

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): «Сервис транспортных средств»

Форма обучения: заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)
	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем	14(0,39)
1. Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12(0,33)
-лекции	4(0,11)
-практические занятия	4(0,11)
-лабораторные работы	4(0,11)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	164(4,56)
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой	2(0,06)
Итого	180(5)

Нургалиева А.Р. Идентификация и фальсификации товаров: Рабочая программа учебной дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 53 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Идентификация и фальсификация товаров» по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленности «Сервис транспортных средств» составлена Нургалиевой А.Р., к.б.н, доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Сервис», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» октября 2015 г. № 1169, и учебным планом по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис транспортных средств» (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Нургалиева А.Р., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Место учебной дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	11
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	11
6. Лабораторный практикум	12
7. Практические занятия (семинары)	13
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	14
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	19
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	20
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	20
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	21
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	21
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	21
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	23
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	25
1. Паспорт фонда оценочных средств	26
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	26
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	26
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	26
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	28
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	33
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	33
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации	37
Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине	39
2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине (модулю)	40
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	41
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	42
СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА	43
КЕЙС-ЗАДАЧА	45
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА	47
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ	52

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является формирование знаний в области идентификации и выявления фальсификации товаров, пересекающих таможенную границу и являющихся объектами внешнеторговой деятельности.

Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение основных терминов и их определений в области идентификации и выявления фальсификации товаров;
- изучение видов фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу;
- изучение основных средств и методов идентификации и выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение признаков и характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу, используемых в целях идентификации и выявления их фальсификации;
- изучение нормативных правовых документов по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение средств товарной информации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации и выявления фальсификации;
- изучение последствий фальсификации товаров и мер по ее предотвращению;
- развитие умения применения нормативных правовых документов по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- развитие умений использования товарной информацией для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- развитие умения распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;
- развитие умения работы с декларацией на товары и сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;
- развитие навыков проведения идентификации товаров для целей выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;
- развитие навыков выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Место учебной дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин блока Б1 «Дисциплины (модули)»

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Сервисная деятельность (ПК-8)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПК-12 - готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-12	Знать основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров;	Доклад
	Знать основные виды, средства и методы идентификации товаров;	
	Знать товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации;	
	Знать методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Знать нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Знать нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров;	
ПК-12	Уметь работать с нормативными правовыми документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	Кейс-задача Ситуационная задача
	Уметь работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;	
	Уметь применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Уметь распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Уметь работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-12	Владеть навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	Контрольная работа
	Владеть навыками выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов.	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14	14
Аудиторные занятия всего, в том числе:	12	12
Лекции	4	4
Практические занятия	4	4
Лабораторные работы	4	4
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	164	164
Другие виды самостоятельной работы:	164	164
Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой	2	2
ИТОГО:	180	180
Общая трудоемкость	часов	180
	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров

Тема 1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи, функции и принципы идентификации товаров. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная, количественная, комплексная.

Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации товаров. Критерии идентификации. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.

Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-

методы идентификации потребительских товаров. Законодательные акты России, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров.

Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации.. Виды фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу Способы фальсификации товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров – один из способов фальсификации. Методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица – один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров, пересекающих таможенную границу. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий, пересекающих таможенную границу. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.

Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров

Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Плотность, жирность, влажность, кислотность, температура замерзания – объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров.

Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Маргарин – один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла.

Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение

маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров, пересекающих таможенную границу.

Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.

Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей).

Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов, пересекающих таможенную границу. Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями – самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов.

Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции

Виды фальсификации вкусовых товаров, пересекающих таможенную границу. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Недолив, разбавление водой, замена пищевого этилового спирта техническим – наиболее распространенные способы фальсификации алкогольных напитков. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.

Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Использование крошки, высевки, растительных отходов при купажировании торговых сортов и фасовке чая – один из распространенных способов фальсификации чая. Замена высокоценных сортов кофе и чая популярных наименований низкоценными сортами – один из способов ассортиментной фальсификации чая и кофе.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой), пересекающих таможенную границу. Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы.

Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров. Икра – как наиболее привлекательный объект фальсификации.

Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, пересекающих таможенную границу.

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов

Характеристика рынка товаров из стекла, керамики, металлов и пластмасс, товарных знаков и торговых марок. Характеристика рынка товаров из пластмасс, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация изделий из пластических масс: виды, критерии, показатели, методы. Органолептические и физико-химические методы обнаружения фальсифицированных пластмассовых изделий. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации.

Характеристика рынка товаров бытовой химии (ТБХ), товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация товаров бытовой химии: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации изделий ТБХ. Методы обнаружения фальсификации товаров бытовой химии, пересекающих таможенную границу.

Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации изделий. Методы обнаружения фальсификации.

Идентификация ювелирных товаров по виду применяемого металла и сплава. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий. Идентификация вставок ювелирных изделий по виду применяемого камня. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации. Информационная фальсификация ювелирных изделий, пересекающих таможенную границу.

Тема 7. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом

Объекты интеллектуальной собственности, охраняемые законом. Идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ; классификация и характеристика. Основные идентификационные признаки культурных ценностей.

Тема 8. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха.

Способы и средства фальсификации сырьевых материалов, используемых для производства текстильных товаров. Органолептические методы распознавания волокон. Определение природы волокон сжиганием. Микроскопические исследования волокон. Химические методы идентификации волокон. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации тканей.

Характеристика рынка товаров одежды, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация одежды из текстильных материалов и кожи: виды, критерии, показатели, методы. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве одежды.. Ассортиментная фальсификация одежды. Методы и способы обнаружения фальсификации тканей, одежды, обуви, пересекающих таможенную границу.

Характеристика рынка обуви, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация обуви: виды, критерии, показатели, методы.

Общий алгоритм идентификации обувных товаров. Качественная, количественная, ассортиментная и партионная идентификация обуви. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве обуви. Органолептические, физико-химические, инструментальные методы обнаружения фальсифицированных обувных товаров. Маркировка обуви. Информационная фальсификация обуви.

Характеристика рынка изделий из кожи и меха, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация одежды из кожи и меха: виды, критерии, показатели, методы. Методы обнаружения фальсификации.

Тема 9. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров

Характеристика рынка парфюмерно-косметических товаров (ПКТ), товарных знаков и торговых марок. Значение маркировки для обнаружения фальсифицированных парфюмерно-косметических товаров. Качественная, количественная и информационная фальсификация парфюмерно-косметических товаров. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация ПКТ: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации ПКТ. Методы и способы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров, пересекающих таможенную границу.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Контроль качества оказания услуг» формирует компетенцию ПК-12, необходимую в дальнейшем для формирования компетенций преддипломной практики.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров		0,5	-	27	27,5
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	0,5	0,5	0,5	18	19,5
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	0,5	0,5	0,5	16	17,5
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	0,5	0,5	0,5	16	17,5
5.	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	0,5	0,5	0,5	16	17,5

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	0,5	0,5	0,5	17	18,5
7.	Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом	0,5	0,5	0,5	18	19,5
8.	Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха.	0,5	0,5	0,5	18	19,5
9	Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	0,5		0,5	18	19
	ИТОГО:	4	4	4	164	176

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия проводятся с целью формирования компетенции обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1.	Раздел 2.	2. Идентификации и обнаружение	0,5

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	фальсификации зерномучных, кондитерских товаров.	
		3. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных и мясных продуктов.	0,5
		4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных напитков..	0,5
		5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов.	0,5
2.	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	6. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров из пластических масс и товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	0,5
		7. Идентификация и фальсификация товаров, содержащих интеллектуальную собственность	0,5
		8. Идентификация и обнаружение фальсификации тканей и одежды, бытовой обуви. Идентификация и обнаружение фальсификации кожи, меха.	0,5
		9. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	0,5
ИТОГО			4

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенции обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1.	Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров.	1. Основы идентификации и фальсификации потребительских товаров Понятие, значение, цель и задачи, принципы, объекты и субъекты идентификации. Характеристика видов идентификации. Средства, показатели и методы идентификации. Нормативные и правовые документы, регламентирующие работу по проведению идентификации товаров. Виды и способы фальсификации товаров.	0,5
2.	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	2. Идентификации и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров.	0,5
		3. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных и мясных продуктов.	0,5
		4. Идентификация и обнаружение	0,5

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
		фальсификации алкогольных напитков..	
		5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов.	0,5
3.	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	6. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров из пластических масс и товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	0,5
		7. Идентификация и фальсификация товаров, содержащих интеллектуальную собственность	0,5
		8. Идентификация и обнаружение фальсификации тканей и одежды, бытовой обуви. Идентификация и обнаружение фальсификации кожи, меха.	0,5
ИТОГО			4

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров

Тема 1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Основные термины и определения в области идентификации.
2. Исторические аспекты и проблемы фальсификации продовольственных товаров на современном этапе.
3. Структура и классификация видов идентификации товаров.
4. Цели, задачи, функции и принципы идентификации продовольственных товаров.
5. Объекты и субъекты идентификации.
6. Достоверность, достаточность и применимость идентифицирующих признаков.
7. Критерии идентификации.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля:

- защита сообщения на учебном занятии

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Основные виды фальсификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения.
3. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий, перемещаемых через границу. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом - самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.
4. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить дополнительную литературу по данной теме.
2. Изучить правила выполнения реферативных работ.
3. Подготовить реферат
4. Оформить реферат в соответствии со всеми требованиями и сдать для проверки в установленные сроки.

Форма контроля:

- проверка рефератов;
- заслушивание лучших рефератов на занятии.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Основные виды фальсификации колбасных изделий и методы ее обнаружения.
2. Основные виды фальсификации мясных изделий, перемещаемых через границу и методы ее обнаружения.
3. Основные виды фальсификации мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения.
4. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения.
5. Основные виды фальсификации масла коровьего и методы ее обнаружения.
6. Основные виды фальсификации сыров, перемещаемых через границу и методы ее обнаружения.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля:

- защита сообщения на учебном занятии

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин, перемещаемых через границу.
2. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков.
3. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить дополнительную литературу по данной теме.
2. Изучить правила выполнения реферативных работ.
3. Подготовить реферат
4. Оформить реферат в соответствии со всеми требованиями и сдать для проверки в установленные сроки.

Форма контроля:

- проверка рефератов;
- заслушивание лучших рефератов на занятии.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров.
2. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения.
3. Идентификации рыбных консервов, перемещаемых через границу. Основные виды фальсификации рыбных консервов и методы ее обнаружения.
4. Идентификации икорных товаров. Основные виды фальсификации икорных товаров и методы ее обнаружения.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля:

- защита сообщения на учебном занятии

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Органолептические и физико-химические методы обнаружения фальсифицированных пластмассовых изделий.
2. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации.
3. Идентификация товаров бытовой химии: виды, критерии, показатели, методы.
4. Использование экспресс-методов для идентификации изделий ТБХ. Методы обнаружения фальсификации.
5. Идентификация и экспертиза металлов (сплавов), применяемых для изготовления ювелирных изделий.
6. Пробирование и клеймение ювелирных изделий.
7. Рентгенофлуоресцентная спектрометрия.
8. Ассортимент и классификация ювелирных вставок.
9. Идентификация ювелирных изделий, перемещаемых через границу.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить дополнительную литературу по данной теме.
2. Изучить правила выполнения реферативных работ.
3. Подготовить реферат
4. Оформить реферат в соответствии со всеми требованиями и сдать для проверки в установленные сроки.

Форма контроля:

- проверка рефератов;
- заслушивание лучших рефератов на занятии.

Тема 7. Идентификация и фальсификация товаров, содержащих интеллектуальную собственность

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Идентификации товаров, содержащих интеллектуальную собственность, перемещаемых через границу.
2. Идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ.
3. Классификация и характеристика культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля:

- защита сообщения на учебном занятии

Тема 8. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха.

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Классификация кожевенного сырья.
2. Ассортиментная идентификация натуральных кож для обуви.
3. Контроль качества натуральной кожи для обуви.
4. Идентификация обуви по виду материала на наружных деталях верха.
5. Идентификация обуви по размерам.
6. Виды идентификации швейно-трикотажных товаров.
7. Методы идентификации волокнистого сырьевого состава.
8. Идентификация структурных характеристик нитей, пряжи.
9. Идентификация способа изготовления текстильного материала.
10. Идентификационная и товарная экспертиза пушно-мехового сырья
11. Идентификационная и товарная экспертиза пушно-меховых полуфабрикатов.
12. Идентификация пушно-мехового полуфабриката по видам.
13. Идентификация пушно-мехового полуфабриката по пряжам, сортам, цветам и группам пороков. Ассортиментная идентификация пушно-меховых изделий.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить дополнительную литературу по данной теме.
2. Изучить правила выполнения реферативных работ.
3. Подготовить реферат.
4. Оформить реферат в соответствии со всеми требованиями и сдать для проверки в установленные сроки.

Форма контроля:

- проверка рефератов;
- заслушивание лучших рефератов на занятии.

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Цели экспертизы подлинности парфюмерно-косметических товаров.
2. Идентификационные признаки парфюмерно-косметических товаров.
3. Виды и способы фальсификации парфюмерно-косметических товаров, перемещаемых через границу.

4. Методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля:

- защита сообщения на учебном занятии

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

б) дополнительная литература:

1. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415020>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1. (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

3. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

б) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

в) дополнительная литература:

1. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415020>

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

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

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

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
5. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» состоит из 3 разделов и 9 тем и изучается на лекциях, практических, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для

полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы теории и практики идентификации и фальсификации товаров. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала и формирования профессиональной компетенции и практических навыков со студентами специалитета проводятся практические занятия. В ходе практических занятий решаются практические задачи, проводится опрос по результатам изучения тем.

При изучении первого раздела – «Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров» особое внимание необходимо уделить рассмотрению таких вопросов, как виды фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу; методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу.

При изучении второго раздела – «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» особое внимание необходимо уделить рассмотрению таких вопросов, как средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий, пересекающих таможенную границу; методы обнаружения фальсификации сыров, пересекающих таможенную границу; способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов, пересекающих таможенную границу; виды фальсификации вкусовых товаров, пересекающих таможенную границу; видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой), пересекающих таможенную границу; фальсификация рыбы по размерному ряду; фальсификация способа разделки рыбы; методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, пересекающих таможенную границу.

При изучении третьего раздела – «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров» особое внимание необходимо уделить рассмотрению таких вопросов, как характеристика рынка товаров из пластмасс, товарных знаков и торговых марок; нормативные документы по идентификации товаров; методы обнаружения фальсификации товаров бытовой химии, пересекающих таможенную границу; виды фальсификации ювелирных изделий, пересекающих

таможенную границу; идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по некоторым изучаемым темам и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету с оценкой по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины:

а) для текущей успеваемости: доклад, контрольная работа, ситуационная задача, кейс-задача;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета с оценкой.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции;

2) практические занятия, на которых формируются навыки проведения идентификации и выявление фальсификации товаров;

3) самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка сообщений и рефератов;

4) подготовка докладов;

5) решение кейс-задач;

6) решение ситуационных задач;

7) презентации с использованием мультимедийной установки и компьютера;

8) консультации преподавателя.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практич.
1	Тема 1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)		0,5
2	Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - анализ конкретной ситуации, - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	0,5	0,5
3	Тема 7. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - анализ конкретной ситуации, - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	0,5	0,5
	Итого:	1	1,5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Направленность: «Сервис транспортных средств»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-12	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ПК-12 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Контроль качества оказания услуг

Контроль технического состояния транспортных средств

Устройство и эксплуатация транспортных средств

Техническое обслуживание и ремонт транспортных средств

Контроль качества оказания услуг

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-12	1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов 7. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом 8. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. 9. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	Доклад Ситуационная задача Кейс-задача Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенции студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции (ПК-12) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий.

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»,

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»,

- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-12	Знает основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров;	С незначительными замечаниями знает основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров;	Не знает основные термины и определения в области идентификации и выявления фальсификации товаров;	30
	Знает основные виды, средства и методы идентификации товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает основные виды, средства и методы идентификации товаров;	С незначительными замечаниями знает основные виды, средства и методы идентификации товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает основные виды, средства и методы идентификации товаров;	Не знает основные виды, средства и методы идентификации товаров;	
	Знает товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации;	С незначительными замечаниями знает товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации;	На базовом уровне, с ошибками знает товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации;	Не знает товароведческие характеристики различных групп продовольственных и непродовольственных товаров в целях их идентификации;	
	Знает методы выявления фальсификации различных	Верно и в полном объеме знает методы	С незначительными замечаниями знает	На базовом уровне, с ошибками знает	Не знает методы выявления	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	групп продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Знает нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями знает нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	Не знает нормативные правовые документы по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Знает нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями знает нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров;	Не знает нормативные правовые документы по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров;	
<i>Практические показатели</i>						
<i>ПК-12</i>	Умеет работать с нормативными правовыми	Верно и в полном объеме может работать	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может работать с нормативными	25

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Ситуационная задача</i>	с нормативными правовыми документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	работать с нормативными правовыми документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	работать с нормативными правовыми документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	правовыми документами по вопросам идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Умеет работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров; <hr/> <i>Кейс-задача</i>	Верно и в полном объеме может работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;	С незначительными замечаниями может работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;	На базовом уровне, с ошибками может работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;	Не может работать с нормативными правовыми документами по вопросам выявления фальсифицированных и контрафактных товаров;	
	Умеет применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Кейс-задача</i>	Верно и в полном объеме может применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями может применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками может применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	Не может применять средства товарной информации для целей идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	Умеет распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Кейс-задача</i>	Верно и в полном объеме может распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями может распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками может распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;	Не может распознавать разные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров;	
	Умеет работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации; <hr/> <i>Ситуационная задача</i>	Верно и в полном объеме может работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;	С незначительными замечаниями может работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;	На базовом уровне, с ошибками может работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;	Не может работать с сопроводительными документами в целях идентификации и выявления фальсификации;	
<i>Владеет</i>						
ПК-12	Владеет навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Контрольная работа</i>	Верно и в полном объеме владеет навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями владеет навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	Не владеет навыками проведения идентификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;	10
	Владеет навыками выявления фальсифицированных и контрафактных	Верно и в полном объеме владеет навыками выявления фальсифицированных и	С незначительными замечаниями владеет навыками выявления фальсифицированных	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками выявления фальсифицированных	Не владеет навыками выявления фальсифицированных и контрафактных	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов. <hr/> <i>Контрольная работа</i>	контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов.	и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов.	и контрафактных продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов.	продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов.	
					<i>Всего</i>	<i>65</i>

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	60-65	высокий
хорошо	46-59	хороший
удовлетворительно	33-45	достаточный
неудовлетворительно	32 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Основные термины и определения в области идентификации.
2. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная, количественная, комплексная.
3. Средства идентификации.
4. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.
5. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации потребительских товаров.
6. Законодательные акты России, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров.
7. Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации..
8. Виды фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу
9. Способы фальсификации товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
10. Методы выявления фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, пересекающих таможенную границу.
11. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий, пересекающих таможенную границу.
12. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов, пересекающих таможенную границу.
13. Виды фальсификации вкусовых товаров, пересекающих таможенную границу.
14. Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой), пересекающих таможенную границу.
15. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, пересекающих таможенную границу.
16. Характеристика рынка товаров из пластмасс, товарных знаков и торговых марок.
17. Нормативные документы по идентификации товаров.

18. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации.

19. Характеристика рынка товаров бытовой химии (ТБХ), товарных знаков и торговых марок.

20. Методы обнаружения фальсификации товаров бытовой химии, пересекающих таможенную границу.

21. Идентификация ювелирных товаров по виду применяемого металла и сплава. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий.

22. Объекты интеллектуальной собственности, охраняемые законом.

23. Идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ. Основные идентификационные признаки культурных ценностей.

24. Методы и способы обнаружения фальсификации тканей, одежды, обуви, пересекающих таможенную границу.

25. Характеристика рынка парфюмерно-косметических товаров (ПКТ), товарных знаков и торговых марок.

26. Методы и способы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров, пересекающих таможенную границу.

Типовые контрольные задания:

Вариант №1

1. Объекты и субъекты идентификационной экспертизы.
2. Порядок проведения идентификационной экспертизы меда.
3. Какие требования предъявляются и что не допускается при нанесении наименования пищевого продукта (по ГОСТ 51074)?

Вариант №2

1. Опишите функции и цели идентификации.
2. Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов идентификации.
3. Что необходимо наносить при маркировке товаров в части «Местонахождение изготовителя»? С какой целью наносится эта информация?

Вариант №3

1. Методы идентификации товаров, их преимущества и недостатки.
2. Виды фальсификации парфюмерно-косметических товаров, перемещаемых через границу.
3. Перечислите и опишите критерии идентификации товаров.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплин, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Информационные источники идентификации
 - а) технологический регламент
 - б) технические условия
 - в) правила по стандартизации
 - г) товарно-сопроводительные документы
 - д) маркировка товаров
 - е) анализная карточка

2. Заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам,
 - а) если товар не наносит вреда здоровью
 - б) если на маркировке и товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование
 - в) если товар имеет знак соответствия
 - г) если товар имеет соответствующий лейбл
 - д) если товар реализуется по сниженным ценам как таможенный конфискат
 - е) если внешний вид товара полностью идентичен с подлинным

3. Укажите наиболее распространенный способ количественной фальсификации товар
 - а) неточные измерительные технические устройства
 - б) устройства с более низкой чувствительностью
 - в) поддельные средства измерений
 - г) специальные приемы и психологическое воздействие на покупателя
 - д) неправильное измерение товара

Литература для подготовки к зачету с оценкой:

- а) нормативные документы:
 1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1. (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)
 2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)
 3. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

б) основная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

в) дополнительная литература:

1. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415020>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность: «Сервис транспортных средств»

Дисциплина: «Идентификация и фальсификация товаров»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.
2. Идентификация товаров по маркировке.
3. Проведите идентификацию меда, расфасованного в потребительскую тару. Изучите информацию имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074- 2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О защите прав потребителей» и ТР ТС 022/2011. Результаты изучения маркировки занесите в таблицу. Изучение маркировки меда Требования к информации на этикетке. Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров
2. Товаросопроводительные документы
3. Используя ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ, а также рекомендуемую литературу, проведите идентификацию образцов шоколада горького двух производителей. Результат оформите в таблицу.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

1. Виды фальсификации.
2. Нормативно-правовые документы, используемые при идентификации и фальсификации товаров.
3. Используя требования «ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ на данный вид продукции, рекомендуемую литературу, проведите идентификацию мясных консервов разных производителей одного вида. Результат оформите в виде таблицы.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Способы и методы идентификации.
2. Идентификация товаров по маркировке.
3. Используя требования «ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ на данный вид продукции, рекомендуемую литературу, проведите идентификацию рыбных консервов двух производителей одного наименования. Результат оформите в виде таблицы.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

1. Функции и задачи идентификации.
2. Товаросопроводительные документы.
3. Изучите Федеральный закон Российской Федерации "Технический регламент на масложировую продукцию", ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, а также рекомендуемую литературу, проведите идентификацию представленных образцов растительного масла двух торговых марок.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность: «Сервис транспортных средств»

Дисциплина: «Идентификация и фальсификация товаров»

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Информационная фальсификация товаров:
 - а) неверное наименование страны происхождения
 - б) неправильная установка весов
 - в) фальшивое средство измерений
 - г) незаконное повышение цен

2. Способы, используемые при ассортиментной фальсификации товаров:
 - а) пересортица
 - б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем
 - в) подмена натурального продукта имитатором
 - г) введение различных пищевых добавок
 - д) добавление воды
 - е) введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих

3. Идентификация продукции - это...
 - а) установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию
 - б) деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности единичных экземпляров к определенной товарной партии
 - в) деятельность по информационному обеспечению установления принадлежности совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии
 - г) способность идентифицировать товар в момент его товародвижения

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Правомерно ли оформление на зерномучные товары декларации соответствия вместо сертификата?

а) Если невозможно провести сертификацию потенциально опасной продукции изготовитель подтверждает ее безопасность в форме декларации соответствия.

б) неправомерно, потому что в декларации соответствия нет прямых измерений качественных показателей данной продукции.

в) Во всех случаях правомерен только сертификат соответствия

г) Декларация соответствия на зерномучную продукцию не оформляется

2. Буквенное обозначение французского очень старого коньяка:

а) V.O

б) V.O.P

в) V.S.O

г) V.S.O.P

д) V.V.S.O.P

е) X.O

3. Закон, регламентирующий доступ информации о составе и свойствах товара:

а) «О защите прав потребителей»

б) «О техническом регулировании»

в) «О сертификации продукции и услуг»

г) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине (модулю)

После завершения тестирования на зачете с оценкой на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет с оценкой, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете с оценкой (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче зачета с оценкой:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Направленность: «Сервис транспортных средств»

Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА

по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров»

Ситуация. На таможенный контроль поступила партия ванильного мороженого во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному «ванильный», глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задания:

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 31457—2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 31457—2012.

4. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э.Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение?

5. Целесообразно ли проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной

идентификации.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КЕЙС-ЗАДАЧА

по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров»

Кейс-задача № 1

При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в табл. 1 колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

Таблица 1.

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	- ОАО «Великолукский мясокомбинат», - ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), - «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	- ООО «Бирюлевский мясокомбинат», - ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров»

Вариант 1

С какой целью проводится идентификационная экспертиза товаров?
Какие известны способы количественной фальсификации товаров?
Какие требования предъявляются к нанесению информации для потребителя (по ГОСТ 51074)?

Вариант 2

1. В каких случаях необходимо проводить идентификационную экспертизу товаров?
2. В чем заключается информационная фальсификация товаров?
3. Какие сведения должна содержать информация для потребителя (по ГОСТ 51074)?

Вариант 3

1. Объекты и субъекты идентификационной экспертизы.
2. Порядок проведения идентификационной экспертизы меда.
3. Какие требования предъявляются и что не допускается при нанесении наименования пищевого продукта (по ГОСТ 51074)?

Вариант 4

1. Опишите функции и цели идентификации.
2. Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов идентификации.

Что необходимо наносить при маркировке товаров в части «Местонахождение изготовителя»? С какой целью наносится эта информация?

Вариант 5

1. Достоверность и достаточность идентифицирующих признаков.
2. В чем заключается экспертиза подлинности товара?
3. Какие требования предъявляются к нанесению массы или объема товара (по ГОСТ 51074)?

Вариант 6

1. Ассортиментная идентификация товаров.
2. Цели и методы выявления стоимостной фальсификации товара.
3. Каким образом доносится до потребителя информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов (по ГОСТ 51074)?

Вариант 7

1. Что такое групповая и видовая идентификация товаров?
2. Какие применяются способы защиты от подделок?
3. Что допускается не указывать в списке ингредиентов пищевой продукции (по ГОСТ 51074)?

Вариант 8

1. Что такое марочная идентификация товаров? Цель проведения марочной идентификация товаров и идентификация страны происхождения.
2. Способы подделки сертификатов и методы их выявления.
3. Какая информация является обязательной при маркировке пищевой продукции в части «Состав продукта» (по ГОСТ 51074)?

Вариант 9

1. В чем суть квалитетической идентификации товаров?
2. Опишите последствия фальсификации товаров - моральные, материальные и юридические.
3. Какие требования предъявляются к маркировке пищевого продукта, содержащего аллергены?

Вариант 10

1. Что представляет собой и с какой целью проводится комплектная идентификация товаров?
2. Сорты и виды растительных масел. Идентификация растительных масел.
3. Какие групповые наименования пищевых добавок допускаются при маркировке пищевой продукции (по ГОСТ 51074)?

Вариант 11

1. Что представляет собой рецептурная идентификация товаров?
2. Что означают термины «рафинированное», «отбеленное», «винтеризованное», «дезодорированное» масло?
3. Перечислите виды меда при идентификации по происхождению.

Вариант 12

1. С какой целью проводится конструкционная идентификация товаров?
2. Животные и растительные масла, их общие свойства и различия. Идентификация и фальсификация растительных масел.

3. Перечислите виды ассортиментной фальсификации меда. По каким показателям можно выявить такую фальсификацию?

Вариант 13

1. С какой целью проводится технологическая идентификация товаров?
2. Объединяющие признаки и различия майонезов и соусов майонезных.
3. Какие добавки и заменители применяются при фальсификации меда и какими методами можно их обнаружить?

Вариант 14

1. С какой целью проводится информационная идентификация товаров?
2. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
3. Какая дополнительная информация является обязательной при маркировке меда? Перечислите виды информационной фальсификации пчелиного меда.

Вариант 15

1. Цель и порядок проведения идентификации упаковки товара.
2. Количественная и информационная фальсификация растительных масел.
3. Какими методами определяется влажность и кислотность муки?

Вариант 16

1. Цель и порядок проведения идентификации маркировки товара.
2. В чем заключается ассортиментная и качественная фальсификация майонезов?
3. Каким методом определяется содержание сырой качество клейковины в муке?

Вариант 17

1. Цель и порядок проведения товаросопроводительных документов.
2. В чем заключается количественная и информационная фальсификация майонезов?
3. Каким методом определяется качество сырой клейковины муки?

Вариант 18

1. Перечислите и опишите средства идентификации товаров.
2. информацию содержит ГОСТ 51074 «Информация для потребителя»?
3. Что такое растяжимость и эластичность клейковины муки, каким образом определяются эти показатели при идентификации муки?

Вариант 19

1. Перечислите и опишите критерии идентификации товаров.
2. Каким методом определяется содержание сырой клейковины при идентификации муки?
3. Опишите методы выявления фальсификации меда.

Вариант 20

1. Что такое общие и специфические органолептические показатели качества товаров. Приведите примеры.
2. С какой целью пользуются ГОСТом 51074 «Информация для потребителя»?
3. Перечислите виды ассортиментной и качественной фальсификации меда.

Вариант 21

1. Методы идентификации товаров, их преимущества и недостатки.
2. Перечислите виды количественной и информационной фальсификации меда пчелиного.
3. Каким методом определяется плотность молока и как этот показатель связан с жирностью молока?

Вариант 22

1. Дайте определение термину «Фальсификация товара». Перечислите возможные объекты фальсификации.
2. Каким образом можно установить, является допустимым обнаруженное отклонение от массы, указанной на товаре?
3. Перечислите виды ассортиментной, качественной и количественной фальсификации молока.

Вариант 23

1. Ассортиментная фальсификация товаров, ее особенности. Различия ассортиментной и качественной фальсификации товаров.
2. Дайте определение понятиям «пищевая добавка» и «биологически активная добавка» (по ГОСТ 51074).
3. Опишите методы определения плотности и кислотности молока. Приведите расчетную формулу определения кислотности молока.

Вариант 24

1. Качественная фальсификация товаров. Пищевые и непищевые заменители продовольственных товаров.
2. Дайте определение понятиям «срок хранения» и «срок годности» и «срок реализации» продукта (по ГОСТ 51074). Кто имеет полномочия устанавливать срок годности продукта и чем это подтверждается?
3. Перечислите виды ассортиментной и качественной фальсификации меда.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров»

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
7. Исторические аспекты фальсификации товаров.
8. Причины и последствия фальсификации.
9. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
10. Способы ассортиментной фальсификации.
11. Способы качественной фальсификации.
12. Способы количественной и информационной фальсификации.
13. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
14. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
15. Измерительные методы оценки органолептических показателей.
16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
17. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.
18. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.
19. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.
20. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
21. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.

22. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.

23. Показатели идентификации вкусовых товаров.

24. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.

25. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.

26. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.

27. Способы фальсификации молока и их обнаружение.

28. Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Работу выполнить в печатном или электронном виде в срок, указанный преподавателем. Общий объем работы не должен быть меньше 5 страниц формата А4.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.