |
| --- |
| **Структура и объем дисциплины** |
| **Объем дисциплины по семестрам** | **форма промежуточной аттестации** | **всего, час** | **Контактная аудиторная работа, час** | **Самостоятельная работа обучающегося, час** |
| **лекции, час** | **практические занятия, час** | **лабораторные занятия, час** | **практическая подготовка, час** | ***курсовая работа/******курсовой проект*** | **самостоятельная работа обучающегося, час** | **промежуточная аттестация, час** |
| *5* семестр | зачет | 72 | 17 |  | 34 |  |  | 21 |  |
| Всего: |  | 72 | 17 |  | 34 |  |  | 21 |  |

## Структура учебной дисциплины/модуля для обучающихся по разделам и темам дисциплины: (очная форма обучения)

| **Планируемые (контролируемые) результаты освоения:** **код(ы) формируемой(ых) компетенции(й) и индикаторов достижения компетенций** | **Наименование разделов, тем;****форма(ы) промежуточной аттестации** | **Виды учебной работы** | **Самостоятельная работа, час** | **Виды и формы контрольных мероприятий, обеспечивающие по совокупности текущий контроль успеваемости;****формы промежуточного контроля успеваемости** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Контактная работа** |
| **Лекции, час** | **Практические занятия, час** | ***Лабораторные работы/ индивидуальные занятия, час*** | **Практическая подготовка, час** |
|  | **Пятый семестр** |
| ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 | **Раздел I. Основы экспертизы непродовольственных товаров** | 3 |  | 6 |  | 5 | Формы текущего контроля по разделу I:1. Собеседование |
| Тема 1.1Виды классификации товаров | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 1.1Изучение видов классификации товаров  |  |  | *2* |  |  |
| Тема 1.2Идентификация по кодам ТНВЭД | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 1.2Изучение идентификации по кодам ТНВЭД |  |  | *2* |  |  |
| Тема 1.3Идентификация по кодам ОКПД2 | *1* |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 1.3Изучение идентификации по кодам ОКПД2 |  |  | *2* |  |  |
| ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 | **Раздел II.** **Классификация и виды экспертизы** | *4* |  | *8* |  | 8 | Формы текущего контроля по разделу II:1. Собеседование |
| Тема 2.1Идентификационная экспертиза. Экспертиза качества. Количественная экспертиза | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 2.1Проведение экспертизы качества |  |  | *2* |  |  |
| Тема 2.2Документальная экспертиза. Оценочная экспертиза товаров | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 2.2Проведение документальной качества |  |  | *2* |  |  |
| Тема 2.3Экспертиза подлинности товаров. Судебная экспертиза. Конкурсная экспертиза | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 2.3Проведение экспертизы подлинности товаров |  |  | *2* |  |  |
| Тема 2.4Экспертиза в таможенных целях. Сертификационная экспертиза | *1* |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 2.4Проведение сертификационной экспертизы |  |  | *2* |  |  |
| ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 | **Раздел III.** **Общие правила проведения экспертизы товаров** | *2* |  | *4* |  | 2 | Формы текущего контроля по разделу III:1. Собеседование |
| Тема 3.1Этапы экспертного оценивания | 1 |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 3.1Изучение этапов экспертного оценивания |  |  | *2* |  |  |
| Тема 3.2Оформление результатов экспертизы | 1 |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 3.2Оформление экспертного заключение |  |  | *2* |  |  |
| ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 | **Раздел IV.** **Общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования** | 6 |  | 12 |  | *3* | Формы текущего контроля по разделу IV:1. Собеседование  |
| Тема 4.1 Стадии экспертного исследования | 2 |  |  |  | *1* |
| Лабораторная работа 4.1Изучение порядка проведения экспертизы |  |  | *4* |  |  |
| Тема 4.2 Общие методы экспертизы | 2 |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 4.2Изучение инструментальных методов проведения экспертизы |  |  | *4* |  |  |
| Тема 4.3 Специальные методы экспертизы | 2 |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 4.3Изучение методов идентификации |  |  | *4* |  |  |
| ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 | **Раздел V.** **Требования к экспертам** | 2 |  | *4* |  | 3 | Формы текущего контроляпо разделу V:1. Собеседование2. Реферат по разделам I-V |
| Тема 5.1Аккредитация экспертов | 1 |  |  |  | 2 |
| Лабораторная работа 5.1Изучение критериев аккредитации экспертов |  |  | *2* |  |  |
| Тема 5.1Требования к экспертам в «ТПП Эксперт» | 1 |  |  |  | 1 |
| Лабораторная работа 5.1Изучение требований к экспертам |  |  | *2* |  |  |
|  | *Зачет*  |  |  |  |  |  | Зачет |
|  | **ИТОГО за весь пятый семестр** | 17 |  | 34 |  | **72** |  |

## Краткое содержание учебной дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование раздела и темы дисциплины** | **Содержание раздела (темы)** |
| **Раздел I** | **Основы экспертизы непродовольственных товаров** |
| Тема 1.1 | Виды классификации товаров | Виды классификации товаров |
| Тема 1.2 | Идентификация по кодам ТНВЭД | Изучение Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности |
| Тема 1.3 | Идентификация по кодам ОКПД2 | Изучение классификации ОКПД2 |
| **Раздел II** | **Классификация и виды экспертизы** |
| Тема 2.1 | Идентификационная экспертиза. Экспертиза качества. Количественная экспертиза | Методы и особенности идентификационной экспертизы, экспертизы качества, количественной экспертизы  |
| Тема 2.2 | Документальная экспертиза. Оценочная экспертиза товаров | Методы и особенности документальной и оценочной экспертизы |
| Тема 2.3 | Экспертиза подлинности товаров. Судебная экспертиза. Конкурсная экспертиза | Методы и особенности экспертизы подлинности товаров, выявление фальсификата. Методы и особенности судебной и конкурсной экспертизы |
| Тема 2.4 | Экспертиза в таможенных целях. Сертификационная экспертиза | Методы и особенности экспертизы в таможенных целях, конкурсной экспертизы |
| **Раздел III** | **Общие правила проведения экспертизы товаров** |
| Тема 3.1 | Этапы экспертного оценивания | Этапы экспертного оценивания |
| Тема 3.2 | Оформление результатов экспертизы | Правила оформления экспертного заключения |
| **Раздел IV** | **Общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования** |
| Тема 4.1  | Стадии экспертного исследования | Стадии экспертного исследования. Оценочная стадия. Экспертное оценивание |
| Тема 4.2 | Общие методы экспертизы | Общие методы экспертизы. Постановка цели исследования. Выбор формы исследования. Подготовка информационных материалов. Подбор экспертов. Проведение экспертизы. Статистический анализ результатов. Метод Дельфи. Метод мозгового штурма. Выбор номенклатуры определяющих показателей качества. Показатели качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Формулирование выводов |
| Тема 4.3 | Специальные методы экспертизы | Специальные методы экспертизы |
| **Раздел V** | **Требования к экспертам** |
| Тема 5.1 | Аккредитация экспертов | Критерии и порядок аккредитация экспертов |
| Тема 5.2 | Требования к экспертам в «ТПП Эксперт» | Требования к экспертам в «ТПП Эксперт» |

## Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студента – обязательная часть образовательного процесса, направленная на развитие готовности к профессиональному и личностному самообразованию, на проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине организована как совокупность аудиторных и внеаудиторных занятий и работ, обеспечивающих успешное освоение дисциплины.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся по дисциплине выполняется на учебных занятиях под руководством преподавателя и по его заданию*.* Аудиторная самостоятельная работа обучающихся входит в общий объем времени, отведенного учебным планом на аудиторную работу, и регламентируется расписанием учебных занятий.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – планируемая учебная, научно-исследовательская, практическая работа обучающихся, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, расписанием учебных занятий не регламентируется.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся включает в себя:

подготовку к лекциям, практическим занятиям, экзамену;

изучение учебных пособий;

изучение разделов/тем, не выносимых на лекции и практические занятия самостоятельно;

проведение исследовательских работ;

изучение теоретического и практического материала по рекомендованным источникам;

выполнение домашних заданий;

подготовка к промежуточной аттестации в течение семестра.

Самостоятельная работа обучающихся с участием преподавателя в форме иной контактной работы предусматривает групповую и (или) индивидуальную работу с обучающимися и включает в себя:

Например:

проведение индивидуальных и групповых консультаций по отдельным темам/разделам дисциплины;

проведение консультаций перед экзаменом;

консультации по организации самостоятельного изучения отдельных разделов/тем, базовых понятий учебных дисциплин профильного/родственного бакалавриата, которые формировали ОПК и ПК, в целях обеспечения преемственности образования.

Перечень разделов/тем/, полностью или частично отнесенных на самостоятельное изучение с последующим контролем:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование раздела /темы дисциплины/модуля, выносимые на самостоятельное изучение** | **Задания для самостоятельной работы** | **Виды и формы контрольных мероприятий****(учитываются при проведении текущего контроля)** | **Трудоемкость, час** |
| **Раздел I** | **Основы экспертизы непродовольственных товаров** |
| Тема 1.1 | Идентификация по кодам ТНВЭД | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 1.2 | Идентификация по кодам ТНВЭД | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 1.3 | Идентификация по кодам ОКПД2 | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| **Раздел II** | **Классификация и виды экспертизы** |
| Тема 2.1 | Идентификационная экспертиза. Экспертиза качества. Количественная экспертиза | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 2.2 | Документальная экспертиза. Оценочная экспертиза товаров | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 2.3 | Экспертиза подлинности товаров. Судебная экспертиза. Конкурсная экспертиза | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 2.4 | Экспертиза в таможенных целях. Сертификационная экспертиза | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| **Раздел III** | **Общие правила проведения экспертизы товаров** |
| Тема 3.1 | Этапы экспертного оценивания | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| Тема 3.2 | Оформление результатов экспертизы | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| **Раздел IV** | **Общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования** |
| Тема 4.1  | Стадии экспертного исследования | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| Тема 4.2 | Общие методы экспертизы | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| Тема 4.3 | Специальные методы экспертизы | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 1 |
| **Раздел V** | **Требования к экспертам** |
| Тема 5.1 | Аккредитация экспертов | Выполнение исследовательских заданий | Устное собеседование по результатам выполненной работы | 2 |
| Тема 5.2 | Требования к экспертам в «ТПП Эксперт» | Выполнение исследовательских заданийНаписание реферата по разделам 1-5Подготовка к зачету | Устное собеседование по результатам выполненной работыЗащита рефератаЗачет  | 1 |

## Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Реализация программы учебной дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий регламентируется действующими локальными актами университета.

В электронную образовательную среду перенесены отдельные виды учебной деятельности:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **использование****ЭО и ДОТ** | **использование ЭО и ДОТ** | **объем, час** | **включение в учебный процесс** |
| смешанное обучение | лекции | 17 | в соответствии с расписанием учебных занятий  |
| практические занятия |  |
| лабораторные занятия | 34 |

ЭОР обеспечивают в соответствии с программой дисциплины:

* организацию самостоятельной работы обучающегося, включая контроль знаний обучающегося (самоконтроль, текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию),
* методическое сопровождение и дополнительную информационную поддержку электронного обучения (дополнительные учебные и информационно-справочные материалы).

Текущая и промежуточная аттестации по онлайн-курсу проводятся в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием.

Педагогический сценарий онлайн-курса прилагается.

# РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, СИСТЕМА И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

## Соотнесение планируемых результатов обучения с уровнями сформированности компетенции(й).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Уровни сформированности компетенции(-й)** | **Итоговое количество баллов****в 100-балльной системе****по результатам текущей и промежуточной аттестации** | **Оценка в пятибалльной системе****по результатам текущей и промежуточной аттестации** | **Показатели уровня сформированности**  |
| **универсальной(-ых)** **компетенции(-й)** | **общепрофессиональной(-ых) компетенций** | **профессиональной(-ых)****компетенции(-й)** |
|  |  | ИД-ПК-1.1ИД-ПК-1.2ИД-ПК-1.3ИД-ПК-3.1ИД-ПК-3.2ИД-ПК-3.3ИД-ПК-4.1ИД-ПК-4.2ИД-ПК-4.3 |
| высокий | *85 – 100* | отлично/зачтено (отлично)/зачтено |  |  | Обучающийся:Использует нормативно-техническую документацию в целях экспертизы непродовольственных товаров, формулирует и достигает основные цели экспертизы непродовольственных товаров с использованием достижений науки и техники; применяет современные методы идентификации непродовольственных товаров для достижения целей экспертизы.Применяет современные методы исследования непродовольственных товаров в целях экспертизы и компьютерные технологии для поиска и обработки информации, методику работы на ЭВМ с пакетами прикладных программ, обладает навыками составления экспертного заключения по результатам экспертизы непродовольственных товаровПрименяет и анализирует правовую и нормативную базу в целях экспертных исследований непродовольственных товаров, оформляет результаты экспертизы непродовольственных товаров, применяет общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования при проведении экспертизы непродовольственных товаров. Применяет методы анализа для правильного формулирования выводов при проведении экспертизы непродовольственных товаров |
| повышенный | *65 – 84* | хорошо/зачтено (хорошо)/зачтено |  |  | Обучающийся:Использует нормативно-техническую документацию в целях экспертизы непродовольственных товаров, формулирует и достигает основные цели экспертизы непродовольственных товаров с использованием достижений науки и техники с незначительными ошибками;Применяет современные методы идентификации непродовольственных товаров для достижения целей экспертизы с незначительными ошибками.Применяет современные методы исследования непродовольственных товаров в целях экспертизы и компьютерные технологии для поиска и обработки информации, методику работы на ЭВМ с пакетами прикладных программ, обладает навыками составления экспертного заключения по результатам экспертизы непродовольственных товаров с незначительными ошибками.Применяет и анализирует правовую и нормативную базу в целях экспертных исследований непродовольственных товаров с незначительными ошибками, оформляет результаты экспертизы непродовольственных товаров, применяет общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования при проведении экспертизы непродовольственных товаров с незначительными ошибками. Применяет методы анализа для правильного формулирования выводов при проведении экспертизы непродовольственных товаров с незначительными ошибками. |
| базовый | *41 – 64* | удовлетворительно/зачтено (удовлетворительно)/зачтено |  |  | Обучающийся:Использует нормативно-техническую документацию в целях экспертизы непродовольственных товаров, формулирует и достигает основные цели экспертизы непродовольственных товаров с использованием достижений науки и техники со значительными ошибками; Применяет современные методы идентификации непродовольственных товаров для достижения целей экспертизы со значительными ошибками.Применяет современные методы исследования непродовольственных товаров в целях экспертизы и компьютерные технологии для поиска и обработки информации, методику работы на ЭВМ с пакетами прикладных программ, обладает навыками составления экспертного заключения по результатам экспертизы непродовольственных товаров со значительными ошибкамиПрименяет и анализирует правовую и нормативную базу в целях экспертных исследований непродовольственных товаров, оформляет результаты экспертизы непродовольственных товаров со значительными ошибками, применяет общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования при проведении экспертизы непродовольственных товаров со значительными ошибками. Применяет методы анализа для правильного формулирования выводов при проведении экспертизы непродовольственных товаров со значительными ошибками |
| низкий | *0 – 40* | неудовлетворительно/не зачтено | Обучающийся на учебных занятиях и по результатам самостоятельной работы продемонстрировал незнание значительной части программного материала, допускал существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполнял практические работы.  |

# ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

* + - 1. При проведении контроля самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Техническая экспертиза продукции текстильной и легкой промышленности»проверяется уровень сформированности у обучающихся компетенций и запланированных результатов обучения по дисциплине (модулю)*,* указанных в разделе 2 настоящей программы.

## Формы текущего контроля успеваемости, примеры типовых заданий:

| **№ пп** | **Формы текущего контроля** | * + - 1. **Примеры типовых заданий**
 |
| --- | --- | --- |
| *3* | *Реферат* | Темы1. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
2. Нормативно-правовая база экспертизы.
3. Экспертиза товарных знаков.
4. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке.
5. Методы товароведной экспертизы
6. Методы исследования непродовольственных товаров.
7. Экспертиза непродовольственных товаров по количеству.
8. Экспертиза непродовольственных товаров по качеству.
9. Экологическая экспертиза.
10. Экспертиза безопасности непродовольственных товаров.
11. Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы непродовольственных товаров.
 |

## Критерии, шкалы оценивания текущего контроля успеваемости:

| **Наименование оценочного средства (контрольно-оценочного мероприятия)** | **Критерии оценивания** | **Шкалы оценивания** |
| --- | --- | --- |
| **100-балльная система** | **Пятибалльная система** |
| Реферат  | Выполнение в срок Студент демонстрирует умение: применять различные подходы к решению поставленной задачи Студент владеет навыками самостоятельного овладения новыми знаниями в области технического регулирования, используя современные образовательные технологии; способами систематизации и обобщения информации по вопросам профессиональной деятельности  |  | 5 |
| Выполнение работы с опозданиемСтудент допускает незначительные ошибки в анализе и интерпретации поставленной проблемыСтудент допускает незначительные ошибки в ходе ответа на вопрос; незначительные неточности в формулировках |  | 4 |
| Более позднее выполнениеСтудент допускает ошибки в интерпретации, ошибки в понимании сущности процесса экспертизыЗначительные пробелы в ходе описания процедуры экспертизы |  | 3 |
| Задание не выполнено |  | 2 |

## Промежуточная аттестация:

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма промежуточной аттестации** | **Типовые контрольные задания и иные материалы****для проведения промежуточной аттестации:** |
| Зачет в устной форме по вопросам | Вопросы к зачету:1. Классификация и виды экспертизы
2. Общие методы, методики и стадии проведения экспертного исследования
3. Общие правила проведения экспертизы товаров.
4. Система независимой экспертной компании «Мос-Экспертиза»
5. Объекты экспертизы продукции текстильной и легкой промышленности
6. Субъекты экспертизы
7. Требования к экспертам
8. Сертификационная экспертиза экспертов
9. Идентификационная экспертиза
10. Экспертиза качества
11. Количественная экспертиза
12. Документальная экспертиза
13. Оценочная экспертиза товаров
14. Экспертиза подлинности товаров
15. Судебная экспертиза
16. Конкурсная экспертиза
17. Экспертиза в таможенных целях
18. Сертификационная экспертиза
 |

## Критерии, шкалы оценивания промежуточной аттестации учебной дисциплины:

| **Форма промежуточной аттестации** | **Критерии оценивания** | **Шкалы оценивания** |
| --- | --- | --- |
| **Наименование оценочного средства** | **100-балльная система** | **Пятибалльная система** |
| Зачет:устный опрос | Обучающийся знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий. |  | зачтено |
| Обучающийся не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий. |  | не зачтено |

## Система оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Форма контроля** | **100-балльная система**  | **Пятибалльная система** |
| Текущий контроль:  |  |  |
|  - Реферат |  | 2 – 5  |
| Промежуточная аттестация Зачет  |  | ЗачтеноНе зачтено |
| **Итого за семестр**Зачет  |  |

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

* + - 1. Реализация программы предусматривает использование в процессе обучения следующих образовательных технологий:
		- проблемная лекция;
		- проведение интерактивных лекций;
		- групповых дискуссий;
		- анализ ситуаций и имитационных моделей;
		- преподавание дисциплин в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учётом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей;
		- поиск и обработка информации с использованием сети Интернет;
		- дистанционные образовательные технологии;
		- применение электронного обучения;
		- использование на лекционных занятиях видеоматериалов и наглядных пособий;
		- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа);
		- технологии с использованием игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр;

# ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

* + - 1. Практическая подготовка в рамках учебной дисциплины реализуется при проведении практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
			2. Проводятся отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, которая необходима для последующего выполнения практической работы.

# ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

* + - 1. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидовиспользуются подходы, способствующие созданию безбарьерной образовательной среды: технологии дифференциации и индивидуального обучения, применение соответствующих методик по работе с инвалидами, использование средств дистанционного общения, проведение дополнительных индивидуальных консультаций по изучаемым теоретическим вопросам и практическим занятиям, оказание помощи при подготовке к промежуточной аттестации.
			2. При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения.
			3. Учебные и контрольно-измерительные материалы представляются в формах, доступных для изучения студентами с особыми образовательными потребностями с учетом нозологических групп инвалидов:
			4. Для подготовки к ответу на практическом занятии, студентам с ограниченными возможностями здоровья среднее время увеличивается по сравнению со средним временем подготовки обычного студента.
			5. Для студентов с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья форма проведения текущей и промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
			6. Промежуточная аттестация по дисциплине может проводиться в несколько этапов в форме рубежного контроля по завершению изучения отдельных тем дисциплины. При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.
			7. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся создаются, при необходимости, фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

# МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ *ДИСЦИПЛИНЫ*

* + - 1. Характеристика материально-технического обеспечения дисциплины (модуля) составляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
			2. Материально-техническое обеспечение дисциплины при обучении с использованием традиционных технологий обучения.

| **Наименование учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортзалов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.** | **Оснащенность учебных аудиторий, лабораторий, мастерских, библиотек, спортивных залов, помещений для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования и т.п.** |
| --- | --- |
| **119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, д. 1, а. 1508, 1509, 1510, 1511, 1515, 1520, 1522, 1524, 1526, 1528** |
| аудитории для проведения занятий лекционного типа | комплект учебной мебели, технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: * ноутбук;
* проектор,
 |
| аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | комплект учебной мебели, технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: * ноутбук,
* проектор,
* лабораторное оборудование
 |
| **Помещения для самостоятельной работы обучающихся** | **Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся** |
| читальный зал библиотеки | Комплект мебелиПерсональный компьютер |

* + - 1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины при обучении с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Необходимое оборудование** | **Параметры** | **Технические требования** |
| Персональный компьютер/ ноутбук/планшет,камера,микрофон, динамики, доступ в сеть Интернет | Веб-браузер | Версия программного обеспечения не ниже: Chrome 72, Opera 59, Firefox 66, Edge 79, Яндекс.Браузер 19.3 |
| Операционная система | Версия программного обеспечения не ниже: Windows 7, macOS 10.12 «Sierra», Linux |
| Веб-камера | 640х480, 15 кадров/с |
| Микрофон | любой |
| Динамики (колонки или наушники) | любые |
| Сеть (интернет) | Постоянная скорость не менее 192 кБит/с |

Технологическое обеспечение реализации программы/модуля осуществляется с использованием элементов электронной информационно-образовательной среды университета.

# УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Автор(ы)** | **Наименование издания** | **Вид издания (учебник, УП, МП и др.)** | **Издательство** | **Год****издания** | **Адрес сайта ЭБС****или электронного ресурса *(заполняется для изданий в электронном виде)*** | **Количество экземпляров в библиотеке Университета** |
| 10.1 Основная литература, в том числе электронные издания |
| 1 | Шустов Ю.С., Давыдов А.Ф. и др.  | Текстильное материаловедение: лабораторный практикум | УП | НИЦ ИНФРА-М | 2021 | https://znanium.com/catalog/document?id=377094 | *5* |
| 2 | Шустов Ю.С., Давыдов А.Ф.  | Экспертиза текстильных материалов | УП | РГУ им. А.Н. Косыгина | 2017 |  | *5* |
| 3 | Давыдов А.Ф., Шустов Ю.С., и др. | Техническая экспертиза продукции текстильной и легкой промышленности | Учебное пособие | М.: ФОРУМ: Инфра-М | 2014 | https://znanium.com/catalog/document?id=16608 | *5* |
| 4 | Шустов Ю.С.,Давыдов А.Ф.,Курденкова А.В. | Экспертиза текстильных волокон и нитей | Монография | М., МГТУ им. А.Н.Косыгина  | 2016 | https://znanium.com/catalog/document?id=55677 | *5* |
| 5 | Шустов Ю.С.,Давыдов А.Ф.,Курденкова А.В | Экспертиза текстильных полотен | Монография | М.: МГТУ им. А.Н.Косыгина  | 2016 | https://znanium.com/catalog/document?id=281199 | *5* |
| 6 | Кирсанова Е.А., Шустов Ю.С. | Материаловедение (дизайн костюма) | Учебник  | М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М | 2013 |  | *5* |
| 7 | Шустов Ю.С. Давыдов А.Ф. | Экспертиза текстильных изделий | Монография | М. : РГУ им. А.Н.Косыгина | 2016 | https://znanium.com/catalog/document?id=39374 | *5* |
| 10.2 Дополнительная литература, в том числе электронные издания  |
| 1 | Кирюхин С.М., Шустов Ю.С. | Текстильное материаловедение | Учебник  | М.: Вузовский учебник: КолосС | 2011 |  | 5 |
| 2 | Курденкова А.В., Шустов Ю.С. | Обработка результатов испытаний статистическими методами | Учебное пособие | М. : МГУДТ | 2013 | https://znanium.com/catalog/document?id=197919 | 5 |
| 10.3 Методические материалы (указания, рекомендации по освоению дисциплины (модуля) авторов РГУ им. А. Н. Косыгина) |
| 1 | Кирюхин С.М., Демократова Е.Б. | Контроль качества текстильных материалов | Методические указания |  М. : РГУ им. А.Н.Косыгина | 2017 |  | *5* |

# ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

## Ресурсы электронной библиотеки, информационно-справочные системы и профессиональные базы данных:

|  |  |
| --- | --- |
| **№ пп** | **Электронные учебные издания, электронные образовательные ресурсы** |
|  | *ЭБС «Лань»* [*http://www.e.lanbook.com/*](http://www.e.lanbook.com/) |
|  | *«Znanium.com» научно-издательского центра «Инфра-М»*[*http://znanium.com/*](http://znanium.com/) |
|  | *Электронные издания «РГУ им. А.Н. Косыгина» на платформе ЭБС «Znanium.com»* [*http://znanium.com/*](http://znanium.com/) |
|  | Образовательная платформа «Юрайт» https://urait.ru/ |
|  | **Профессиональные базы данных, информационные справочные системы** |
|  | https://www.garant.ru/ |
|  | http://www.consultant.ru/ |
|  | https://meganorm.ru/ |
|  | https://docs.cntd.ru |

## Перечень программного обеспечения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Программное обеспечение** | **Реквизиты подтверждающего документа/ Свободно распространяемое** |
|  | *Windows 10 Pro, MS Office 2019*  | *контракт № 18-ЭА-44-19 от 20.05.2019* |

### ЛИСТ УЧЕТА ОБНОВЛЕНИЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В рабочую программу учебной дисциплины внесены изменения/обновления и утверждены на заседании кафедры:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **год обновления РПД** | **характер изменений/обновлений** **с указанием раздела** | **номер протокола и дата заседания** **кафедры** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |