

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 13:34:35

Уникальный программный ключ:

798bda6555fba4be827768f6f1710bd17a9070c31fd1bd0abac5a1f10cc6c5199



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение и направление (профиль) программы Товарная экспертиза и оценочная деятельность

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

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

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



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.08 МЕТОДОЛОГИЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07
Товароведение

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Рецензенты:

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

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров»:

Цель изучения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» - усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины:

- изучение видов идентификации и фальсификации потребительских товаров;
- установление идентифицирующих признаков потребительских товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации потребительских товаров и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации потребительских товаров и мер по ее предотвращению.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

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

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

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



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

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	17
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	26
Лист регистрации изменений.....	34
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» является: приобретение теоретических знаний, и навыков определения идентифицирующих признаков товаров при обнаружении их фальсификации.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер её предотвращения;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении идентификации;
- установление идентифицирующих признаков товаров для выявления фальсификации;
- определение требований к товарам и установление соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам;
- применение методологии поиска и использования действующих технологических регламентов, стандартов, сводов правил для проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров;
- ознакомление с методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации для выявления случаев фальсификации упаковки, маркировки и качества товаров.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Методология выявления фальсифицированных товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Экспертиза и оценка парфюмерно-косметических и ювелирных товаров», «Экспертиза и оценка химических товаров, изделий из пластмасс и металлотоваров», «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», «Экспертиза и оценка одёжно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка одёжно-обувных товаров».

Для успешного освоения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров», студент должен:

1. Знать: нормативно-правовые акты; физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров; методы идентификации и определения фальсифицированной и контрафактной продукции
2. Уметь: использовать нормативно-правовые акты для оценки потребительских свойств товаров; использовать знания физических, химических, биологических свойств и показателей качества для идентификации товаров; использовать методы идентификации для выявления фальсифицированной продукции.
3. Владеть: способностью применять нормативно-правовые акты в товароведной деятельности; способностью применять знания физических, химических, биологических свойств и показателей качества для обеспечения безопасности товаров; навыками определения показателей качества и безопасности для проведения идентификации

Изучение дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Таможенная экспертиза».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	28,25	10,25	28,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	28	10	28
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	4 (2)	10 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	14 (8)	6 (2)	18 (6)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	79,75	97,75	79,75
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	79,75	94	79,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

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

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

1. Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявление фальсификации потребительских товаров

2. Уметь: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров

3. Владеть: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров

ОПК-5 – способностью применять знания естественных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате освоения компетенции **ОПК- 5** студент должен:

1. Знать: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров

2. Уметь: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и опреде-

ления качества и безопасности потребительских товаров

3. Владеть: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

- 1. Знать:** методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров
- 2. Уметь:** использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров
- 3. Владеть:** методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации

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

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

- 1. Знать:** виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации.
- 2. Уметь:** проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации
- 3. Владеть:** методами проведения информационной идентификации товаров

ПК-13 - умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

В результате освоения компетенции **ПК-13** студент должен:

- 1. Знать:** требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами
- 2. Уметь:** проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами
- 3. Владеть:** методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

1.6 Формы контроля

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

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 7 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 8 семестре – зачет.

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

цированных товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров	Предмет, цель и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой и маркетингом. Основные понятия: идентификация, фальсификация. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	ОПК-3 ОПК-5	Входной контроль, лекция, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 2 . Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели	Цель и задачи идентификации товаров. Объекты и субъекты идентификации. Функции идентификации. Виды идентификации: ассортиментная, качественная, товарно-партионная. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Органы, проводящие идентификацию потребительских товаров. Представление результатов идентификации потребительских товаров. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров. Показатели (критерии) идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности нормативных документов для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. Товарный знак - способ идентификации производителя продукции. Штриховое кодирование, как один из способов автоматизированной идентификации	ОПК-3 ПК-9 ПК-11	Лекция, лабораторное занятие, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров	Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.	ПК-9 ПК-11 ПК-13	Интерактивная лекция, интерактивное лабораторное занятие, торговая ситуация, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров	Методы идентификации: инструментальный, органолептический, визуальный, опробование, испытание, по товарно-сопроводительной документации. Преимущества и недостатки каждого метода при проведении идентификации. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки. Современные физико-химические методы идентификации: колориметрия, хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений. Методология определения фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров.	ПК-9 ПК-11 ПК-13	Интерактивная лекция, интерактивное лабораторное занятие, торговая ситуация, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные работы, на которых проводятся исследования показателей качества и безопасности и обсуждаются проблемы фальсификации;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой и нормативными документами;
- собеседование
- тестирование,

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- интерактивное лабораторное занятие;
- торговые ситуации.

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

4.1 Литература

Основная литература:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-106412-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=987302>
2. Дзахмишевой И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415020>
3. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2016. – 147 с. - ISBN 978-5-7310-3565-1 - Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26594109>

Нормативно-правовые документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. <https://base.garant.ru/10164072/>
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». <https://base.garant.ru/12117866/>
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей». <https://base.garant.ru/10106035/>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». <https://base.garant.ru/12115118/>
5. Федеральный закон «Об экологической экспертизе». <https://base.garant.ru/10108595/>
6. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговли в Российской Федерации». http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_95629/
7. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 6.04.99 г. №7 «О порядке проведения гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из ГМИ». <https://base.garant.ru/12115487/>
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
10. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. <http://docs.cntd.ru/document/1200003984>

Дополнительная литература:

1. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358402>
2. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0. <https://znanium.com/bookread2.php?book=502706>
3. Григорян, Е. С. Товароведение : учеб. пособие / Е.С. Григорян. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/859. - ISBN 978-5-16-100213-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=354891>
4. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>
5. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5- Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1010517>

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

4.2 Перечень информационно-справочных систем

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

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

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

4.4 Перечень профессиональных баз данных

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

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

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

3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

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

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus
3. Операционная система Windows XP, 8.1
4. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional 2003 Rus
5. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
6. PeaZip
7. Adobe Acrobat Reader DC

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

Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров

Литература: О-1,3; НПД-10; Д-2,4

Вопросы для самоконтроля:

1. Что называют фальсифицированной продукцией.
2. Какие виды фальсификации Вы знаете.
3. Назовите показатели безопасности.
4. Какова роль идентификации при оценке степени соответствия товара.
5. Какова взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Тема 2. Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели

Литература: О-1,3; НПД-5,10; Д-2,4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Назовите виды идентификации.
2. Для каких товаров используется партионная идентификация.
3. Назовите критерии партионной идентификации

4. Назовите показатели качественной идентификации товаров.
5. Приведите примеры ассортиментной идентификации
6. Характеристика функций идентификации
7. Органы, проводящие идентификацию потребительских товаров.
8. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.
9. Критерии идентификации и выбор их для определения фальсификации.
10. Использование нормативных документов для проведения идентификации.
11. Товарный знак - способ идентификации производителя продукции.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите виды идентификации.
2. Для каких товаров используется партионная идентификация.
3. Назовите критерии партионной идентификации
4. Назовите показатели качественной идентификации товаров.
5. Приведите примеры ассортиментной идентификации

Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров
Литература: О-1,2,3; НПД-2,3,5,8; Д-1,3,4,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие товары называют фальсифицированными, а какие дефектными
2. Какие товары-заменители вы знаете.
3. Какие виды фальсификации вы знаете.
4. Назовите критерии количественной фальсификации.
5. Способы обнаружения стоимостной фальсификации.
6. Влияние маркировки на выявление фальсифицированной продукции
7. Фальсификация штрихового кода.
8. Информационные знаки и их влияние на обнаружение фальсифицированных товаров
9. Информационная фальсификация товаров.
10. Критерии фальсификации товаров разных групп.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
2. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
3. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
4. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
5. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?

Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров
Литература: О-1,2,3; НПД-2,3,8,9; Д-1-6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие методы обнаружения фальсификации Вы знаете.
2. Охарактеризуйте инструментальные методы, используемые при обнаружении фальсификации товаров.
3. Какие вы знаете органолептические методы
4. Для определения, каких показателей качества используется хроматография.
5. Для определения, каких показателей качества используется колориметрия.
6. Преимущества и недостатки каждого метода при проведении идентификации

7. Современные физико-химические методы
8. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений
9. Методология определения фальсификации продовольственных товаров.
10. Методология определения фальсификации непродовольственных товаров.

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте преимущества и недостатки использования органолептических и измерительных методов при проведении идентификации.
2. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
3. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
4. Укажите стандартизированные методы идентификации продовольственных товаров, используемые в отечественной практике.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия			
Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	19,75	-	Входной контроль, тест
Тема 2. Идентификация потребительских товаров разных групп	4	-	4	8	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	20	-	Тест, собеседование
Тема 3. Фальсификация потребительских товаров разных групп	4	-	4	8	ИЛ/2	ТС/4	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	20	-	Тест, собеседование, проверка решения торговой ситуации
Тема 4. Методы, применяемые для идентификации товаров и выявления их фальсификации	4	-	6	10	ИЛ/2	ТС/4	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	20	-	Тест, собеседование, проверка решения торговой ситуации, контрольная работа
Итого:	14	-	14	28	4	8	-	-	-	-	-	79,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	0,25	-	-	-	79,75	-	108

Тематический план изучения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной

ной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экзаменационной сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/КСР в сессию		
Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	24	-	Контрольная работа
Тема 2. Идентификация потребительских товаров разных групп	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит.	22	-	Контрольная работа
Тема 3. Фальсификация потребительских товаров разных групп	2	-	2	4	ИЛ/2	ТС/2	-	-	-	-	Лит.	24	-	Проверка решения торговой ситуации
Тема 4. Методы, применяемые для идентификации товаров и выявления их фальсификации	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	24	-	Контрольная работа
Итого:	4	-	6	10	2	2	-	-	-	-	-	94	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	10	-	-	-	0,25	-	-	-	94	3,75	108

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

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	19,75	-	<i>Входной контроль, тест</i>
Тема 2. Идентификация потребительских товаров разных групп	4	-	6	10	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	20	-	<i>Тест, собеседование</i>
Тема 3. Фальсификация потребительских товаров разных групп	2	-	6	8	ИЛ/2	ТС/4	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	20	-	<i>Тест, собеседование, проверка решения торговой ситуации</i>
Тема 4. Методы, применяемые для идентификации товаров и выявления их фальсификации	2	-	6	8	ИЛ/2	ТС/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	20	-	<i>Тест, собеседование, проверка решения торговой ситуации, контрольная работа</i>
Итого:	10	-	14	28	4	6	-	-	-	-	-	79,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	0,25	-	-	-	79,75	-	108

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

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
С	Собеседование
Лит	Работа с литературой
Т	Тестирование
ТС	Торговая ситуация
ИЛ	Интерактивная лекция
ТК	Текущий контроль

VI. ФОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

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

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

1. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров

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

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

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

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

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

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Методология выявления фальсифицирован-

ных товаров» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Сущность и понятие идентификационной деятельности
2.	Функции идентификационной деятельности
3.	Задачи идентификационной деятельности
4.	Структура идентификации.
5.	Понятие о фальсификации.
6.	Виды идентификации товаров. Ассортиментная идентификация.
7.	Подвиды ассортиментной идентификации.
8.	Виды идентификации товаров. Квалиметрическая идентификация.
9.	Подвиды квалиметрической идентификации.
10.	Виды идентификации товаров. Информационная идентификация.
11.	Подвиды информационной идентификации.
12.	Критерии и показатели идентификации.
13.	Способы идентификации товаров
14.	Нормативные основы идентификации. Информационные источники идентификации.
15.	Понятие о подлинности товара.
16.	Виды фальсификации товаров.
17.	Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров.
18.	Качественная фальсификация продовольственных товаров.
19.	Количественная фальсификация продовольственных товаров.
20.	Способы количественной фальсификации.
21.	Способы защиты продукции от фальсификации.
22.	Последствия фальсификации.
23.	Меры по предупреждению фальсификации.
24.	Прослеживаемость фальсификации товаров.
25.	Идентификация товаров по маркировке.
26.	Идентификационные признаки муки. Фальсификация муки.
27.	Идентификационные признаки крупы. Фальсификация крупы.
28.	Идентификационные признаки зерна. Фальсификация зерна.
29.	Виды и формы товарной информации
30.	Понятие о собственной торговой марке.
31.	Идентификационные признаки маргарина. Фальсификация маргарина.
32.	Идентификационные признаки молочных консервов. Фальсификация молочных консервов.
33.	Идентификационные признаки майонеза. Фальсификация майонеза.
34.	Идентификационные признаки масла коровьего. Фальсификация масла коровьего.
35.	Идентификационные признаки растительного масла. Фальсификация растительного масла.
36.	Идентификационные признаки чая.
37.	Фальсификация чая.
38.	Идентификационные признаки кофе.
39.	Фальсификация кофе.
40.	Идентификационные признаки кондитерских товаров. Фальсификация кондитерских товаров.
41.	Идентификационные признаки макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий.
42.	Идентификационные признаки хлеба и хлебобулочных изделий. Фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий.
43.	Идентификационные признаки меда. Фальсификация меда
44.	Идентификационные признаки пряностей и приправ. Фальсификация пряностей и приправ
45.	Идентификационные признаки продуктов переработки плодов и овощей. Фальсификация продуктов переработки плодов и овощей.
46.	Идентификационные признаки кулинарных жиров. Фальсификация кулинарных жиров.
47.	Идентификационные признаки пищевых концентратов. Фальсификация пищевых концентратов.
48.	Идентификационные признаки яиц и яичных товаров. Фальсификация яиц и яичных товаров
49.	Способы и задача защиты продукции от контрафакта.
50.	Свойства товарной информации.
51.	Требования, предъявляемые к товарным знакам, в соответствии с законодательством России.
52.	Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-

	сопроводительной документации и сертификата соответствия.
53.	Ответственность за незаконное использование товарных знаков.
54.	Способы и методы обнаружения фальсификации текстильных товаров.
55.	Методы обнаружения фальсификации изделий из пластмасс
56.	Способы определения фальсификации парфюмерных товаров.
57.	Способы определения фальсификации меховых товаров.
58.	Признаки и методы определения фальсификации детских игрушек.
59.	Признаки и методы определения фальсификации мясных товаров.
60.	Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.

Практические задания (задачи) к зачету

1.	<p>Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гамма» с маркировкой на верхней крышке банки ALV44L и ОАО «Бривайс-Вильнис» с маркировкой на верхней крышке банки LV28L в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.</p> <p>Задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора. 2. Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами? 3. Можно ли использовать забракованную продукцию, если можно, то на какие цели? 4. Какими должны быть дальнейшие действия импортеров, получателей, инспекторов таможенной службы и Россельхознадзора, если консервы забракованы на таможне? 5. Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов: а) не вскрывая банки; б) после вскрытия банки? Дайте обоснование ответов.
2.	<p>Проведите расчет правильности 13- разрядного штрих-кода 7290004494213. Опишите структуру данного штрих-кода. Укажите требования к нанесению штрих-кода на потребительские упаковки товаров.</p>
3.	<p>В магазине «Продукты» на реализации находится водка (производитель завод «Весна» г. Тула). В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: водка «Русская», крепость 40%; вместимость - 0,5 л. При проверке качества водки инспекторами Роспотребнадзора установлено: крепость водки после отгонки - 37%, полнота налива 488 мл.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ. 2. Допустимо ли, чтобы крепость водки была ниже 40 градусов?
4.	<p>Перечислите документы, сопровождающие поступление товаров на торговое предприятие и определите порядок действий и оформления документов в следующих ситуациях:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) в розничном торговом предприятии при поступлении товара от Черкизовского мясокомбината было обнаружено несоответствие фактического количества товара против указанного в сопроводительных документах по весу брутто; б) при приемке товаров в магазине были обнаружены подтеки на неповрежденной таре - картонных коробах с кетчупом, упакованным в стеклянную тару; в) товар поступил в магазин в поврежденной таре; г) при приемке товара - стеклянной посуды, упакованной в коробка из гофрокартона, был обнаружен бой и сколы на отдельных предметах; д) при приемке товара была произведена пересортица.
5.	<p>В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике - 15 металлических банок, масса нетто банки - 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли - 1,4%; массовая доля сухих веществ - 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?</p>
6.	<p>В магазин поступила партия консервов Зеленый горошек высшего сорта в количестве 58 ящиков (в каждом ящике - 8 стеклянных банок, масса нетто банки - 700 г). При оценке качества в отобранной объединенной пробе обнаружено: зерна зеленые; имеются единичные зерна горошка, отличающиеся по цвету от основной массы; вкус и запах нормальные, консистенция мягкая, однородная; на дне банки имеются слабая мутность и небольшой осадок; в навеске массой 200 г обнаружено 15 г битых зерен и три обрывка створок. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Можно ли отнести данную партию к фальсификату? Обоснуйте свои выводы. Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия.</p>
7.	<p>Покупательница в магазине приобрела мед липовый в банке из полимерного материала емк. 200 г по цене</p>

	<p>130 руб. На банке имелась этикетка со следующей информацией: Мед липовый, 2012 года сбора ТМ «Натурин» «Горячеключевская Пчеловодная Компания», Краснодарский край. Но дома, открыв банку, она поняла, что мед фальсифицированный, т.к. консистенция меда была довольно жидкой, цвет - ярко-желтый, вкус – очень сладкий, аромат липы отсутствовал. Чтобы убедиться в фальсификации, покупательница решила провести дома экспресс-методами анализ меда. По результатам проведенного экспресс-анализа она выявила наличие в мёде крахмала и мела.</p> <p>Задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие методы использовала покупательница для выявления фальсификации меда? Можно ли доверять этим методам исследования? 2. По каким показателям можно еще выявить фальсификацию? 3. Какие виды фальсификации выявлены? 4. Какую информацию должна содержать этикетка? Отвечает ли содержание этикетки на банке требованиям нормативных документов? 5. Используя опыт покупательницы, проведите идентификацию двух образцов меда, которые приобретете в торговом предприятии. Укажите номера и названия документов, которые вы использовали для идентификации маркировки меда.
8.	<p>В магазин АО "Салют" поступили консервы мясные "Сосиски с капустой", фасованные в металлические банки № 43, массой нетто 425 г (указано на упаковке). При приемке консервов установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фактическая масса нетто – 415 г; • внешний вид сосисок и цвет на разрезе – оболочка сосисок целая, гладкая, сосиски одинаковой длины. На разрезе фарш имеет равномерную светло-розовую окраску, без серых пятен. Цвет тушеной капусты светло-коричневый; • вкус и запах – приятный, свойственный сосискам с тушеной капустой; • масса сосисок к массе нетто консервов, % – 46,5; • массовая доля поваренной соли, % – 1,9. <p>По указанным показателям провести идентификацию консервов и определить, имеет ли место фальсификация, ее способы и виды.</p>
9.	<p>На склад оптовой базы ООО «Ранда» 27.09.2011 г. поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг. При проведении экспертизы по качеству свежих бананов установлено: плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, неуродливые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6-3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 см² в среднем образце - 4,5%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии свежих бананов; 2. дайте заключение о качестве данной партии свежих бананов; 3. назовите условия дозревания бананов; 4. укажите нормируемые величины потерь свежих бананов во время хранения в течение 10 дней.
10.	<p>На склад ресторана «Парус» (140 посадочных мест) 15.09.2009 г. поступила партия консервов в стеклянных банках первого типа в количестве 10 ящиков по 12 штук. Масса НЕТТО одной банки - 480 г. Дата выработки - 26.08.2009 г. В маркировке указано: «Томаты маринованные домашние высшего сорта». При оценке качества овощных маринадов установлено: овощи целые, однородные по размеру, по степени зрелости (красные); овощи плотные, неразваренные; заливка прозрачная, бесцветная с частицами пряностей; томаты составили в каждой банке 240-260 г; плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей составили 70 г; вкус приятный, слабокислый; массовая доля хлоридов – 1,8%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии овощных маринадов; 2. дайте товароведную характеристику данного вида продукции и заключение о качестве; 3. пересчитайте в условные банки и тубы; 4. укажите оптимальные условия хранения овощных маринадов.
11.	<p>На склад торгового предприятия ООО «Маир» 03.10.2010 г. поступила партия быстрорастворивающейся ядрицы второго сорта в количестве 50 мешков по 5 кг. Дата выработки - 29.07.2010 г. При оценке качества ядрицы в среднем образце установлено: ядра гречихи целые; цвет коричневый разных оттенков; влажность - 13,4%; количество колотых ядер в среднем образце – 36 г и испорченных ядер - 48,5 г; минеральная примесь – 0,03%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите объем выборки от данной партии крупы и размер среднего образца; 2. дайте заключение о качестве гречневой крупы; 3. назовите отличительные признаки обыкновенной и быстрорастворивающейся ядрицы; 4. охарактеризуйте понятие потребительской ценности гречневой крупы и ее связь с конкурентоспособностью.

12.	<p>На склад хлебозавода № 3 поступила партия пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в количестве 250 мешков по 10 кг. При проверке по качеству пшеничной муки установлено: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество - 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 27,3%; по качеству сырой клейковины в условных единицах мука относится к второй группе; число падения – 190 с; остаток на сите из шелковой ткани № 43 составил 4,8%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки от данной партии пшеничной муки и размер среднего образца; 2.дайте заключение о качестве пшеничной хлебопекарной муки; 3.охарактеризуйте показатели: качество и количество сырой клейковины пшеничной муки, число падения;
13.	<p>В магазин «Пятерочка» поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2009 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии меда; 2.дайте заключение о качестве меда «Майский»; 3.почему товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте; 4.в какую лабораторию следует направить мед для определения качества.
14.	<p>В магазин «Магнит» 23.09.2011 г. поступила партия карамели «Клубничка» в количестве 25 ящиков по 3 кг. Карамель расфасована в полимерные пакеты. Масса НЕТТО одной упаковки – 500 г. Дата выработки - 14.07.2011 г. При оценке качества карамели в среднем образце установлено: масса НЕТТО одной из отобранных упаковок составила 487 г.; количество штук в одном килограмме – 119; форма корпуса – удлиненно-овальная; оболочка – нетяннутая, неокрашенная; корпус без отделки; карамель изготовлена на ротационных карамелеформирующих машинах; массовая доля начинки – 26,3%; количество мятой карамели в одной упаковке – 56,3 г; количество полузавернутой карамели – 25,2 г. Товаровед отказался принимать данную партию карамели.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии карамели; 2.дайте заключение о качестве карамели; 3.почему товаровед отказался принимать данную партию карамели? Ответ обоснуйте; 4.укажите условия и сроки хранения, установленные для данной партии карамели.
15.	<p>В магазин «Сластена» 27.09.2009 г. поступила партия зефира «Крем-брюле», расфасованного в полимерную упаковку. Дата выработки - 26.08.2009 г. Масса НЕТТО одной упаковки - 250 г. Количество зефира в одной упаковке – 6 шт. Количество упаковок в одном ящике - 24 шт. Количество картонных ящиков - 20 шт. При оценке качества зефира установлено: цвет белый с кремовым оттенком; консистенция – мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура мелкопористая, равномерная; плотность (на железирующем крахмале) – 0,6 г/см³; массовая доля редуцирующих веществ - 16,3%; массовая доля влаги – 27,5%. Масса НЕТТО одной из упаковок, отобранных в средний образец, составила 247 г. В этой упаковке одно изделие было деформировано.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии пастильных изделий; 2.дайте заключение о качестве зефира; 3.чем отличается клеевая пастила от заварной; 4.назовите условия и сроки хранения зефира.
16.	<p>На склад маслосырбазы 16.09.2019 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа 7616-85. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.18 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабозелтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа; 2.установите его соответствие требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям; 3.назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра; 4.почему база отказалась принять данную партию сыров?

17.	<p>23.09.2019 г. в магазин «Продукты» поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите вид и категорию куриных яиц по маркировке; 2.установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц; 3.дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц; 4.определите срок хранения и реализации данной партии куриных яиц.
18.	<p>11.09.2009 г в магазин «Галос» поступила партия сарделек «Свиные» высшего сорта в количестве 3 ящиков. Сардельки расфасованы в пакеты из многослойной пленки ББ – 3 по 300-350 г. Количество упаковок в одном ящике – 12 шт. Дата выработки - 08.09.2009 г. При оценке качества сарделек в среднем образце было обнаружено: отклонения от массы НЕТТО – 5-7 г; сардельки имеют оболочку «Греви»; батончики перевязаны между собой; длина батончиков – 8-9 см; диаметр – 35-37 мм; сардельки чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью; вкус солоноватый; запах, свойственный мясопродуктам; аромат пряностей выражен слабо; консистенция упругая; массовая доля влаги - 68,3%; массовая доля крахмала - 2,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сарделек.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите размер среднего образца, отобранного от данной партии сарделек; 2.дайте заключение о качестве данной партии сарделек; 3.можно ли реализовать данную партию сарделек; 4.ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.
19.	<p>23.09.2019 г. на базу ООО «ПЕКОВ» поступила партия тихоокеанской соленой сельди первого сорта в количестве 2 деревянных заливных бочек емкостью 50 дм3. При приемке товара по качеству обнаружено: у сельдей удалены жабры, брюшко целое; средний размер сельдей – 32-33 см; на поверхности рыб имеется незначительный налет нерастворимого осадка соли; поверхность потускневшая, без наружных повреждений; консистенция слегка ослабевшая; массовая доля поваренной соли – 10,8%; у одного экземпляра рыбы в среднем образце (4 штуки) обнаружен порез длиной 1,5 см и срыв кожи общей площадью 2,3 см2.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите массу среднего образца, отобранного для экспертизы; 2.дайте заключение о качестве тихоокеанской соленой сельди; 3.назовите «жесткие» и «мягкие» показатели качества соленой рыбы, влияющие на конкурентоспособность.
20.	<p>В магазин ООО «Вега» 27.09.2019 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:</p> <p style="text-align: center;">23 06 10 137 468 2Р</p> <p>При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.расшифруйте маркировку рыбных консервов; 2.пересчитайте в условные банки и тубы; 3.дайте заключение о качестве рыбных консервов; 4.назовите показатели безопасности рыбных консервов.
21.	<p>В магазин ООО «Акация» 21.09.2019 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2019 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонов - 136-137 мм; длина батонов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; массовая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите размер среднего образца от данной партии ветчины в оболочке; 2.дайте заключение о качестве ветчины в оболочке; 3.каковы предельные сроки поставки и хранения ветчины в натуральной оболочке; 4.назовите методы оценки конкурентоспособности мясопродуктов.

22.	<p>В магазин «Экспедиция» г. Волгограда 15.09.2009 г. поступила партия валяной (грубошерстной) обуви. При оценке качества отобранных образцов обуви установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разница в высоте голенища - 6,7 мм; • пара обуви не имеет расслоений с наружной и внутренней сторон; • на одной полупаре наличествуют мелкие частицы репья, нитки и растительные примеси с глубиной вкрапления размером 0,9 мм; • отмечены впадины внутри обуви с разницей в толщине по сравнению с соседними местами размером 0,85 мм. <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте заключение о качестве пары обуви валяной (грубошерстной); • допускается ли в продажу данная партия валяной (грубошерстной) обуви? Ответ обоснуйте.
23.	<p>В салон меховой одежды «Антарктида» г. Волгограда 21.11.2009 г. согласно договору поставки поступили партии женских перчаток и рукавиц меховых на подкладке. При приемке продукции на 11 изделиях (перчатки) и 12 изделиях (рукавицы), отобранных от данных партий, были обнаружены следующие дефекты: малозаметная разнооттеночность в деталях полупар перчаток и рукавиц; отдушистость на ладонной части общей площадью 1,5% у перчаток и 2,5% у рукавиц; отклонение строчки от прямой - 0,3 см (у перчаток).</p> <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте товароведное заключение о качестве данных партий меховых рукавиц и женских перчаток; • какие дефекты перчаточных изделий относятся к недопустимым?
24.	<p>14.09.2019 г. в магазин «Культтовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 2200 при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 89° в левую сторону и 92° в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента.</p> <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов; • с какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?
25.	<p>Определить семейство и вид рыбы по следующим признакам:</p> <p>а) Рыба проходная. Распространена в прибрежных водах Северного Ледовитого океана, в бассейне Тихого океана, в низовьях Амура, на Камчатке, Сахалине. Длина 30-35 см, масса до 350 г, тело веретенообразное, покрыто легко спадающей чешуей. Рот большой, зубы сильные. Боковая линия выражена, неполная, спинной плавник короткий. Имеется жировой плавник. Только что пойманные рыбы пахнут свежим огурцом.</p>
26.	<p>На реализации находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: рыба разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй – от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан) внутренности, жабры, икра и молоки удалены не полностью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких утолщений без повреждений кожи и реберных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая, слабый запах и привкус окислившегося жира. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля поваренной соли 12%.</p> <p>Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.</p>
27.	<p>В магазин поступила партия фасованного чая. При приемке в средней пробе обнаружена мелочь. Дегустационный анализ показал, что чай имеет соответствующие органолептические показатели качества, но несколько коробок имеют разную массу. Дать заключение о качестве полученной партии чая, возможна ли ее реализация, каковы действия как товароведа?</p>
28.	<p>В магазин "Универсам" поступила сметана 20 % жирности во флягах. При приемке сметаны установлено, что сметана имеет недостаточно густую консистенцию, вкус и запах чистые, кисло-молочные, цвет – белый. Проба сметаны была направлена в лабораторию СЭС. Результаты анализа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • содержание жира – 17,2 %; • кислотность – 92 °Т, при микроскопировании обнаружены кефирные грибки. <p>Проведите идентификацию продукции и определите имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Как следует поступить в данной ситуации с продукцией?</p>
29.	<p>В магазине "Гастроном № 2" на реализации находится масло сливочное Крестьянское сладкосливочное высшего сорта, фасованное в кашированную фольгу по 200 г. При проверке магазина были отобраны образцы масла сливочного, в результате их оценки установлено следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах – невыраженный, пустой, со слабокормовым привкусом, 4 балла; • консистенция и внешний вид – рыхлая и крошливая, 2 балла; • цвет – однородный, 2 балла; • упаковка и маркировка – имеются незначительные дефекты в заделке упаковочного материала, 2 балла; • массовая: доля жира, % – 72,5;

	<ul style="list-style-type: none"> • массовая: доля влаги, % – 24,5. <p>Определите по результатам оценки наличие или отсутствие фальсификации. Какое решение в данной ситуации может быть принято?</p>
30.	<p>На склад Белгородского хладокомбината поступила партия сыра сычужного твердого, по документам сыр Советский. Сыр в виде прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, массой 8 кг. На головках сыра имеется производственная маркировка в форме квадрата. При проверке качества сыра установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах – умеренно выраженный, сырный, слегка кисловатый; • консистенция – тесто нежное, слегка ломкое на изгибе; • рисунок – состоит из глазков овальной и угловатой формы, расположенных по всей массе; • содержание жира в сухом веществе, % – 44,6; • содержание влаги, % – 43,5. <p>Проведите идентификацию сыра и установите соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Укажите способы и средства фальсификации сыров и методы их обнаружения.</p>

4 Типовые задания к лабораторным занятиям

Вопросы для собеседования

1. Назовите виды идентификации.
2. Для каких товаров используется партионная идентификация.
3. Назовите критерии партионной идентификации
4. Назовите показатели качественной идентификации товаров.
5. Приведите примеры ассортиментной идентификации
6. Характеристика функций идентификации

Пример заданий для контрольной работы

Вариант № 1

1. История фальсификации продовольственных товаров.
2. Ассортиментная фальсификация кофе.
3. Требования к маркировке продовольственных товаров

Вариант № 2

1. Сахар. Идентификационные признаки. Потребительские свойства. Особенности экспертизы.
2. Экспертиза качества растворимого кофе.
3. Виды фальсификации мучных кондитерских изделий.

Вариант № 3

1. Органолептическая оценка водок.
2. Качественная фальсификация товаров.
3. Физико-химические показатели сахара.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Пример торговой ситуации

Ситуация. При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице 8.

Таблица – Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

Страна, происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер

Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32т рисового глютена из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

1. Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.
2. Правильна ли их забраковка госинспекторами? Дайте обоснование действиям госинспекторов.
3. Выскажите предложения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?
4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей/ отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?
5. Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Идентификация представляет собой деятельность по:

- а) сертификации продукции
- б) выявлению дефектной продукции
- в) установлению соответствия

2. Квалитетическая идентификация - это

- а) видовая идентификация
- б) ассортиментная идентификация
- в) качественная идентификация
- г) количественная идентификация

3. Впишите пропущенное слово:

В случае получения отрицательного результата при установлении подлинности товара констатируется ...

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» представлены в нормативно-методических документах:

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

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

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

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

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» представлена в таблице
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно

	фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторные занятия (торговые ситуации)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

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

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

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

Таблица 7

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

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

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

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

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной формы обучения и 8 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров	<i>тестирование</i>	2,0
		Итого	2,0
	Тема 2. Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>тестирование</i>	2,0
		Итого	3,0
	Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>торговая ситуация</i>	2,0
		<i>тестирование</i>	2,0
		Итого	5,0
	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>торговая ситуация</i>	2,0
		<i>тестирование</i>	2,0
		<i>контрольная работа №1</i>	5,0
		Итого	10,0
	Всего		

2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

Собеседование – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,7 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 2 балла

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

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,0 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

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

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

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными

понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

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

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Торговая ситуация – 2 балла

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

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

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

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

Критерии оценки творческого рейтинга

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

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка доклада с презентацией по теме занятия (Тема 1 Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров)	5
Подготовка презентации на тему: «Цели и задачи идентификации» (Тема 2 . Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели)	5
Подготовка презентации на тему: «Роль упаковки и маркировки в системе идентификации» (Тема 2 . Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему занятия (Тема 4 Методы идентификации потребительских товаров)	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» в 7 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из 2-х теоретических вопросов и одного практического задания. Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-правильные ответы на теоретические вопросы – по 10 баллов каждый

-правильное решение практического задания – 20 баллов.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявление фальсификации потребительских товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров</p>
		ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов</p>
		ПК-9	<p>Знает верно и в полном объеме: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации</p>
		ПК-11	<p>Знает верно и в полном объеме: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами проведения информационной идентификации товаров</p>
		ПК-13	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими рег-</p>

			ламантам, стандартам и другими документами Владеет навыками верно и в полном объеме: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявления фальсификации товаров Умеет с незначительными замечаниями: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров
		ОПК-5	Знает с незначительными замечаниями: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров Умеет с незначительными замечаниями: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов
		ПК-9	Знает с незначительными замечаниями: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров Умеет с незначительными замечаниями: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации
		ПК-11	Знает с незначительными замечаниями: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации Умеет с незначительными замечаниями: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами проведения информационной идентификации товаров
		ПК-13	Знает с незначительными замечаниями: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами Умеет с незначительными замечаниями: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности

			сти, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-3	Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявления Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров
		ОПК-5	Знает на базовом уровне, с ошибками: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров Владет на базовом уровне, с ошибками: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов
		ПК-9	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров Владет на базовом уровне, с ошибками: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации
		ПК-11	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации Владет на базовом уровне, с ошибками: методами проведения информационной идентификации товаров
		ПК-13	Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами Владет на базовом уровне, с ошибками: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявления

			<p>Не умеет на базовом уровне: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров</p>
		ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов</p>
		ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации</p>
		ПК-11	<p>Не знает на базовом уровне: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами проведения информационной идентификации товаров</p>
		ПК-13	<p>Не знает на базовом уровне: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Г.Л. Авагян

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

Председатель  А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Г.Л. Авагян

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

Председатель  А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Э.Г. Баладыга
Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Э.Г. Баладыга

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

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза и оценочная деятельность

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова.	М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-106412-2. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=987302	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Дзахмишевой И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. -	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. ISBN 978-5-394-02013-1. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415020	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев.	СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2016. – 147 с. - ISBN 978-5-7310-3565-1 - Режим доступа: https://elibrary.ru/item.asp?id=26594109	x	да, НЭБ «eLibrary.ru»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358402	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А.	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0. https://znanium.com/bookread2.php?book=502706	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Григорян, Е. С. Товароведение : учеб. пособие / Е.С. Григорян.	М. : ИНФРА-М, 2019. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/859. - ISBN 978-5-16-100213-1. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=354891	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=460795	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова	М. : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1010517	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Н.Б. Федорова

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво