

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)
"25" _____ мая _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация товаров

Направление подготовки

27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) подготовки

Техническое регулирование экспортно-импортной продукции

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проведения идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

- определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продукция (услуги) и технологические процессы; оборудование предприятий и организаций, метрологических и испытательных лабораторий; методы и средства измерений, испытаний и контроля; техническое регулирование, системы стандартизации, сертификации и управления качеством, метрологическое обеспечение научной, производственной, социальной и экологической деятельности; нормативная документация.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (таблица).

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-2	способностью участвовать в практическом освоении систем управления качеством	основные понятия обеспечения и управления качеством, современные методы идентификации товаров	применять современные методы предотвращения фальсификации товаров, применять системы управления качеством	современными знаниями в области идентификации продукции, навыками по выявлению фальсифицированной продукции, навыками применения систем управления качеством
2	ПК-3	способностью выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством	структуру служб по управлению качеством на предприятиях, правила проведения идентификации продукции, методы и средства выявления фальсифицированной продукции, мероприятия по предотвращению фальсификации, порядок работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю	идентифицировать товары различных категорий с помощью современных методов анализа, выявлять фальсифицированную продукцию с использованием современных методов измерений, контроля, испытаний и управления качеством	навыками ведения документации при проведении идентификации, установления причин фальсификации с использованием современных методов измерений, контроля, испытаний и управления качеством
3	ПК-4	способностью определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить	основные технологические процессы производства различных категорий товаров, на которых необходимо контролировать показатели качества, номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов	устанавливать оптимальные параметры контроля, выбирать средства измерений и контроля для проведения процесса идентификации товаров и выявления фальсификации	навыками разработки локальных операций по предотвращению фальсификации товаров путем контроля параметров продукции и технологических процессов

		поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений			
4	ПК-6	способностью участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия	нормативную документацию по проведению сертификации продукции, технологических процессов, систем качества	проводить сертификацию продукции, технологических процессов, систем качества, производств и систем.	методами проведения сертификации продукции, технологических процессов, систем качества
5	ПК-8	способностью участвовать в разработке планов, программ и методик выполнения измерений, испытаний и контроля, инструкций по эксплуатации оборудования и других текстовых инструментов, входящих в состав конструкторской и технологической документации	методики и способы выполнения измерений, испытаний и контроля, а также контролируемые параметры различных категорий товаров в соответствии с действующей конструкторской и технологической документацией	выполнять испытания товаров, разрабатывать технологические документы, а также обрабатывать результаты испытаний по стандартным нормативам.	навыками организации идентификации товаров, анализа результатов испытаний, оформления нормативно-технической документации, планов, программ и методик по предупреждению фальсификации.
6	ПК-13	способностью участвовать в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, составлении заявок на проведение сертификации	основные технологические процессы и оборудование для измерения их физических параметров, номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, системы менеджмента качества	применять на практике государственную систему измерений, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, оценивать качество, проводить рекламационную работу	навыками разработки локальных поверочных схем и проведения поверки, калибровки, юстировки средств измерений, применять аттестованные методики выполнения измерений, испытаний и контроля; навыками практического освоения систем менеджмента качества

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

Дисциплина относится к вариативной части блока 1: дисциплина по выбору.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении дисциплин: Информатика, Компьютерная и инженерная графика, Информационное и математическое обеспечение.

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплины «Методы и средства измерений и контроля», производственной практики, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов акад.	Семестр		
		5	6	7
		акад.	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	432	144	180	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	151,65	61,6	57,1	32,95
Лекции	63	30	18	15
в том числе в форме практической подготовки	63	30	18	15
Лабораторные работы (ЛБ)	30	15	-	15
в том числе в форме практической подготовки	30	15	-	15
Практические занятия (ПЗ)	51	15	36	-
в том числе в форме практической подготовки	51	15	36	-
Текущие консультации	3,15	1,5	0,9	0,75
Консультации перед экзаменом	4	-	2	2
Виды аттестации (экзамен/зачет)	0,5	0,1 зачет	0,2 экзамен	0,2 экзамен
Самостоятельная работа:	212,85	82,4	89,1	41,25
Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	70	30	30	10
Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	80	30	30	20
Подготовка к защите практических работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	62,85	22,4	29,1	11,25
Подготовка к экзамену	67,6	-	33,8	33,8

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
5 семестр			
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	1.1. Идентификация товаров 1.2. Фальсификация товаров 1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе 1.4. Системы качества на предприятиях.	142,4
	Консультации текущие	1,5	
	Вид аттестации – зачет	0,1	
6 семестр			
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	2.1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров. 2.2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров 2.3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных това-	143,1

		ров 2.4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров 2.5. Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров 2.6. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками 2.7 Системы качества и рекламационная работа на предприятиях пищевой промышленности	
	Консультации текущие		0,75
	Консультация перед экзаменом		2
	Вид аттестации –экзамен		0,2
7 семестр			
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	3.1. Идентификация изделий из стекла, керамики, пластмасс. Методы обнаружения фальсификации. Определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров непродовольственных товаров и технологических процессов. 3.2. Идентификация изделий из металлов и сплавов. Методы обнаружения фальсификации в практическом освоении систем управления качеством 3.3. Идентификация текстильных, швейных и трикотажных товаров. Методы обнаружения фальсификации 3.4. Способы и средства идентификации обувных и пушно-меховых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации 3.5 Способы и средства идентификации парфюмерно-косметических товаров и моющих средств в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации 3.6. Способы и средства идентификации электробытовых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации.	71,25
	Консультации текущие		0,9
	Консультация перед экзаменом		2
	Вид аттестации –экзамен		0,2

*в форме практической подготовки

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ч	ПЗ (или С), ч	ЛР, ч	СРО, ч
5 семестр					
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	30	15	15	82,4
	Консультации текущие		1,5		
	Вид аттестации – зачет		0,1		
6 семестр					
2	Идентификация и обнаружение	18	36	-	89,1

	фальсификации продовольственных товаров				
	Консультации текущие			0,9	
	Консультация перед экзаменом			2	
	Вид аттестации –экзамен			0,2	
7 семестр					
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	15	-	15	41,25
	Консультации текущие			0,75	
	Консультация перед экзаменом			2	
	Вид аттестации –экзамен			0,2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
5 семестр			
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации; виды идентификации. Основные термины и определения; цели и задачи, функции, принципы и виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации. Участие в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, составлении заявок на проведение сертификации	10
		Виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров. Понятие о фальсификации товаров, товарах-заменителях, дефектных и контрафактных товарах. Объекты фальсификации. Виды и способы фальсификации товаров. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.	10
		История развития фальсификации. Современное состояние проблемы фальсификации. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации	10
6 семестр			
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Особенности идентификации фальсифицированных зерна, крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров. Критерии идентификации Особенности идентификации фальсифицированных кондитерских изделий (конфеты, карамель, шоколад, мед, мучные кондитерские изделия). Критерии идентификации. Особенности идентификации фальсифицированных	3

		плодоовощных продуктов. Критерии идентификации химическими методами обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров	
		Особенности идентификации фальсифицированных чая, кофе, критерии идентификации Общие виды и способы фальсификации алкогольных напитков Особенности фальсификации и идентификации фальсифицированных водки, виноградных вина, коньяков. Критерии идентификации алкогольной продукции	3
		Виды и способы фальсификации молока: заготовляемого и реализуемого Виды и способы фальсификации кисломолочных продуктов Виды и способы фальсификации сыров Виды и способы фальсификации масла из молока коровьего Виды и способы фальсификации молочных консервов Критерии идентификации фальсифицированных молочных продуктов	3
		Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации жировых товаров Виды и способы фальсификация твердых пищевых жиров Виды и способы фальсификация растительных масел Виды и способы фальсификации живой, охлажденной, мороженой, копченой, соленой рыбы, рыбных консервов Качественные и количественные критерии идентификации рыбы и рыбных товаров. Виды, способы и методы идентификации икорных товаров.	3
		Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации мясных товаров Виды и способы фальсификации мяса Виды и способы фальсификации колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов Виды и способы фальсификации мясных консервов	3
		Общие правила по применению пищевых добавок Классификация пищевых добавок российская, европейская Характеристика основных групп пищевых добавок Характеристика вспомогательных средств	3
7 семестр			
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации изделий из стекла, керамики пластмасс. Определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров непродовольственных товаров и технологических процессов. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из стекла, керамики и пластмасс. Значение маркировки в обнаружении фальсифицированных посудохозяйственных товаров.	2
		Идентификация изделий по виду металла и сплава, защитно-декоративному покрытию в практическом освоении систем управления качеством. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий. Идентификация	2

		вставок ювелирных изделий по виду применяемого камня. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации. Информационная фальсификация ювелирных изделий.	
		Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации текстильных товаров. Органолептические методы распознавания волокон. Химические методы идентификации волокон. Определение плотности, линейных размеров ткани. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации швейных и трикотажных товаров.	2
		Общий алгоритм идентификации обувных товаров. Качественная, количественная, ассортиментная и партионная идентификация обуви в практическом освоении систем управления качеством. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве обуви. Органолептические, физико-химические, инструментальные методы обнаружения фальсифицированных обувных товаров. Маркировка обуви. Информационная фальсификация обуви.	2
		Общий алгоритм идентификации парфюмерно-косметических товаров в практическом освоении систем управления качеством. Значение маркировки в обнаружении фальсифицированных парфюмерно-косметических товаров и моющих средств. Органолептические и физико-химические методы идентификации парфюмерно-косметических товаров и моющих средств.	2
		Характеристика товарных знаков различных зарубежных фирм. Значение сопроводительной документации и маркировки для обнаружения фальсифицированных электробытовых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Идентификация электробытовых машин по фирме-производителю, стране изготовления, виду товарного знака. Идентификация электрических машин по комплектности, по техническому состоянию	5

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость, ч
5 семестр			
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	1.1. Идентификация товаров	4
		1.2 Фальсификация товаров	6
		1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе практическом освоении систем управления качеством	2
		1.4. Системы качества в борьбе с фальсификацией продукции. Разработка планов, программ выполнения измерений, испытаний и контроля, входящих в состав технологической документации	3
6 семестр			
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	2.1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных, плодоовощных и кондитерских товаров. Определение номен-	6

		клатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов	
		2.2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров	6
		2.3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров	6
		2.4. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров	6
		2.5. Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров	6
		2.6. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками	6

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ч
5 семестр			
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров	2
		Изучение общих требований к информации о товарах	2
		Виды фальсификации мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения	2
		Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	2
		Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов	4
		Способы фальсификации меда и методы ее обнаружения. Системы качества и рекламационная работа на предприятиях пищевой промышленности.	3
7 семестр			
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	Идентификация и фальсификация силикатных бытовых товаров	4
		Идентификация и фальсификация изделий из пластических масс	4
		Идентификация и фальсификация древесных материалов	4
		Идентификация и фальсификация текстильных волокон, нитей и пряжи	3

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ч
5 семестр			
1.	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите практических работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	22,4
6 семестр			
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите практических работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	29,1
7 семестр			
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Подготовка к защите практических работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	11,25

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. — Воронеж : ВГУИТ, 2012. — 52 с.
2. Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с.
4. Скрябина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 77 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Дмитриченко, М. И. Фальсификация пищевых продуктов : учебное пособие / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. —

ISBN 978-5-4377-0133-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138094>.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Черкасова А.В. Методические указания к контрольной работе по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров» [Текст] : для студентов, обучающихся по направлению 27.03.01– Стандартизация и метрология и 27.03.02 – Управление качеством / А.В. Черкасова, О.П. Дворянинова. – Воронеж : ВГУИТ, 2020. – 24 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. – Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.; Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.;

КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) <http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html>;

AdobeReaderXI (бесплатное ПО) <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html>;

Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»; Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <http://eopen.microsoft.com>;

Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <http://eopen.microsoft.com>;

Microsoft Windows 7, Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г.

<http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.

<http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Visio 2007 Сублицензионный договор №42082/VRN3 От 21 августа 2013 года на право использования программы DreamSpark Electronic Software Deliver

NanoCAD 5.1 Лицензионный номер NC50B-6D1FABF467CF-150394

При освоении дисциплины используются информационные справочные системы:

- Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система Консультант Плюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100052 от 19.11.2021 (срок действия с 01.01.2022 по 31.01.2023);

- БД «ПОЛПРЕД Справочники» <http://www.polpred.com>, неограниченный доступ, ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение № 128 от 12.04.2017 (скан-копия), (срок действия с 12.04.2017 до 15.10.2022).

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена по адресу <http://vsuet.ru>

Для проведения занятий используются аудитории:

Ауд. 522 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Проектор Epson, ноутбук Aser Extensa 15,6
А.527 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Лабораторный комплекс "Метрология длин МЛИ-1М", лабораторная установка "Формирование и измерение температур МЛИ-2", лабораторная установка "Формирование и измерение электрических величин МЛИ-3", лабораторная установка "Формирование и измерение давлений МЛИ-4", комплект лабораторного оборудования по информационно-измерительной технике ИИТ
А.401 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Аудио-визуальная система лекционных аудитория (мультимедийный проектор Epson EB-X18, настенный экран Screen Media)
А.526 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Горизонтальный оптиметр (2 шт.), малый инструментальный микроскоп (2 шт.), стенд измерительного инструмента, стенды к лабораторным работам (1.Микрометрический инструмент; 2 Индикаторные приборы; 3 Рычажные приборы; Инструментальные микроскопы; 5 Контроль шестерен; 6 Оптиметры.), стенд-плакаты табличных данных (1 Параметры шероховатости поверхности; 2 Числовые значения параметров шероховатости), плакаты по теории (Формы подтверждения соответствия, классификаторы видов измерения, документы в области стандартизации)

Для самостоятельной работы обучающихся используются:

А.529 Помещение (Учебная аудитория) для самостоятельной работы обучающихся	Компьютер IBM-PC Pentium (8 шт.)
А.539 Помещение (Учебная аудитория) для самостоятельной работы обучающихся	Компьютер (Core i5-3450), сетевой коммутатор для подключения к сети интернет

Самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Зал научной литературы ресурсного центра ВГУИТ: компьютеры Regard - 12 шт.

Студенческий читальный зал ресурсного центра ВГУИТ: моноблоки - 16 шт.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология и профилю подготовки Техническое регулирование экспортно-импортной продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов акад.	Семестр	
		8	9
		акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	432	144	288
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	52,6	19,8	32,8
Лекции	18	6	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	6	12
Лабораторные работы (ЛБ)	6	6	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6	-
Практические занятия (ПЗ)	22	6	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	22	6	16
Текущие консультации	2,7	0,9	1,8
Консультации перед экзаменом	2	-	2
Виды аттестации (экзамен/зачет)	0,3	0,1	0,2
Рецензирование контрольной работы	1,6	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	368,7	120,3	248,4
Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	120	40	80
Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	120	40	80
Подготовка к защите практических работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	110,3	31,1	79,2
Выполнение контрольной работы для студентов ФБО	18,4	9,2	9,2
Подготовка к зачету/экзамену	10,7	3,9	6,8