

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ТОВАРОВ И УСЛУГ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Формы обучения: очная; очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, очно-заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 8 з.е.

в академических часах: 288 ак.ч.

2021

Рабочая программа по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Нургалиевой А.Р. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	9
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	10
5.1. Содержание дисциплины	10
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	14
6. Лабораторные занятия	16
7. Практические занятия.....	16
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	20
9. Самостоятельная работа студента	21
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	24
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	26

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и фальсификации продукции, формирование необходимых для их профессиональной деятельности в условиях рыночной экономики, практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых продовольственных и непродовольственных товаров.

Задачами настоящей дисциплины являются:

изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации товаров;

овладение видами идентификации;

приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп товаров;

освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1	Микробиология потребительских товаров		.	5 сем		Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров			5 сем.		Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров			6 сем.		Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза культурно- бытовых товаров			6 сем.		Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза электробытовых и хозяйственных товаров				7 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза древесно- мебельных и				7 сем	Последующая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	строительных товаров					
ПК-1	Товароведение и экспертиза текстильных, обувных и одежно- меховых товаров			.	7 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров				7,8 сем.	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров			.	8 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров			.	8 сем	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров				8 сем.	Последующая
ПК-1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров			5 сем	.	Изучаемая
ПК-1	Товароведение тары и упаковочных материалов			5 сем	.	Изучаемая
ПК-1	Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей				7 сем.	Последующая
ПК-1	Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов				7 сем.	Последующая
ПК-1 ПК-8	Производственная практика, технологическая практика				8 сем.	Последующая
ПК-1 ПК-8	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем.	Последующая
ПК-8	Управление качеством			6 сем		Последующая
ПК-8	Международная система качества и безопасности товаров			.	5 сем	Изучаемая
ПК-8	Система качества и безопасности товаров Российской Федерации			5 сем.		Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ПК-1.1 Способен осуществлять анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками проведения анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.2 Способен осуществлять выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками проведения анализа причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.3 Способен осуществлять разработку корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.4 Способен осуществлять анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представление	Знать: алгоритм анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать результаты проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представлять руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: методами анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям	<p>ПК-8.1 Способен осуществлять анализ методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>ПК-8.2 Способен осуществлять выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>	<p>Знать: алгоритм анализа методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь: анализировать методы, используемые в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть: навыками проведения анализа методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Знать: алгоритм выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь: проводить выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть: навыками выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	<p>ПК-8.3 Способен применять актуальные методы по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>	<p>Знать алгоритм выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь проводить выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть навыками проведения выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>
	<p>ПК-8.4 Способен осуществлять составление отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>	<p>Знать: алгоритм составления отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь: составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть: навыками ведения, составления и сдачи отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
		4 семестр	5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	189	94,5	94,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	188	94	94
• занятия лекционного типа	72	36	36
• занятия семинарского типа:	116	58	58
практические занятия			
лабораторные занятия	116	58	58
в том числе занятия в интерактивных формах	20	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	30	30	
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	63	49,5	13,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий	50	40	10
- контрольное тестирование	13	9,5	3,5
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	36		36
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	ак. часов	288	144
	зач. ед.	8	4

очно-заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
		4 семестр	5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	73	36,5	36,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	72	36	36
• занятия лекционного типа	32	16	16
• занятия семинарского типа:	40	20	20
практические занятия			
лабораторные занятия	40	20	20
в том числе занятия в интерактивных формах			
в том числе занятия в форме практической подготовки	10	10	
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	1	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	179	35,5	143,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий	155,5	25,5	130
- контрольное тестирование	23,5	10	13,5
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	36		36
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	ак. часов	288	72
	зач. ед.	8	2

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы идентификации и обнаружения 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 товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация. Способы фальсификации товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров – один из способов фальсификации. Методы выявления фальсификации 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. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. 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.

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. 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 вкусовых товаров

Виды фальсификации вкусовых товаров. 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.

Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой). 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.

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 сплавов. 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.

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.

Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров

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. Линейная плотность нитей. Определение плотности, линейных размеров ткани. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации тканей. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации текстильных товаров.

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. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации швейных и трикотажных товаров. Ассортиментная фальсификация одежды. Методы и способы обнаружения фальсификации

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

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.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1 семестр						
1.	Тема 1. Основы идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров	6	10/0	9,5	25,5	
2.	Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	10	14/10	10	34	2
3.	Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	10	20/10	20	50	4
4.	Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	10	14/10	10	34	4
2 семестр						
5.	Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	12	22/0	4	38	4
6.	Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	12	18/0	4	34	4
7.	Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха.	12	18/0	5,5	35,5	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
	Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров					
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				1	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	72	116/30	63	288	20

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1 семестр						
1.	Тема 1. Основы идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров	4	4/0	9	17	2
2.	Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	4	4/0	9	17	2
3.	Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	4	6/0	8,5	18,5	4
4.	Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	4	6/0	9	19	2
2 семестр						
5.	Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	4	6/0	48	58	
6.	Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации	6	6/0	48	60	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
	изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов					
7.	Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	6	8/0	47,5	61,5	
8.	Подготовка к экзамену				36	
9.	Контактная работа в период промежуточной аттестации				1	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	32	40/0	179	288	10

6. Практические занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Лабораторные занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Основы идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров	Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации товаров Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации потребительских товаров. Методы выявления фальсификации товаров. Виды фальсификации товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья	10	0

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		потребителя фальсификация.		
2	Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет. Виды и способы фальсификации меда.	14	10
3	Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов.	20	10
4	Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим	14	10

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		компонентам.		
5	Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам. Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки.	22	0
6	Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	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. Использование экспресс-методов для идентификации изделий ТБХ. Идентификация изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов: виды, критерии, показатели, методы. Идентификация ювелирных товаров по виду применяемого металла и сплава. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации. Информационная фальсификация ювелирных изделий.	18	0
7	Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	Способы и средства фальсификации сырьевых материалов, используемых для производства текстильных товаров. Химические методы идентификации волокон. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации тканей. Идентификация одежды из текстильных материалов и кожи: 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	18	0

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		обнаружения фальсифицированных обувных товаров. Качественная, количественная и информационная фальсификация парфюмерно-косметических товаров.		
	Итого		116	30

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Основы идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров	Методы выявления фальсификации товаров. Виды фальсификации товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация.	4	0
2	Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: муки, хлебобулочных изделий. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Виды и способы фальсификации меда.	4	0
3	Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Значение маркировки сыра для его идентификации. Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов.	6	0
4	Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Органолептические, физические и химические методы обнаружения	6	0

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.		
5	Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.	6	0
6	Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	Идентификация изделий из пластических масс: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации изделий ТБХ.	6	0
7	Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификация и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	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. Идентификация одежды из текстильных материалов и кожи: виды, критерии, показатели, методы.	8	0
	Итого		68	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Бухгалтерский управленческий учет» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Основы идентификации и обнаружения фальсификации потребительских товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением основных понятий.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: виды идентификации и фальсификаций.

Изучая тему, важно приобрести умения различать виды фальсификации, знать объекты и субъекты идентификации, методы обнаружения.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей зерномучной и кондитерской продукции, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением средств, способов качественной фальсификации молочных и мясных товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: способы ассортиментной и качественной фальсификации.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей молочной и мясной продукции, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением средств, способов качественной фальсификации алкогольных товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных напитков.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей алкогольной продукции, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением средств, способов качественной фальсификации рыбных товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: способы ассортиментной и качественной фальсификации.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей рыбной продукции, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным

требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

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

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением средств, способов качественной фальсификации товаров бытовой химии.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: способы ассортиментной и качественной фальсификации.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 7. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта с определением средств, способов качественной фальсификации одежных и обувных товаров.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: способы ассортиментной и качественной фальсификации.

Изучая тему, важно приобрести умения анализа дефектов, причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей парфюмерно-косметической продукции, уметь выбирать актуальный метод и составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

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:

Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023804> – Режим доступа: по подписке.

2. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415020> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1) <http://www.buhgalteria.ru> Информационно-аналитический портал, содержащий аналитические и правовые материалы по различным аспектам бухучета и налогообложения. Действующие форумы по проблемам бухгалтерского учета.

2) <http://www.buh.ru> Интернет-ресурс для бухгалтеров Buh.ru

3) <http://online-buhuchet.ru/> Online-buhuchet.ru - Бухгалтерский учет: Электронный журнал, пошаговое бесплатное обучение

4) <http://www.glavbukh.ru> - официальный сайт практического журнала «Главбух».

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

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. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

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

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, 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.