



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОП


(подпись) Коршенко Л.О.
(Ф.И.О. рук. ОП)
«28» июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой товароведения и экспертизы
товаров


(подпись) Текутьева Л.А.
(Ф.И.О. зав. каф.)
«28» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и обнаружение фальсификации товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

курс 5
лекции 10 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 14 час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. - /лаб. 6 час.
всего часов аудиторной нагрузки 24 час.
в том числе с использованием МАО 6 час.
самостоятельная работа 84 час.
в том числе на подготовку к экзамену 9 час.
контрольные работы (количество) -
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ курс
экзамен 5 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 9 от 28 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.
канд. техн. наук, доцент Самченко О.Н.
старший преподаватель Некрасов А.Е.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»**

Учебный курс «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (10 часов), лабораторные работы (14 часов, в том числе МАО 6 часов), самостоятельная работа студентов (84 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 5 курсе.

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Таможенная экспертиза», «Товарная информация», и позволяет подготовить студентов к прохождению преддипломной практики и выполнению выпускной квалификационной работы.

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Общие положения идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров, виды, структура идентификации потребительских товаров. Показатели идентификации потребительских товаров. Методы идентификации потребительских товаров. Виды и средства фальсификации

потребительских товаров. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению.

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.

Цель – подготовка и воспитание специалистов, владеющих принципами и методами идентификационной экспертизы и обнаружения фальсификации потребительских товаров, способных на практике применять эти знания при решении проблем профессиональной деятельности, возникающих в практике международной торговли.

Задачи:

- формирование у студентов системы знаний в области организации и проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров;
- ознакомление с нормативными документами, определяющими качество, производство, маркирование, упаковку товаров и регламентирующими идентификационную экспертизу;
- умение осуществлять системный подход к организации идентификации потребительских товаров.

Для успешного изучения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;
- умение 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;

- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;

- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства однородных групп товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации и способы фальсификации потребительских товаров, оценки их качества и безопасности
	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества потребительских товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества потребительских товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: деловые игры, ситуационные задачи.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров (3 час.)

Тема 1. Место и роль идентификации при подтверждении соответствия товаров (1 час.)

Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации.

Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Способы и методы идентификации товаров. Преимущества и недостатки различных методов идентификации.

Идентификационные признаки товаров: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для соответствия описания товара. Использование информационных технологий при создании базы данных о товарах.

Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.

Тема 2. Виды, способы фальсификации товаров и методы ее обнаружения (2 час.)

Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: отличия.

Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная.

Средства фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.

Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Закон РФ «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров.

Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений. Инновационные методы идентификации потребительских товаров: метод полимеразной цепной реакции (ПЦР); иммуноферментный анализ (ИФА).

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров (4 час.)

Тема 1. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров (1 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна, крупы и муки. Основные виды фальсификации зерна, муки и крупы, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации сахара, сахарозаменителей и пчелиного меда. Основные виды фальсификации сахара, сахарозаменителей, пчелиного меда, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих, фруктово-ягодных, сахаристых кондитерских изделий. Основные виды фальсификации и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мучных кондитерских изделий. Основные виды фальсификации мучных кондитерских изделий и методы ее обнаружения.

Тема 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки (1 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации плодов и овощей. Характеристика современного ассортимента тропических и субтропических плодов. Основные виды фальсификации плодов и овощей, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации продуктов переработки плодов и овощей. Основные виды фальсификации продуктов переработки плодов и овощей, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации грибов и продуктов их переработки. Основные виды фальсификации грибов, методы ее обнаружения.

Тема 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая и кофе, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Основные виды фальсификации безалкогольных напитков, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации водок, ликероводочных изделий, вин виноградных и плодовых и коньяков. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков, методы ее обнаружения.

Тема 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров и пищевых жиров (1 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока и молочных продуктов. Основные виды фальсификации молока и молочных продуктов, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации масла коровьего сыров. Основные виды фальсификации масла коровьего и сыров, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации растительных масел. Основные виды фальсификации растительных масел, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации маргарина, кулинарных жиров и майонезов. Основные виды фальсификации маргарина, кулинарных жиров и майонезов, методы ее обнаружения.

Тема 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса. Основные виды фальсификации мяса, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов. Основные виды фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Основные виды фальсификации рыбы, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов, методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации икорных товаров. Основные виды фальсификации икорных товаров, методы ее обнаружения.

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров (3 час.)

Тема 1. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации стеклянных и керамических изделий, изделий из пластмасс, металотоваров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации стеклянных и керамических изделий: материалы, применяемые для выработки, их состав и свойства, методы выработки и декорирования. Характеристика разных видов

керамики. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических бытовых товаров, требования к качеству, маркировка. Основные виды фальсификации стеклянных и керамических изделий, методы их обнаружения. Определение природы изделий по химическим свойствам. Возможные способы производства фальсифицированных изделий. Информационная фальсификация стеклянных и керамических бытовых изделий иностранных товаропроизводителей.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пластических масс, металлов, сплавов и покрытий органолептическими и измерительными методами. Определение природы изделия по химическим свойствам. Возможные способы производства фальсифицированных изделий. Маркировка как средство идентификации.

Идентификация позиции стеклянных и керамических товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам.

Тема 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации текстильных и швейных товаров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации текстильных товаров. Классификация и свойства текстильных волокон. Пряжа и текстильные нити, их качественная характеристика как фактор идентификации. Ткацкие переплетения и отделка тканей, их влияние на потребительские свойства и качество тканей. Классификация, ассортимент и оценка качества тканей. Определение природы волокна по химическим свойствам.

Идентификационные признаки одежных товаров: конструирование, моделирование, способы изготовления одежды, размерная типология для массового производства одежды. Возможные способы производства фальсифицированных текстильных изделий, методы распознавания и способы защиты от подделки.

Тема 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации кожевенно-обувных товаров: потребительские свойства, классификация и ассортимент,

требования к качеству, маркировка. Основные виды фальсификации кожевенно-обувных товаров и методы ее обнаружения.

Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация. Идентификационные признаки натуральных и синтетических кож. Органолептические, физические и химические методы идентификации.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пушно-меховых товаров. Пушно-меховое и овчинно-шубное сырье: классификация, строение, качество и свойства. Пушно-меховые полуфабрикаты: потребительские свойства, принципы сортировки. Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия: производство, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.

Идентификационные признаки натуральных и синтетических кож и мехов. Органолептические, физические и химические методы идентификации пушно-меховых изделий.

Значение маркировки и этикетирования для идентификации видовой принадлежности меховых изделий. Основные виды фальсификации пушно-меховых товаров, методы ее обнаружения.

Тема 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мебельных, строительных и отделочных товаров (0,5 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мебельных товаров органолептическими и измерительными методами. Основные виды фальсификации мебельных товаров, методы ее обнаружения. Информация для потребителя как средство идентификации и прослеживаемости.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации строительных и отделочных товаров. Органолептические, физические и химические методы идентификации. Основные виды фальсификации строительных и отделочных товаров и методы ее обнаружения.

Тема 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров и ювелирных изделий (1 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации парфюмерно-

косметических товаров: факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству. Основные виды фальсификации парфюмерно-косметических товаров и методы ее обнаружения. Идентификация и фальсификация товаров бытовой химии. Значение маркировки, упаковки и этикетирования для идентификации и прослеживаемости товаров.

Распознавание вида ювелирных изделий органолептическими и измерительными методами. Идентификация материалов, применяемых для изготовления ювелирных изделий, их основные свойства. Идентификация ювелирных вставок: вид материала, происхождение, физические характеристики, способ огранки.

Изготовление ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Роль клеймения для идентификации и прослеживаемости ювелирных товаров. Идентификация позиции ювелирных товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(14 час., в том числе 6 час. с использованием методов активного / интерактивного обучения)

Занятие 1. Изучение общих положений об идентификации и фальсификации товаров (1 час.)

1. Обсуждение понятия «идентификация товаров» (сравнить определения, данные в разных источниках). Охарактеризовать виды идентификации.
2. Выявление показателей качества товаров, которые могут быть использованы в качестве критериев идентификации (работа с НД и ТР).
3. Определение требований, предъявляемых к критериям идентификации.
4. Изучение этапов идентификации товаров.
5. Формулировка задач, которые могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров.

Занятие 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (1 час.)

1. Идентификация зерномучных и кондитерских товаров по маркировочным данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации зерномучных товаров; меда, мучных кондитерских изделий, шоколада.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощной продукции и вкусовых товаров (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (1 час.)

1. Идентификация плодоовощной продукции и вкусовых товаров по маркировочным данным.

2. Проведение квалитетической идентификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки; пива, чая, кофе, пряностей.

3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочной продукции (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (1 час.)

1. Идентификация молочной продукции по маркировочным данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной,

информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации молока, кисломолочных продуктов, сыра.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кожевенно-обувных товаров (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (1 час.)

1. Идентификация кожевенно-обувных товаров по маркировочным данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации кожевенно-обувных товаров.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (1 час.)

1. Идентификация парфюмерно- косметических товаров по маркировочным данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации парфюмерно-косметических товаров.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 8. Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – творческое задание (проект) (4 час.)

Сбор информации осуществляется в торговых сетях г. Владивостока и

используется для оформления творческого задания (индивидуальное задание выдается группе студентов из 2-3 человек).

1. Изучить основной ассортимент однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров, представленных на рынке г. Владивостока. Провести классификацию товаров; выделить признаки, наиболее важные для идентификации выбранной группы товаров.

2. На основании предварительного изучения потребительского рынка провести сравнительную оценку ассортимента товаров отечественных и зарубежных производителей и выявить случаи их фальсификации (при отсутствии – спрогнозировать возможные варианты).

3. Провести информационную идентификацию образцов исследуемой группы потребительских товаров в соответствии с требованиями действующей нормативной документацией.

Занятие 9. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза потребительских товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации) (4 час.)

В начале семестра студенты получают индивидуальное задание. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой или выпускной квалификационной работы. Задание выполняется в виде презентации в программе *Power Point* и реферата и состоит из двух частей:

1. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза однородных групп продовольственных товаров.

2. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6)	вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	вопросы к экзамену: 1-40
2.	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6)	вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	вопросы к экзамену: 1-40

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(печатные и электронные издания)

1. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Дзахмишева И.Ш. - М.: Дашков и К, 2014. - 360 с. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394020131.html>

2. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/510158>

4. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 660 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>

6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502706>

7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации

продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

8. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

9. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354038>

10. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354035>

11. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: словарь-справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - М.: Дашков и К, 2015. - 264 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52266.html>

12. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/936039>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Андреева Е.И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы [Электронный ресурс]: монография / Е.И. Андреева. - Москва: РТА, 2013. - 166 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74106>

2. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 336 с. - Режим

доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=125207>

3. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

4. Демакова Е.А. Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов [Электронный ресурс] / Е.А. Демакова, Н.А. Егорова. - Красноярск: Гос. торг.-экон. ин-т, 2007. - 114 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=422451>

5. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

6. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Заикина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 168 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=415346>

7. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. Т.Г. Родиной. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/197630>

8. Идентификация, в том числе в целях выявления фальсификации, соковой продукции из фруктов и овощей [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Г.В. Панкина, В.Н. Маркелова, О.И. Лемешева [и др.]. - М.: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2014. - 14 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44343.html>

9. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

10. Коммерческое товароведение: учебник / Под общ ред. В.И. Теплова.

- 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 696 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415262>

11. Куликова Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/250673>

12. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

13. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: Изд-во Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2012. - 52 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=9908

14. Сыцко В.Э. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.И. Цыбранкова [и др.]. - Мн.: Вышэйшая школа, 2014. - 667 с. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850625380.html>

15. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

16. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

17. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415319>

18. Ярован Н.И. Современные методы идентификации веществ в

животноводстве: учебное пособие / Н.И. Ярован, Н.В. Ермакова, В.М. Маркина. - Орел: ОрелГАУ, 2014. - 188 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71457>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
4. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
5. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
6. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru
3. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции,

лабораторные занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» является экзамен в виде тестирования.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении практических работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной практической работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по практическим работам,

решение ситуационных задач, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению практических работ.

Приступая к подготовке к практическим занятиям, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу практической работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к практическим занятиям является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как метод ситуационного анализа и выполнение творческого задания (проекта), которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность, и презентации, помогающие студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов, которая предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению и защите практических работ, выполнение и защиту рефератов (в том числе в виде презентаций) и творческого задания (проекта), подготовку к промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических занятий и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без использования которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» используются такие методы активного / интерактивного обучения как метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) и выполнение творческого задания (проекта), которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям, и реферат (в том числе в форме презентации).

Ситуационные задачи и выполнение творческого задания (проекта) предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями. Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце практических занятий в завершении изучения определенной учебной темы, а сбор информации для выполнения творческого задания (проекта) проводится в торговых сетях г. Владивостока.

Знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения предлагаемых преподавателем ситуационных задач и выполнения творческого задания (проекта). Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять.

Таким образом, решение ситуационных задач и выполнение творческого задания (проекта) призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с постоянно обновляющимся потоком информации;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач и творческого задания (проекта) включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с заданиями студент самостоятельно оценивает ситуацию, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в задании. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Под *презентацией* понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предполагает

представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в результате выполнения самостоятельной работы – написания реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Метод дневников. При решении достаточно сложных задач, требующих тщательного анализа и всестороннего обоснования конечного решения, создается специальная группа экспертов, которая в течение практической работы, самостоятельно анализируя проблему, ведет дневник, в котором скрупулезно фиксируются все свои интеллектуальные действия по отношению к сформулированной задаче. По истечении указанного срока, руководитель, анализируя дневники, выбирает необходимое решение. При этом основным критерием отбора является степень научной обоснованности сформулированных решений, которая достаточно просто выявляется при их сравнительной оценке. Эффективность реализации метода дневников определяется следующими двумя условиями. Вы должны быть уверены, во-первых, в том, что эксперты работают независимо друг от друга, и, во-вторых, что они достаточно ответственно отнесутся к соблюдению процедуры и представят вам именно дневники, а не «отчет о проделанной работе».

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

При работе с учебной и научной литературой принципиально важно принимать во внимание момент развития. Ощутимое отставание характерно и для многих публикаций, связанных с курсом. В связи с этим в рекомендуемой по курсу литературе студентам могут встречаться положения, которые уже не вполне отвечают новым тенденциям развития. В таких случаях следует, проявляя нужную критичность мысли, опираться не на устаревшие идеи того или другого издания, как бы авторитетно оно ни было, а на нормы, вытекающие из современных изданий, имеющих отношение к изучаемому вопросу.

Студент обязан знать не только рекомендуемую литературу, но и новые, существенно важные издания по курсу, вышедшие в свет после его публикации.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных

положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

Студент в целях получения качественных и системных знаний должен начинать подготовку к экзамену задолго до его проведения, лучше с самого начала лекционного курса.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для проведения идентификационной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль Товарный менеджмент
Форма подготовки заочная**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	До начала экзаменационной сессии	Выполнение творческого задания (проекта)	25	Защита творческого задания (проекта)
2.	До начала экзаменационной сессии	Выполнение реферата (в том числе в форме презентаций)	25	Защита реферата (презентации)
3.	В течение экзаменационной сессии	Подготовка к практическим занятиям	25	Устный опрос
4.	В течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9	Тестирование
ИТОГО			84	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению и защите практических работ, выполнение и защиту рефератов (в том числе в виде презентаций) и творческого задания (проекта), подготовку к промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических занятий и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно

знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

При работе с учебной и научной литературой принципиально важно принимать во внимание момент развития. Ощутимое отставание характерно и для многих публикаций, связанных с курсом. В связи с этим в рекомендуемой по курсу литературе студентам могут встречаться положения, которые уже не вполне отвечают новым тенденциям развития. В таких случаях следует, проявляя нужную критичность мысли, опираться не на устаревшие идеи того или другого издания, как бы авторитетно оно ни было, а на нормы, вытекающие из современных изданий, имеющих отношение к изучаемому вопросу.

Студент обязан знать не только рекомендуемую литературу, но и новые, существенно важные издания по курсу, вышедшие в свет после его публикации.

Методические указания

к выполнению творческого задания (проекта)

Выполнение творческого задания (проекта) дает возможность студентам освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих их профессиональную деятельность; получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Выполнение творческого задания (проекта) включает следующие этапы:

1. Изучение основного ассортимента однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров, представленных на рынке г. Владивостока. Классификация товаров; выделение признаков, наиболее важных для идентификации выбранной группы товаров.

2. Сравнительная оценка ассортимента товаров отечественных и зарубежных производителей (на основании изучения потребительского рынка товаров) и выявление случаев их фальсификации (при отсутствии – прогноз возможных вариантов).

3. Проведение информационной идентификации образцов исследуемой группы потребительских товаров в соответствии с требованиями действующей нормативной документацией.

Сбор информации для выполнения творческого задания осуществляется в торговых сетях г. Владивостока (индивидуальное задание выдается группе студентов из 2-3 человек).

Порядок сдачи творческого задания (проекта) и его оценка

Творческое задание (проект) выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

Результаты творческого задания (проекта) оформляются в виде презентации в программе *Power Point*, необходимыми требованиями к которой являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

При оценке творческого задания (проекта) учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с нормативными и техническими документами, знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования, владение профессиональной терминологией, ответы на поставленные вопросы, приведение примеров и/или пояснений, грамотность оформления проведенных исследований.

По результатам защиты творческого задания (проекта) студенту

выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки творческого задания (проекта)

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.

Темы для выполнения творческого задания (проекта)

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации хлеба, булочных изделий и сдобных изделий.

2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мучных кондитерских изделий.

3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сахаристых кондитерских изделий.

4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации шоколада.

5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации меда.

6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации жевательной резинки.

7. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации овощей, фруктов и ягод.

8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации соковой продукции из фруктов и овощей.

9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кофе (в зернах, молотого, растворимого).

10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации чая.

11. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса убойных животных.

12. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса птицы.

13. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации колбасных изделий и паштетов.

14. Идентификация, классификационные признаки и выявление

фальсификации мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

15. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации консервов мясных, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительных.

16. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации рыбных товаров.

17. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации нерыбных объектов промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные).

18. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации икры, продуктов из нее и аналогов икры.

19. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации масла растительного.

20. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации майонезной продукции.

21. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации молока и молочных продуктов.

22. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сыров и сырных продуктов.

23. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кисломолочных продуктов.

24. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации биологически активных добавок к пище (БАД).

25. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации продуктов детского питания.

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации детских игрушек.

2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации товаров детского ассортимента.

3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации санитарно-гигиенических изделий для детей.

4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации текстильных материалов.

5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации швейно-трикотажных товаров.

6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кожаненно-обувных товаров.

7. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации пушно-меховых товаров.

8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации синтетических моющих средств.

9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации парфюмерных товаров.

10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации гигиенической и декоративной косметики.

11. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации стеклянных и керамических изделий.

12. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации посуды из пластмасс.

13. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации металлической посуды.

14. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации строительных материалов.

15. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации отделочных материалов.

16. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мебельных товаров.

17. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации химических товаров.

18. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации электробытовых товаров.

19. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сотовых телефонов.

20. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации ювелирных изделий.

21. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации нефтепродуктов.

22. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации изделий художественного промысла.

23. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации упаковки.

24. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации канцелярских товаров.

25. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации одежных товаров для детей дошкольного возраста.

Методические указания к выполнению реферата

(в том числе в виде презентаций)

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В.

Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат (в том числе в виде презентаций) выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата (в том числе в виде презентаций) учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата или его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся

данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации

– 100-86 / 5 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 / 4 балла – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 / 3 балла – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина.

Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 / 2 балла – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.

Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint.

Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Тематика рефератов

1. Политика безопасности и качества продукции в Европе.

2. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.

3. Характеристика основных объектов идентификации.

4. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации непродовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей».

5. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации непродовольственных товаров. Гражданский Кодекс РФ.

6. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации пищевой продукции в России и Евросоюзе.

7. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.

8. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.

9. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.

10. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.

11. Методы идентификации продукции, полученной из ГМО.

12. Проблема идентификации свежих плодов (овощей).

13. Сравнительная характеристика потребительских свойств и идентификационных признаков тропических и субтропических плодов.

14. Ассортимент меда и методы его идентификации.

15. Сравнительная характеристика идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

16. Идентификация региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

17. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков (на примере разных стран).

18. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков и методы их обнаружения.

19. Сравнительная характеристика идентификационных признаков сычужных сыров, вырабатываемых в России и Евросоюзе.

20. Сравнительная характеристика розничной разделки туш убойных животных в России и других странах.

21. Проблема идентификации и выявления фальсификации нерыбных объектов водного промысла.

22. Особенности жирнокислотного состава растительных масел как критерий идентификации вида и качества масложировой продукции.

23. Характеристика ассортимента и идентификационных признаков мебели различных производителей.

24. Классификация, характеристика ассортимента и выявление идентификационных признаков волокон, тканей, швейно-трикотажных изделий.

25. Классификация, характеристика ассортимента и идентификация верхней швейной одежды костюмной подгруппы.

26. Характеристика ассортимента и идентификационных признаков трикотажных чулочно-носочных изделий.

27. Современный ассортимент кожаной обуви: особенности, идентификационные признаки и виды фальсификации.

28. Ассортимент верхней меховой одежды: особенности, идентификационные признаки и виды фальсификации.

29. Идентификация и фальсификация строительных товаров.

30. Характеристика конструктивных особенностей и принципа действия различных типов стиральных машин как критерии идентификации.

31. Проблема идентификации и выявления фальсификации сложно-технических товаров.

32. Идентификация и фальсификация персональных компьютеров, ноутбуков.

33. Сравнительная характеристика идентификационных признаков средств сотовой связи.

34. Идентификация и фальсификация фототехники.

35. Идентификация и фальсификация кухонной техники.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по темам теоретической части курса.

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Дайте определение идентификации товаров.
2. Охарактеризуйте основные виды идентификации.
3. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?
4. Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.
5. Какие этапы включает в себя идентификация товара?
6. Существуют ли различия в подходах к идентификации товаров в России и других странах (Евросоюзе, США, Японии и др.)?
7. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?
8. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
9. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные и

непродовольственные товары?

10. Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.

11. Дайте определение фальсификации товаров. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.

12. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.

13. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации потребительских товаров в России и других странах?

14. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?

15. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий.

2. Приведите примеры фальсификации муки, встречающейся на рынке России и Евросоюза.

3. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?

4. Какие принципы положены в основу классификации круп?

5. Идентификацию каких круп можно провести по сравнительно высокому содержанию каротиноидов?

6. Каковы идентификационные признаки химического состава и пищевой ценности соевой муки?

7. Назовите вид печенья, имеющий проколы на поверхности?

8. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий.

Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

9. Как можно идентифицировать вид крахмала?

10. По каким показателям качества определяют сорт крахмала?

11. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?

12. Какое вещество содержится в шоколаде и какао-порошке, оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему?

13. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?

14. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?

15. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?

16. Какие овощи богаты витамином С?

17. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной активностью?

18. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов?

19. Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?

20. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?

21. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

22. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе?

23. Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

24. Какие пряности относятся к плодовым?

25. Какое вещество преобладает в поваренной соли?

26. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе?

27. Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.

28. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и других странах.

29. Как осуществляется выявление информационной фальсификации товара с контролируемым наименованием по происхождению?

30. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

31. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.

32. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.

33. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.

34. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?

35. Чем отличается масло сливочное Традиционное от других видов сливочного масла?

36. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

37. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

38. Какие признаки лежат в основе классификации мяса убойных животных?

39. Назовите основные критерии, используемые при идентификации мяса от убойных животных, птицы, диких животных.

40. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся в розничной сети.

41. Какие сложности возникают при идентификации мясных отрубов,

поступающих в Россию из разных стран мира, в том числе из Евросоюза?

42. Какие субпродукты относятся к I категории?

43. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации колбасных изделий?

44. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

45. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

46. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации рыбных консервов?

47. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы соленой?

48. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы копченой?

49. Виды и пищевая ценность икры лососевых и осетровых.

50. Какие ненасыщенные жирные кислоты входят в состав жира продуктов?

51. Какие продукты относятся к эмульсионным жировым продуктам?

52. Назовите классификацию спредов и смесей топленых.

53. Чем отличается майонез от майонезного соуса?

54. Назовите основные критерии, используемые при идентификации майонеза. Приведите примеры фальсификации майонезной продукции и предложите методы их выявления.

55. Какие признаки лежат в основе деления растительных масел на сорта?

56. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и других странах.

57. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

58. Поясните связь идентификационных характеристик и жирнокислотного состава растительных масел.

59. Чем отличаются яйца диетические от столовых?

60. Какие идентификационные признаки лежат в основе деления яйца на категории?

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Дайте определение идентификационным признакам непродовольственных товаров: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для составления описания товара.

2. Какие способы производства фальсифицированных изделий существуют?

3. Дайте характеристику органолептическим и измерительным методами распознавания вида стеклянных и керамических изделий.

4. В чем отличие хрусталя от обычного стекла?

5. Охарактеризуйте основные виды декорирования стеклянных бытовых товаров.

6. Перечислите признаки классификации стеклянных бытовых товаров.

7. Идентифицируйте позицию стеклянных керамических товаров по ОКП, ТН ВЭД и другим классификаторам.

8. По каким признакам классифицируют керамические товары?

9. Дайте определение пластмасс, какие компоненты входят в их состав?

10. Как классифицируются изделия из пластмасс?

11. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент текстильных волокон.

12. Дайте характеристику определения природы волокна по химическим свойствам.

13. В чем заключается идентификация вида переплетения?

14. В чем заключается идентификация способа скрепления волокон?

15. Опишите строение и свойства натуральных волокон.

16. Какие внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкозорчатых и крупнозорчатых (жаккардовых) переплетений?

17. Как классифицируются ткани по назначению?

18. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент хлопковых, шерстяных и шелковых тканей.

19. Какие внешние отличительные признаки и свойства трикотажа?
20. Какие требования предъявляются к качеству и маркировке швейно-трикотажных изделий?
21. Как классифицируют кожаную обувь?
22. Что предполагает идентификационная экспертиза сорта обувных товаров?
23. Что определяют при идентификации безопасности обувных товаров?
24. Как классифицируется пушно-меховое сырье и полуфабрикаты?
25. Укажите товарные группы и принципы сортировки пушного полуфабриката.
26. Что понимают под кряжем, сортом, группой пороков пушно-меховых полуфабрикатов?
27. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент пушно-меховых изделий.
28. Охарактеризуйте ассортимент женских меховых уборов.
29. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент овчинно-шубных товаров.
30. Каковы принципы определения качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров?
31. Как определяется сорт готовых меховых изделий?
32. С какой целью проводят идентификацию страны-производителя или фирмы-производителя строительных вяжущих материалов?
33. Как определяется идентификация термической стойкости отделочных материалов из керамики?
34. Как подразделяется ассортимент мебели по эксплуатационному назначению.
35. Какие показатели потребительских свойств формируют качество мебели?
36. Какие требования предъявляются к качеству мебели?
37. По каким признакам и как классифицируются игрушки?
38. Перечислите требования, предъявляемые к качеству и безопасности

игрушек.

39. Требования, предъявляемые к маркировке игрушек.

40. Какая информация обязательно включается в маркировку электротоваров?

41. По каким признакам и как подразделяют ассортимент стиральных машин?

42. По каким признакам и как подразделяют ассортимент холодильников?

43. Что устанавливается при идентификации кристаллической структуры сплавов драгоценных металлов?

44. Какие металлы и сплавы применяют в производстве ювелирных товаров?

45. Какие существуют системы проб сплавов драгоценных металлов? Каково соотношение между различными системами проб?

46. Какой методикой пользуются для идентификации веса ювелирных изделий?

47. Дайте классификацию и характеристику ювелирных камней.

48. Какими способами производят огранку ювелирных камней?

49. В чем заключается идентификационная экспертиза подлинности бриллиантов?

50. Опишите способы фальсификации ювелирных товаров и изделий из натуральных камней.

51. По каким признакам подразделяют ассортимент ювелирных изделий?

52. Какими нормативными документами пользуются при проведении идентификации качественных характеристик бумаги?

53. Опишите способы идентификации парфюмерно-косметических и химических товаров.

54. В чем отличие одеколонов, духов и туалетных вод?

55. Какие способы фальсификации парфюмерно-косметических и химических товаров вы встречали?

56. Для чего необходимо проводить идентификацию химического

состава косметической продукции?

57. Чем пользуются при проведении идентификации типа цветопередачи телевизоров?

58. Охарактеризуйте особенности продажи средств информационных технологий.

59. Опишите способы фальсификации средств информационных технологий.

60. Как проводится идентификация реквизитов маркировки, упаковки и товарно-сопроводительной документации электробытовых товаров?



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль: Товарный менеджмент
Форма подготовки заочная

г. Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства однородных групп товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации и способы фальсификации потребительских товаров, оценки их качества и безопасности
	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества потребительских товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества потребительских товаров

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
3.	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40
4.	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40

	Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-40
--	---	--	---------	---	--

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 – знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	ассортимент и потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить признаки, положенные в основу классификации продовольственных и непродовольственных товаров; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров, факторы, его формирующие; – способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров; – способность перечислить показатели потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров, их назначение; – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных и непродовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла
	умеет (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством продовольственных и непродовольственных	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать ассортимент непродовольственных товаров и управлять им;

		ых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	характеристики продовольственных и непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности продовольственных и непродовольственных товаров; – способность грамотно описывать потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров и формировать их номенклатуру; способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество продовольственных и непродовольственных товаров
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством продовольственных и непродовольственных товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах продовольственных и непродовольственных товаров; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество продовольственных и непродовольственных товаров;

				способность владеть инновационными способами сохранения качества продовольственных и непродовольственных товаров
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	знает (пороговый уровень)	методы идентификации и способы фальсификации потребительских товаров, оценки их качества и безопасности	знание как выявлять опасную, некачественной, фальсифицированную и контрафактную продукцию, сокращения и предупреждения товарных потерь	- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; - дефекты товаров; - методы обнаружения фальсификации; - методы предупреждения и сокращения товарных потерь
	умеет (продвинутый)	проводить идентификацию и оценку качества потребительских товаров	выявлять опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	- проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров; - выявлять дефекты товаров; - выявлять фальсификацию товаров; - предупреждать и сокращать товарные потери
	владеет (высокий)	методами и средствами идентификации и оценки качества потребительских товаров	методами выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию для сокращения и предупреждения товарных потерь	- методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров; - выявлять дефекты товаров; - выявлять фальсификацию товаров; - предупреждать и сокращать товарные потери

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Тестовые задания

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Идентификация – это:

- а) установление соответствия испытуемых товаров аналогу (образцу)

из однородной группы;

б) определение места происхождения и связанные с этим характеристики конкретного продукта;

в) действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;

г) возможность отслеживания товародвижения.

2. Функция, не присущая идентификации:

а) указующая;

б) информационная;

в) подтверждающая соответствие;

г) контролирующая.

3. Функция, отождествляющая представленный образец товара к конкретному наименованию:

а) указующая;

б) информационная;

в) подтверждающая;

г) управляющая.

4. Сфера применения идентификации:

а) управление качеством продукции;

б) пересортица;

в) фальсификация;

г) метрология.

5. Значение идентификации:

а) защита прав потребителя;

б) обеспечение безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья потребителей;

в) защита прав производителей;

г) установление подлинности товара.

6. Объектом идентификации являются:

а) потребители;

- б) посредники;
- в) рабочая сила;
- г) эксперты.

7. Субъектами идентификации не являются:

- а) изготовитель;
- б) рабочая сила;
- в) продавец;
- г) потребитель.

8. Основное требование к критериям идентификации:

- а) типичность;
- б) объективность и сопоставимость;
- в) трудность фальсификации;
- г) достоверность.

9. Показатели идентификации:

- а) микробиологические;
- б) безопасности;
- в) сертификационные;
- г) органолептические.

10. Средством идентификации не является:

- а) маркировка;
- б) упаковка;
- в) нормативные документы;
- г) товаросопроводительные документы.

11. Вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией:

- а) ассортиментная;
- б) качественная;
- в) товарно-партионная;
- г) сортовая.

12. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

- а) соответствие показателей качества требованиям НД;
- б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности;
- в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии;
- г) возможность использования пищевого продукта для питания человека.

13. Способы ассортиментной фальсификации:

- а) частичная замена продукта водой;
- б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт;
- в) замена натурального продукта имитатором;
- г) замена дорогостоящего компонента менее дорогим.

14. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок

или нарушения рецептур называется:

- а) количественная фальсификация;
- б) качественная фальсификация;
- в) комплексная фальсификация;
- г) технологическая фальсификация.

15. При количественной фальсификации не используют:

- а) поддельные средства измерений;
- б) неточные измерительные технические устройства;
- в) неточную информацию о производителе товара;
- г) специальные приемы психологического воздействия на покупателя;
- д) неправильное измерение товара.

16. Способы качественной фальсификации:

- а) искажение информации о составе продукта;
- б) пересортица;
- в) использование добавок, имитирующих улучшение качества;
- г) замена одного вида товара на другой.

17. Информационная фальсификация товаров – это:

- а) неверное наименование страны происхождения;
- б) неправильная установка весов;

- в) фальшивое средство измерений;
- г) незаконное повышение цен.

18. Продукты, используемые для целей фальсификации, и специально разработанные для замены натуральных товаров называются:

- а) заменители;
- б) имитаторы;
- в) условно-пригодная продукция;
- г) контрафактная продукция.

19. Фальсификация продукции с помощью упаковки является:

- а) количественной фальсификацией;
- б) ассортиментной фальсификацией;
- в) качественной фальсификацией;
- г) информационной фальсификацией;
- д) комплексной фальсификацией.

20. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии позволяет:

- а) выявлять фальсификацию твердых сортов пшеницы;
- б) определять цветность пива;
- в) подтверждать присутствие в составе кофейных напитков натурального жареного кофе;
- г) выявлять наличие органической примеси в крупе.

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Сорт пшеничной муки можно идентифицировать:

- а) по крупности помола;
- б) по цвету и зольности;
- в) по ферментативной активности;
- г) по титруемой кислотности.

2. Идентификационным признаком сорта крупы является:

- а) содержание доброкачественного ядра;

- б) размер дробленых частиц;
- в) массовая доля металломагнитной примеси;
- г) цвет крупы.

3. Идентификационную принадлежность крахмала по виду исходного сырья выявляют:

- а) по количеству крапин на 1дм²;
- б) по титруемой кислотности;
- в) по размеру и форме крахмальных зерен;
- г) по содержанию белка.

4. Укажите показатель, позволяющий выявить фальсификацию меда сахарным сиропом:

- а) содержание сахарозы;
- б) диастазное число;
- в) содержание оксиметилфурфуrolа;
- г) содержание редуцирующих веществ.

5. Одним из идентификационных признаков тропических плодов является:

- а) химический состав;
- б) степень зрелости;
- в) место произрастания;
- г) размер плодов.

6. Замену какао – масла заменителями можно обнаружить:

- а) микроскопированием;
- б) органолептически;
- в) определением содержания жира;
- г) определением жирнокислотного состава.

7. Укажите продукт, идентификационным признаком которого является наличие густого сахарного сиропа и плодов в разваренном состоянии:

- а) варенье;

- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

8. Фальсифицировать шоколад можно добавлением:

- а) какао-масла;
- б) сахара;
- в) молока;
- г) какао-порошка;
- д) соевого шрота.

9. Ассортиментную фальсификацию яблок (подмена плодов в потребительской стадии зрелости на плоды технической стадии зрелости) можно обнаружить:

- а) по повышенному содержанию крахмала;
- б) по форме и размеру плодов;
- в) по румянцу;
- г) по отсутствию плодоножки.

10. Идентифицировать место произрастания чая можно:

- а) по количественному содержанию катехинов;
- б) по наличию «золотистого» типса;
- в) по присутствию огрубевших частей побегов;
- г) по наличию высевок и крошки.

11. Внешний вид и цвет, аромат и вкус, массовая доля влаги, кофеина, золы, экстрактивных веществ, степень помола, металлических примесей – показатели для квалиметрической идентификации:

- а) чая;
- б) натурального жареного молотого кофе;
- в) натурального жареного кофе в зернах;
- г) натурального растворимого кофе.

12. Процесс, не применяемый для фальсификации натуральных вин:

- а) шеелизация;

- б) галлизация;
- в) гидрогенизация;
- г) шапталлизация.

13. Показатель, служащий для идентификации молока коровьего:

- а) плотность;
- б) степень гомогенизации
- в) массовая доля жира;
- г) СОМО.

14. Признаком фальсификации сметаны кефиром является наличие:

- а) молочнокислых бактерий;
- б) бактерий группы кишечной палочки;
- в) дрожжей
- г) бифидобактерий.

15. Идентификационным признаком технологии терочных сыров не является:

- а) высокая температура второго нагревания;
- б) низкая температура второго нагревания;
- в) продолжительное созревание;
- г) использование в натертом виде.

16. Идентифицируйте масло, обладающее приятным запахом фиалки:

- а) буковое;
- б) маковое;
- в) кунжутное;
- г) пальмовое.

17. Идентификационным признаком сливочно-растительного спреда является:

- а) содержание менее 50% молочного жира;
- б) содержание более 50% молочного жира;

- в) жировая фаза состоит из растительного масла;
- г) жировая фаза состоит из маргарина.

18. В основу идентификации мяса по упитанности положено:

- а) термическое состояние;
- б) пол животного;
- в) степень развития мышечной ткани;
- г) вид животного;
- д) возраст животного.

19. Идентификационным признаком семейства окуневых является:

- а) наличие жирового плавника;
- б) два спинных плавника, первый из которых – колючий;
- в) три спинных плавника или сросшийся между собой один спиной плавник;
- г) один спиной плавник, сдвинут к хвостовой части.

20. Критерием выявления фальсификации натуральной икры не является:

- а) отсутствие зародыша;
- б) слабый запах рыбы;
- в) желеобразная консистенция;
- г) красный цвет.

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Идентификационная экспертиза строительных вяжущих материалов проводится с целью установления:

- а) соответствия данного товара качественным характеристикам;
- б) сорта товара;
- в) соответствия определенному перечню признаков, приведенному в нормативно-технической документации.

2. Идентификационная экспертиза строительных вяжущих материалов проводится с целью установления:

- а) сорта товара;
- б) соответствия данного товара качественным характеристикам;
- в) установления соответствия определенному перечню признаков,

приведенному в нормативно-технической документации.

3. Идентификационным признаком какого вида стекол является наибольший коэффициент преломления?

- а) натрий-силикатных;
- б) калий-силикатных;
- в) хрустального стекла;
- г) свинцового хрусталя.

4. Идентифицировать изделия из стекла на ножке (рюмки, бокалы, фужеры) можно по следующему показателю:

- а) высоте;
- б) диаметру;
- в) вместимости;
- г) форме ножки.

5. При идентификации сорта стеклянных бытовых товаров учитываются:

- а) вид дефекта, его размеры, количество и месторасположение;
- б) вид дефекта и его размеры;
- в) вид дефекта и его месторасположение;
- г) только вид дефекта.

6. Идентификационным признаком фаянсовых изделий является белый цвет, а также:

а) желтоватый оттенок и пористый черепок, полностью покрытый прозрачной глазурью;

б) желтоватый оттенок и пористый черепок, полностью покрытый прозрачным стекловидным покрытием, отсутствующим на опорной

поверхности;

в) голубоватый оттенок и пористый черепок, покрытый прозрачным стекловидным покрытием;

г) голубоватый оттенок и пористый черепок, покрытый прозрачным стекловидным покрытием, отсутствующим на опорной поверхности.

7. Как идентифицируют теплостойкость пластмассы ручек и крышек кастрюль?

а) кипячением воды в кастрюле с закрытой крышкой в течение 4 часов;

б) кипячением воды в кастрюле с закрытой крышкой в течение 2 часов;

в) кипячением воды с открытой крышкой в течение 3 часов;

г) кипячением воды с открытой крышкой в течение 2 часов.

8. Идентификация количественного состава текстильных волокон осуществляется:

а) методом разделения нитей на отдельные компоненты, путем их раскручивания или химическим способом;

б) пробой на сжигание;

в) органолептическим методом;

г) биохимическим способом.

9. Идентификация природы волокна (натурального или химического) производится путем:

а) растворения в кислотах;

б) растворения в щелочах;

в) растворения в спирте;

г) сжигания нити.

10. При ассортиментной идентификации текстильных материалов устанавливается:

а) способ крепления волокон;

б) разновидность текстильных материалов;

в) природа текстильных материалов;

г) способ изготовления материала.

11. Сорт верхних трикотажных изделий идентифицируют в зависимости от:

- а) посадки на фигуре;
- б) технологических дефектов;
- в) наличия пороков полотна и производственно-швейных пороков;
- г) дефектов полотна.

12. При идентификации каких изделий показатель «толщина шва зашивки мыска» является обязательным?

- а) перчаточных трикотажных;
- б) чулочно-носочных;
- в) бельевых;
- г) верхней одежды.

13. Характерным отличием кож хромового дубления является:

- а) пластичность;
- б) упругость;
- в) значительное содержание жира;
- г) твердость.

14. Идентификационным признаком замши является:

- а) твердость;
- б) высокая пористость;
- в) упругость;
- г) высокая износостойкость.

15. Идентификация линейных размеров обувных товаров производится путем установления:

- а) соответствия размера и полноты требованиям стандартов;
- б) внешнего вида обуви;
- в) соответствия наименования и вида обуви классификатору промышленной продукции.

16. Назовите отличительную черту плазменных телевизоров:

- а) содержат матрицу из множества миниатюрных газоразрядных лампочек пикселей;

- б) потребляют небольшую электрическую мощность;
- в) отсутствие метрических искажений;
- г) изображение формируется тонким слоем жидких кристаллов.

17. При количественной идентификации парфюмерных изделий определяется:

- а) гарантийный срок хранения парфюмерной жидкости;
- б) вместимость и количество флаконов упаковочной единицы;
- в) стойкость запаха парфюмерной жидкости;
- г) массовая доля композиции парфюмерной жидкости.

18. Идентификация органолептических показателей кремов для лица включает:

- а) установление соответствия требованиям нормативно-технической документации;
- б) установление содержания водородного показателя (рН) кремов для лица;
- в) установление однородной консистенции без комков, зёрен, расслоений и легко впитывается кожей;
- г) установление содержания красителей.

19. Какие методы используются для идентификации синтетических моющих средств?

- а) только физико-химические;
- б) органолептические и физико-химические;
- в) только органолептическими методами;
- г) только физические.

20. Как осуществляется экспертиза подлинности бриллиантов, находящихся вне изделия?

- а) анализом содержания клейма;
- б) при дополнительном освещении, с помощью лупы, по преломлению света камня;
- в) химическим анализом;
- г) воздействием ультрафиолетовых лучей на камень.

Вопросы к экзамену

1. Идентификация товаров: понятие, функции, виды, способы. Объекты и субъекты, средства и методы идентификации. Критерии идентификации.

2. Особенности законодательства в области идентификации и фальсификации товаров в России. Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности ТР ТС, стандартов и других документов для целей идентификации.

3. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

4. Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.

5. Методы идентификации: органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки.

6. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно- абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений.

7. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

8. Фальсификация товаров: понятие, объекты, виды и способы. Средства защиты от фальсификаций. Последствия фальсификации.

9. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации товаров. Пищевые и непищевые заменители, имитаторы. Пересортица.

10. Средства и способы качественной фальсификации товаров. Пищевые и непищевые добавки, вода и средства ее маскировки.

11. Средства и способы количественной фальсификации товаров. Основные нарушения работы с измерительными приборами.

12. Информационная фальсификация товаров: основные понятия, объекты, подгруппы.

13. Исторические аспекты фальсификации. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

14. Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна, крупы и пищевых концентратов. Основные виды фальсификации зерна, крупы и пищевых концентратов, методы ее обнаружения.

15. Проведение экспертизы подлинности и идентификации хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Основные виды фальсификации и методы ее обнаружения.

16. Проведение экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих, сахаристых кондитерских, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. Основные виды фальсификации и методы обнаружения.

17. Проведение экспертизы подлинности и идентификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки. Основные виды фальсификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки и методы ее обнаружения.

18. Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая, кофе, пряностей и приправ. Основные виды фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

19. Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Основные виды фальсификации безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков и методы ее обнаружения.

20. Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока,

кисломолочных продуктов и коровьего масла. Основные виды фальсификации молока, кисломолочных продуктов и коровьего масла и методы ее обнаружения.

21. Проведение экспертизы подлинности и идентификации сыров. Основные виды фальсификации сыров и методы ее обнаружения.

22. Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса, мясных полуфабрикатов. Основные виды фальсификации мяса и мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения.

23. Проведение экспертизы подлинности и идентификации колбасных изделий, мясных изделий (копченостей) и мясных консервов. Основные виды фальсификации колбасных изделий, копченостей и мясных консервов и методы ее обнаружения.

24. Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы, икорных товаров. Основные виды фальсификации рыбы и икорных товаров и методы ее обнаружения.

25. Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения.

26. Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов и пресервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и пресервов и методы ее обнаружения.

27. Проведение экспертизы подлинности и идентификации растительных масел, маргариновой продукции и майонеза. Основные виды фальсификации растительных масел, маргариновой продукции и майонеза и методы ее обнаружения.

28. Проведение экспертизы подлинности и идентификации мебельных товаров. Основные виды фальсификации мебельных товаров и методы ее обнаружения.

29. Проведение экспертизы подлинности и идентификации

строительных и отделочных товаров. Основные виды фальсификации строительных и отделочных товаров и методы ее обнаружения.

30. Проведение экспертизы подлинности и идентификации парфюмерно-косметических товаров. Основные виды фальсификации парфюмерно-косметических товаров и методы ее обнаружения.

31. Проведение экспертизы подлинности и идентификации товаров бытовой химии. Основные виды фальсификации товаров бытовой химии и методы ее обнаружения.

32. Проведение экспертизы подлинности и идентификации стеклянных и керамических изделий. Основные виды фальсификации стеклянных и керамических изделий и методы ее обнаружения.

33. Проведение экспертизы подлинности и идентификации изделий из пластмасс, металлов и сплавов. Основные виды фальсификации изделий из пластмасс, металлов и сплавов и методы ее обнаружения.

34. Проведение экспертизы подлинности и идентификации ювелирных товаров. Основные виды фальсификации ювелирных товаров и методы ее обнаружения.

35. Проведение экспертизы подлинности и идентификации текстильных товаров. Основные виды фальсификации текстильных товаров и методы ее обнаружения.

36. Проведение экспертизы подлинности и идентификации швейных и трикотажных товаров. Основные виды фальсификации швейных и трикотажных товаров и методы ее обнаружения.

37. Проведение экспертизы подлинности и идентификации канцелярских товаров. Основные виды фальсификации канцелярских товаров и методы ее обнаружения.

38. Проведение экспертизы подлинности и идентификации коженно-обувных товаров. Основные виды фальсификации коженно-обувных товаров и методы ее обнаружения.

39. Проведение экспертизы подлинности и идентификации пушно-

меховых товаров. Основные виды фальсификации пушно-меховых товаров и методы ее обнаружения.

40. Проведение экспертизы подлинности и идентификации бытовых электрических приборов. Основные виды фальсификации бытовых электрических приборов и методы ее обнаружения.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для собеседования по дисциплине

«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Дайте определение идентификации товаров. Охарактеризуйте основные виды идентификации.

2. Какова сфера применения идентификации?

3. Как называется функция, которая позволяет проверить подлинность товара, соответствие ассортиментной характеристики товара информации, указанной на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах?

4. Как называется функция идентификации непродовольственных товаров, отождествляющая представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией?

5. Что такое средства идентификации?

6. Что такое ассортимент товаров, какими свойствами он характеризуется и как связан с идентификационной экспертизой?

7. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные и непродовольственные товары?

8. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?

9. Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.

10. Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.

11. Какие этапы включает в себя идентификация товара?
12. Существуют ли различия в подходах к идентификации товара в России и других странах (Евросоюзе, США, Японии и др.)?
13. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?
14. Назовите и охарактеризуйте вид идентификации, который устанавливает соответствие наименования товара по ассортиментной принадлежности.
15. Дайте определение идентификации, которая устанавливает принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии.
16. Какой вид идентификации устанавливает соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативными документами?
17. Дайте определение фальсификации товаров. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.
18. Что такое пересортица и как она используется при фальсификации товаров?
19. Относятся ли к фальсифицированным товарам товары-заменители и дефектные товары?
20. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.
21. Какой вид фальсификации характеризуется полной или частичной заменой товара заменителями с сохранением одного или нескольких признаков?
22. Что такое информационная фальсификация?
23. Как называется установление соответствия реквизитов маркировки, упаковки и товарно-сопроводительной документации?
24. Какая ответственность предусмотрена за производство, продажу и хранение фальсифицированной продукции?
25. Фальсифицированная и контрафактная продукция – что общего и в чем отличие?

26. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации потребительских товаров в России и других странах?

27. Как называется метод установления подлинности продукта, прошедший проверку достоверности полученных данных в различных лабораториях и используемые при разрешения разногласий поставщиков и покупателей?

28. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?

29. Какие товары и показатели исследуются с помощью органолептического метода?

30. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий.

2. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?

3. На какие группы делятся макаронные изделия?

4. Конфетная масса, получаемая из растертых необжаренных орехов путем смешивания их с сахарной пудрой?

5. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

6. Как можно идентифицировать вид крахмала?

7. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?

8. Какое вещество является отличительным признаком химического

состава картофеля, моркови, свеклы, лука?

9. Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?

10. Сортоотличительные признаки свежих овощей и плодов.

11. Что лежит в основе классификации чая?

12. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе?

13. Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

14. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе?

15. Как осуществляется выявление информационной фальсификации товаров с контролируемым наименованием по происхождению?

16. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.

17. С какой целью определяют плотность молока?

18. Классификация сыров, какие признаки положены в основу их классификации?

19. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?

20. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

21. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся в розничной сети.

22. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации колбасных изделий?

23. Приведите примеры качественной фальсификации «Говядины тушеной».

24. Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

25. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового

семейства рыбы в России и других странах?

26. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации рыбных консервов?

27. Назовите основные критерии, используемые при идентификации майонеза. Приведите примеры фальсификации майонезной продукции и предложите методы их выявления.

28. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и других странах.

29. Поясните связь идентификационных характеристик и жирнокислотного состава растительных масел.

30. Какие идентификационные признаки лежат в основе деления яйца на категории?

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Перечислите классификационные признаки стеклянных бытовых товаров.

2. Какие признаки являются основными для группировки ассортимента стеклянных бытовых товаров?

3. Дайте определение пластмасс, какие компоненты входят в их состав?

4. Дайте характеристику определения природы волокна по химическим свойствам.

5. Какие внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкозорчатых и крупнозорчатых (жаккардовых) переплетений?

6. Какие внешние отличительные признаки и свойства трикотажа?

7. Укажите отличительные особенности видового ассортимента швейных изделий.

8. Какие маркировочные знаки применяются для маркировки швейных и трикотажных изделий?

9. Что обозначают знаки и символы на упаковке чулочно-носочных

изделий?

10. По каким признакам различаются велюр, замша, нубук, спилок?

11. Что предполагает идентификационная экспертиза обувных товаров?

12. Как классифицируется пушно-меховое сырье и полуфабрикаты?

13. Охарактеризуйте различные виды пушно-мехового полуфабриката по основным товароведным признакам.

14. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент пушно-меховых изделий.

15. Каковы принципы определения качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров?

16. По каким характеристикам можно определить вид древесины, используемой в качестве основного материала для изготовления мебельных товаров?

17. Перечислите требования, предъявляемые к качеству и безопасности игрушек.

18. Какие требования предъявляют к маркировке игрушек? Что можно идентифицировать по маркировке?

19. Какие показатели включают в маркировку электротоваров?

20. Приведите примеры ассортиментной и качественной фальсификации электробытовых товаров.

21. Что устанавливается при идентификации кристаллической структуры сплавов драгоценных металлов?

22. Какие металлы и сплавы применяют в производстве ювелирных товаров? Дайте их краткую характеристику.

23. Дайте классификацию и характеристику ювелирных камней.

24. В чем заключается идентификационная экспертиза подлинности бриллиантов?

25. Опишите способы фальсификации ювелирных товаров и изделий из натуральных камней.

26. По каким признакам подразделяют ассортимент ювелирных

изделий? Дайте краткую характеристику идентификационных признаков основных ассортиментных групп.

27. Какими нормативными документами пользуются при проведении идентификации качественных характеристик бумаги?

28. В чем отличие одеколонов, духов и туалетных вод? Назовите основные идентификационные признаки, позволяющие их различать.

29. Какие способы фальсификации парфюмерно-косметических и химических товаров существуют? Какие из них вы встречали на рынке?

30. Какие группы непродуктивных товаров чаще всего представлены на рынке РФ контрафактной продукцией? Приведите примеры.

Критерии оценки:

– 100-86 / 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 / 4 балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 / 3 балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и

приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 / 2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Тематика практических занятий по дисциплине

«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

Занятие 1. Изучение общих положений об идентификации и фальсификации товаров

1. Обсуждение понятия «идентификация товаров» (сравнить определения, данные в разных источниках). Охарактеризовать виды идентификации.
2. Выявление показателей качества товаров, которые могут быть использованы в качестве критериев идентификации (работа с НД и ТР).
3. Определение требований, предъявляемых к критериям идентификации.
4. Изучение этапов идентификации товаров.
5. Формулировка задач, которые могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров.

Занятие 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

1. Идентификация зерномучных и кондитерских товаров по маркировочным

данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации зерномучных товаров; меда, мучных кондитерских изделий, шоколада.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощной продукции и вкусовых товаров

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

1. Идентификация плодоовощной продукции и вкусовых товаров по маркировочным данным.

2. Проведение квалитетической идентификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки; пива, чая, кофе, пряностей.

3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочной продукции

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

1. Идентификация молочной продукции по маркировочным данным.

2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации молока, кисломолочных продуктов, сыра.

4. Решение ситуационных задач.

Занятие 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных и мясных товаров

1. Определение промыслового семейства рыбы.
2. Идентификация рыбных и мясных товаров по маркировочным данным.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Проведение квалитетической идентификации рыбных консервов и пресервов, соленой и копченой рыбы; колбасных изделий, мясных консервов.

Занятие 6. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кожевенно-обувных товаров

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

1. Идентификация кожевенно-обувных товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации кожевенно-обувных товаров.
4. Решение ситуационных задач.

Занятие 7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров

Метод активного / интерактивного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

1. Идентификация парфюмерно- косметических товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации парфюмерно-косметических товаров.
4. Решение ситуационных задач.

Занятие 8. Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Метод активного / интерактивного обучения – творческое задание (проект)

Сбор информации осуществляется в торговых сетях г. Владивостока и используется для оформления творческого задания (индивидуальное задание выдается группе студентов из 2-3 человек).

1. Изучить основной ассортимент однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров, представленных на рынке г. Владивостока. Провести классификацию товаров; выделить признаки, наиболее важные для идентификации выбранной группы товаров.

2. На основании предварительного изучения потребительского рынка провести сравнительную оценку ассортимента товаров отечественных и зарубежных производителей и выявить случаи их фальсификации (при отсутствии – спрогнозировать возможные варианты).

3. Провести информационную идентификацию образцов исследуемой группы потребительских товаров в соответствии с требованиями действующей нормативной документацией.

Занятие 9. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза потребительских товаров

Метод активного / интерактивного обучения – реферат (в том числе в форме презентации)

В начале семестра студенты получают индивидуальное задание. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой или выпускной квалификационной работы. Задание выполняется в виде презентации в программе *Power Point* и реферата и состоит из двух частей:

1. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза однородных групп продовольственных товаров.

2. Идентификация, классификационные признаки и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров.

Критерии оценки:

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Ситуационные задачи по дисциплине

«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы бледно-желтый, запах и вкус, свойственные пшенице; содержание (%): сорной примеси – 0,4; испорченных ядер – 0,5; нешелушенных зерен – 1,0. Какие из приведенных показателей могут быть использованы для ассортиментной идентификации пшена.

2. На оптовую базу поступила партия риса, расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность, г на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1, углеводы – 75,8; ГОСТ 6992; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019. Пользуясь ГОСТ на представленный вид продукции: определите, соответствует ли масса нетто требованиям нормативной документации; рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки; проведите информационную идентификацию; расшифруйте штрих-код.

3. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки высшего сорта, в количестве 150 ящиков по 20 пакетов. При анализе объединенной пробы было обнаружено: зольность – 73%, проход через сито 43 – 80%, количество сырой клейковины – 28%. Рассчитайте массу объединенной и средней пробы и проведите квалитетическую идентификацию продукта.

4. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с развесными

макаронами из муки высшего сорта диаметром 4 мм обнаружено: 1 кг макарон длиной 10-13 см, 0,5 кг – 3,4 см. Идентифицируйте вид и качество данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном случайно выбранном ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?

5. В магазин поступил картофельный крахмал экстра, фасованный в пачки по 250 г. При оценке качества в объединенной пробе, состоящей из двух пачек, обнаружено: цвет белый с кристаллическим блеском; золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте – 0,3%; масса одной пачки – 245 г, другой – 247 г. Дайте заключение о качестве крахмала. Каковы причины возникновения пересортицы?

6. 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 штук. Количество картонных ящиков – 25 штук. Дата выработки меда – 21.08.2015 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. Определите, соответствует ли поступившая в магазин партия меда ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Почему товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте. Проведите идентификацию данного продукта.

7. В магазин поступила партия пива в количестве 70 ящиков по 20 бутылок в каждом. При оценке качества было обнаружено: солодовый привкус, высота пены – 21 мм, пеностойкость – 2,5 мм, содержание спирта – 4%, прозрачная жидкость с легким дрожжевым осадком, наблюдается легкая

опалесценция. Идентифицируйте вид и дайте заключение о качестве согласно действующему нормативному документу.

8. В магазине «Продукты» на реализации находится водка. В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: Водка «Русская»; крепость 40% об; вместимость – 0,5 л и другая информация в соответствии с требованиями стандарта. При проверке качества водки контролирующими органами установлено: крепость водки после отгонки 37% об.; полнота налива 488 см³. Определите наличие или отсутствие фальсификации, при наличии – вид и способ фальсификации.

9. Идентифицируйте тип Советского Шампанского, имеющего концентрацию сахара 4,3 г/100 см³. При оценке качества данного шампанского были установлены следующие показатели: шампанское прозрачное, светло-соломенного цвета, вкус характерный для шампанского с привкусом дрожжей. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию?

10. Проведите квалитетическую идентификацию позднего картофеля хозяйственно ботанического сорта «Берлихинген», если установлено, что 15% составляют клубни с израстаниями, 4% – увядших с легкой морщинистостью, 1,5% – пораженных паршой на ¼ поверхности клубней.

11. На склад оптовой базы 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%. Проведите анализ результатов экспертизы. Определите: соответствует ли партия бананов данному классу и наименованию или имеет место

фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

12. В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки № 8 массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах – приятные, с ароматом пряностей и чеснока; консистенция – сочная. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля соли – 2,4%, массовая доля крахмала – 3,4%, массовая доля влаги – 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г. Определите, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Предложите алгоритм идентификации данного вида консервов.

13. На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая «Деликатесная». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без постороннего вкуса и запаха. Содержание влаги – 38%. Определите, соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

14. На реализации находится скумбрия курильская пряного посола слабосоленая, потрошенная обезглавленная. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: у рыбы удалена голова с плечевыми костями,

внутренности удалены без разреза по брюшку, в рыбе оставлена икра и молоки. Поверхность рыбы чистая, но четко различимо подкожное пожелтение и запах окислившегося жира, повреждены жаберные крышки, на теле имеются порезы длиной 1,5-2,0 см. Консистенция мяса характеризуется выраженной слоистостью. Длина рыбы – 16-18 см, содержание соли – 9,5%, массовая доля жира – 12,0%. Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

15. В магазин поступила партия рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные пресервы расфасованы в полимерные банки емкостью 1300 см³. На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: «Хамса специального посола», Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588; дата изготовления – 15.02.2016 г. В результате оценки качества установлено: рыбки однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлинённое, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за спинным плавником имеется небольшой жировой плавник, анальный плавник – равнолопастный, рот верхний. Рыба в банке уложена безрядно, кольцеобразно. Некоторые рыбы имеют лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдельных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный созревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли – 7%, массовая доля жира – 7%, фактическая масса нетто составила 1275 г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145 г. Проведите идентификацию предложенного вида рыбных пресервов, дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Сделайте заключение о качестве пары детских кожаных сапожек с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления, если при осмотре

было обнаружено: умеренно выраженная отдушистость на союзке в левой полупаре; не разглаженный шов в правой полупаре; разная высота между полупарами – 4 мм. Проведите идентификацию предложенного вида обуви, дайте заключение о наличии или отсутствии фальсификации.

2. Сделайте заключение о качестве партии детских ботинок с верхом из лицевого хрома полусандального метода крепления. Размер партии 290 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: деформация ранта 15 мм в четырех парах; осыпание красителя в двух парах; разная длина между берцами 2 мм в шести парах. Проведите идентификацию предложенного вида обуви, дайте заключение о наличии или отсутствии фальсификации.

3. Сделайте заключение о качестве партии женских туфель летних открытых с верхом из искусственной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 140 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: отклонение ходовой поверхности каблука в левой полупаре от горизонтальной плоскости 1,5 мм в восьми парах; разная длина союзки 3 мм в пяти парах; разная высота каблуков 2 мм в шести парах. Проведите идентификацию предложенного вида обуви, дайте заключение о наличии или отсутствии фальсификации. Ответ обоснуйте.

4. Сделайте заключение о качестве партии женских модельных туфель с верхом из натуральной кожи клеевого метода крепления. Размер партии 300 пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено: слабовыраженная отдушистость на передней части союзки в двух парах; сваливание строчки с края детали с повторным креплением 4 мм в трех парах; хорошо заделанные поверхностные повреждения в пяти парах. Проведите идентификацию предложенного вида обуви, дайте заключение о наличии или отсутствии фальсификации. Можно ли данную партию принять и реализовать?

5. В магазин поступила партия детских сапожек с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления. При приемке по качеству в выборке было

обнаружено: хорошо заделанные поверхностные повреждения на голенищах в трех парах; разная высота между полупарами 4 мм в пяти парах; местная не приклейка подошвы в двух парах. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Проведите идентификацию предложенного вида обуви, дайте заключение о наличии или отсутствии фальсификации.

6. Проведите квалитетическую идентификацию пары женских резиновых клееных галош, если при осмотре было обнаружено: в левой полупаре – недолакировка на боковой части 1,0 см²; отклонение от симметричного наложения задника 6 мм; в правой полупаре – углубление на поверхности более ¼ толщины резины. Соответствуют ли качественные характеристики образца фактическому сорту, указанному в маркировке (1 сорт).

7. Идентифицируйте сорт пары детских резиновых клееных сапожек, если при осмотре было обнаружено: в левой полупаре – несимметричность положения внешних деталей 3 мм; в правой полупаре – сгустки клея под поверхностью лаковой пленки (сумма произведений наибольшей длины и ширины) на передней части 3,5 см²; немаркированные пятна на подкладке (сумма произведений наибольшей длины и ширины) 7 см². Возможно ли данное изделие реализовать? Ответ аргументируйте.

8. Сделайте заключение о качестве партии салатников из хрусталя, полученных методом прессования. Диаметр салатника 250 мм. Размер партии 270 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: пузыри круглые на внешней поверхности диаметром 4,0 мм в количестве 5 штук в трех изделиях; прорезанные грани в 4 изделиях; непараллельность края плоскости дна в двадцати изделиях. Можно ли данную партию принять и реализовать? Ответ аргументируйте.

9. Сделайте заключение о качестве вазы для варенья (с крышкой на ножке) из стекла выдувного способа производства. Высота вазы 250 мм, диаметр – 150 мм. При осмотре было обнаружено: «мошка», редко расположенная, не портящая товарный вид; пузыри круглые на внешней поверхности размером 2 мм в количестве 8 штук; непараллельность края

плоскости дна 4,0 мм. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Ответ аргументируйте.

10. Сделайте заключение о качестве масленки из стекла выдувного способа производства. Вместимость масленки 200 см³. При осмотре было обнаружено: обработанные сколы, не портящие товарный вид; пузырь круглый размером 3 мм на внешней поверхности; прилипшие кусочки стекла. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Предложите алгоритм ассортиментной идентификации образца.

11. Сделайте заключение о качестве круглой тарелки из стекла, полученной методом прессования. Диаметр тарелки 300 мм. При осмотре было обнаружено: царапины, не портящие товарный вид; разнотолщинность стенок в крае изделия 18%; сколы. Можно ли данное изделие реализовать? Ответ аргументируйте.

12. Сделайте заключение о качестве графина для вина из стекла выдувного способа производства. Вместимость графина 800 см³. При осмотре было обнаружено: непараллельность края плоскости дна 5,0 мм; поверхностные посечки, не портящие товарный вид; заметное качание пробки в горловине изделия. Можно ли данное изделие реализовать? Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения и влияние на качество. Ответ аргументируйте.

13. Сделайте заключение о качестве партии ваз для конфет из стекла. Высота вазы 95 мм, диаметр – 170 мм. Размер партии 290 штук. При приемке по качеству (сплошной контроль) было обнаружено: разнотолщинность стенок в крае изделий 25% в шестнадцати изделиях; обработанные сколы, портящие товарный вид, в семи изделиях; шероховатая торцевая поверхность верхнего края изделия в восьми изделиях. Можно ли данную партию принять и реализовать? Ответ обоснуйте.

14. В магазин поступила партия стаканов для вина из стекла выдувного способа производства. Вместимость стакана 150 см³. Размер партии 1500 штук.

При приемке по качеству в выборке было обнаружено: непараллельность края плоскости дна 3,5 мм в двух изделиях; разнотолщинность стенок в крае изделий 32% в одном изделии; разнотолщинность стенок в крае изделий 25% в четырех изделиях. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Можно ли данную партию реализовать? Приемочный уровень дефектности 4%. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

15. В магазин поступила партия ваз для цветов из стекла выдувного способа производства. Высота вазы 300 мм. Размер партии 400 штук. При приемке по качеству в выборке было обнаружено: одно изделие имеет высоту 290 мм; разнотолщинность стенок в крае изделий 35% в двух изделиях; непрочное закрепление элементов декоративного оформления в одном изделии. Сделайте заключение о возможности приемки партии по качеству. Проведите диагностику дефектов: укажите причины возникновения, влияние на качество.

Критерии оценки:

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок,

связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Темы для выполнения творческого задания (проекта) по дисциплине
«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»**

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сахаристых кондитерских изделий.

2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации жевательной резинки.

3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации овощей, фруктов и ягод.

4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кофе (в зернах, молотого, растворимого).

5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса убойных животных.

6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации икры, продуктов из нее и аналогов икры.

7. Идентификация, классификационные признаки и выявление

фальсификации масла растительного.

8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации молока и молочных продуктов.

9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации биологически активных добавок к пище (БАД).

10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации продуктов детского питания.

Раздел III. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации детских игрушек.

2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации текстильных материалов.

3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации пушно-меховых товаров.

4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации гигиенической и декоративной косметики.

5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации металлической посуды.

6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мебельных товаров.

7. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сотовых телефонов.

8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации изделий художественного промысла.

9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации упаковки.

10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации канцелярских товаров.

Критерии оценки:

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.

Тематика рефератов по дисциплине

«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

1. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.

2. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации

пищевой продукции в России и Евросоюзе.

3. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.

4. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.

5. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.

6. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.

7. Проблема идентификации свежих плодов (овощей).

8. Сравнительная характеристика идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

9. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков и методы их обнаружения.

10. Сравнительная характеристика идентификационных признаков сычужных сыров, вырабатываемых в России и Евросоюзе.

11. Проблема идентификации и выявления фальсификации нерыбных объектов водного промысла.

12. Классификация, характеристика ассортимента и выявление идентификационных признаков волокон, тканей, швейно-трикотажных изделий.

13. Современный ассортимент кожаной обуви: особенности, идентификационные признаки и виды фальсификации.

14. Характеристика конструктивных особенностей и принципа действия различных типов стиральных машин как критерии идентификации.

15. Сравнительная характеристика идентификационных признаков средств сотовой связи.

Критерии оценки реферата:

– 100-86 / 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно

определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 / 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 / 3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 / 2 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации:

– 100-86 / 5 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в

представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 / 4 балла – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 / 3 балла – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 / 2 балла – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, решение ситуационных задач, выполнение творческого задания (проекта), написание рефератов (в том числе в виде презентаций) по оцениванию фактических результатов

обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение практических работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (выполнение творческого задания (проекта) и рефератов (в том числе в виде презентаций)).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты практических занятий и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Оценочные средства
для проверки сформированности компетенций**

Код и формулировка компетенций	Задание
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Ситуационная задача. При таможенном контроле перемещаемого товара (ткани шерстяные костюмные) должностное лицо отдела ТО и ТК осуществляет проверку документов и сведений, представленных декларантом в декларации на товар. Провести контроль правильности

<p>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</p>	<p>заполнения граф 31 и 33 декларации на товары (Задание 1). Перечислить пригодные для целей ассортиментной (видовой) и количественной идентификации показатели</p>
--	---

Задание 1

<p>31. Грузовые места и описание товаров</p>	<p>Маркировка и количество - Номера контейнеров - Количество и отличительные особенности ТКАНИ ШЕРСТЯНЫЕ, С СОДЕРЖАНИЕМ ШЕРСТИ 100%, 1180.1 ПОГ. М/ 25 РУЛ., КОСТЮМНЫЕ, ШИРИНА 150 СМ, КОД ОКП 83 5200</p>	<p>33. Код товара 5111110000</p>
--	--	---