

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ»

Кафедра №82

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель направления

проф., д.т.н., проф.

(должность, уч. степень, звание)

А.П. Ястребов

(подпись)

« 03 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров»

(Название дисциплины)

Код направления	38.03.06
Наименование направления/ специальности	Торговое дело
Наименование направленности	Реклама в торговой деятельности
Форма обучения	заочная

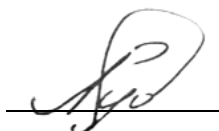
Санкт-Петербург 2019 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил(а)

доц., к.э.н., доц.

должность, уч. степень, звание



подпись, дата

14.05.19г.

Л.В. Рудакова

инициалы, фамилия

Программа одобрена на заседании кафедры № 82

«15»__05__2019г, протокол №__10__

Заведующий кафедрой № 82

д.э.н., доц.

должность, уч. степень, звание



подпись, дата

15.05.19 г.

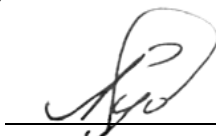
А.С. Будагов

инициалы, фамилия

Ответственный за ОП 38.03.06(03)

доц., к.э.н., доц.

должность, уч. степень, звание



подпись, дата

15.05.19г..

Л.В. Рудакова

инициалы, фамилия

Заместитель директора института (факультета) № 8 по методической работе

доц., к.э.н., доц.

должность, уч. степень, звание



подпись, дата

15.05.19г..

Л.Г. Фетисова

инициалы, фамилия

Аннотация

Дисциплина «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров» входит в вариативную часть образовательной программы подготовки студентов по направлению/специальности «38.03.06 «Торговое дело » направленность «Реклама в торговой деятельности». Дисциплина реализуется кафедрой №82.

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника

общекультурных компетенций:

ОК-5 «способность к самоорганизации и самообразованию»;

профессиональных компетенций:

ПК-4 «способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с представлением знаний обучающимся в области качества, методов обнаружения несоответствий, фальсификата и контрофакта, а также изучение факторов, влияющих на эти процессы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Язык обучения по дисциплине «русский».

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины

Содержание дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров» охватывает круг вопросов, связанных с представлением знаний обучающимся в области качества, методов обнаружения несоответствий, фальсификата и контрофакта, а также изучение факторов, влияющих на эти процессы.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями: ОК-5 «способность к самоорганизации и самообразованию»:

знать понятия «самоорганизация», «самоконтроль», «самообразование»;
 уметь системно анализировать, обобщать информацию, формулировать цели и самостоятельно находить пути их достижения;
 владеть навыками использования в образовательном процессе разнообразных ресурсов.

ПК-4 «способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации»:

знать способы идентификации товаров;
 уметь работать с методами идентификации товаров;
 владеть навыками идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина базируется на знаниях, ранее приобретенных студентами при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия
- Технология производства пропаганды конкурентных свойств товара.

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и используются при изучении других дисциплин:

- Товарный консалтинг.

3. Объем дисциплины в ЗЕ/академ. час

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 1

Таблица 1 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№8
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/(час)	2/ 72	2/ 72
<i>Аудиторные занятия, всего час., В том числе</i>	12	12

лекции (Л), (час)	6	6
Практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	6	6
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
Экзамен, (час)		
Самостоятельная работа , всего	60	60
Вид промежуточной аттестации: зачет, экзамен, дифференцированный зачет (Зачет. Экз. Дифф. зач)	Зачет	Зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий

Разделы и темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 2.

Таблица 2. – Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 8					
Раздел 1. Идентификация потребительских товаров					
Тема 1.1. Структура идентификации.	1	1			10
Тема 1.2. Система кодирования товаров в РФ.	1	1			10
Тема 1.3. Оценка соответствия товаров.	1	1			10
Раздел 2. Обнаружение фальсификации потребительских товаров					
Тема 2.1. Виды фальсификации товаров.	1	1			10
Тема 2.2. Методы и способы обнаружения фальсификации.	1	1			10
Тема 2.3. Фальсификация однородных групп товаров.	1	1			10
Итого в семестре:	6	6			60
Итого:	6	6	0	0	60

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 3.

Таблица 3 - Содержание разделов и тем лекционных занятий

Номер	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
-------	---

раздела	
1	<p>Раздел 1. Идентификация потребительских товаров Тема 1.1 Структура идентификации. Цель идентификации — установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам. На современном этапе задачами идентификации являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определение структуры, норм и правил в области идентификации товаров; • разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров; • исследование потребительских свойств товаров и показателей, их характеризующих, для выявления наиболее достоверных критериев идентификации; • совершенствование стандартов, ТУ и другой нормативной документации путем включения в нее показателей качества для целей идентификации; • совершенствование методов идентификации товаров, и в первую очередь экспресс-методов, позволяющих с достаточно высокой степенью достоверности определять все основополагающие характеристики товаров, особенно товароведные. <p>Объектами идентификации являются продукция, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности. В данном учебном пособии разберем лишь одну группу объектов — продукцию, которая вовлекается в процесс купли-продажи и становится товаром. Именно об идентификации продовольственных товаров в сфере торговли и у потребителя, приобретающего товары, пойдет речь, хотя следует отметить, многие рассматриваемые вопросы в равной степени могут быть отнесены и к непродовольственным товарам.</p> <p>Субъектами, осуществляющими идентификацию товаров, являются все участники рыночных отношений: изготовитель — на стадии приемки сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий и при отпуске готовой продукции; продавец — на стадиях заключения договоров купли-продажи, приемки товаров и подготовки их к продаже. Потребитель также проводит идентификацию приобретаемого товара, делая это чаще всего неосознанно и не имея достаточной квалификации, ориентируясь лишь на собственный житейский опыт и знания. Пути повышения механизации и автоматизации на складе.</p> <p>Тема 1. 2. Система кодирования товаров в РФ. В настоящее время ШК наносится на 99 % продукции, выпускаемой различными фирмами. Он наносится на транспортную или потребительскую упаковку многих импортных и отечественных товаров типографским способом или с помощью этикетки или ярлыка, которые приклеиваются. В соответствии с требованиями проведения внешнеторговых сделок наличие ШК на упаковке товара является обязательным условием его экспорта. Его отсутствие отрицательно влияет на конкурентоспособность продукции. Иногда незакодированный товар просто невозможно реализовать, так как торговые фирмы с технологией, нацеленной на автоматизированное товародвижение, часто не принимают на реализацию товар без ШК. Такая система информации экономически эффективно влияет на упорядочение и ускорение сбора и формирования заказов, учет поступления товаров, отгрузку, оформление документации, бухгалтерский учет, контроль товаров при их складировании и сбыте. Штриховые коды подразделяются на две группы: товарные и технологические. Товарные ШК используются для идентификации производителей товаров (например, товарный код EAN, называемый глобальным номером торговой единицы). Технологические ШК наносятся на любые объекты для автоматизированного сбора информации об их перемещении и последующим</p>

применении потребителями. Эти коды можно использовать отдельно или вместе с товарными кодами.

В Российской Федерации единственной национальной организацией товарной нумерации (член EAN International) является Ассоциация автоматической идентификации ЮНИСКАН/EAN РОССИЯ. Она насчитывает около 6500 предприятий-членов, всем им присвоены идентификационные номера. Приказом Госстандарта России от 30 апреля 1993 г. № 92 на базе ЮНИСКАН/EAN РОССИЯ образован Технический комитет по стандартизации ГОСТ Р/ТК 355

«Автоматическая идентификация», одним из направлений деятельности которого является разработка, рассмотрение, согласование и подготовка к утверждению государственных стандартов Российской Федерации в области штрихового кодирования.

Информацию кодируют с помощью различных символов — линейных (одномерных) и двухмерных. Номера на упаковку товара в соответствии с правилами EAN International наносятся в виде символа ШК EAN/UCC, утвержденного как европейским стандартом EN 797, так и российским ГОСТ Р 51201—98 «Автоматическая идентификация. Штриховое кодирование. Требования к символике «EAN/ЮПиСи». ШК предназначены для считывания информации сканерами, которые декодируют штрихи в цифры через микропроцессоры и вводят информацию о товаре в компьютер.

Ассоциация пользователей EAN установила ряд обязательных и рекомендуемых требований, которые следует выполнять на всех этапах использования ШК. Основные требования: первые два или три разряда ШК должны обозначать код национального ведомства. Принято называть эти разряды префиксами (флагами) и обозначать f1, f2, f3; идентификация товара должна быть цифровой и соответствовать формату EAN-8, EAN-13; каждая разновидность товара должна иметь свой идентификационный код, а при любом изменении вида товара (цены, цвета, сорта, размера, упаковки) должен изменяться и идентификационный код товара; правила кодирования внутри страны, устанавливаемые национальным ведомством, должны гарантировать, что для двух различных товаров не будет одинаковых кодов; системы ведения реестра ШК должны предусматривать возможность присвоения новым товарам кодов старых товаров не ранее чем через три года после изъятия товара из сферы торговли; возможность однозначно идентифицировать товары независимо от их производителей.

Одни и те же сканеры должны считывать коды EAN-8 и EAN-13. Штриховое изображение всех 8(12) цифр составляет в целом код EAN. Краевые знаки кода (удлиненные штрихи-знаки начала и конца символа) определяют его границы; символ делится на две части разделительным знаком (удлиненные штрихи в центре символа). Возможен вариант, когда для кода страны-изготовителя отводится два знака, а для кода предприятия — пять.

Тема 1.3. Оценка соответствия товаров.

Процесс, позволяющий продемонстрировать, что свойства товара удовлетворяют требованиям стандартов, правил и других документов, называется оценкой соответствия. Иными словами, оценка соответствия позволяет гарантировать, что продукты и услуги, выполняющие свои обещания. Потребители получают пользу от оценки соответствия, поскольку ее результаты служат основой для выбора ими товаров или услуг. Потребитель испытывает дополнительное доверие к товару, который сопровождается официальной декларацией от поставщика, имеет сертификат либо знак прохождения сертификации, свидетельствующие о качестве, безопасности или других желаемых характеристиках. Производители и поставщики услуг хотят убедиться, что их продукция и услуги соответствуют заявленным в спецификациях, а также удовлетворяют ожидания клиентов. Оценка продукции и услуг в соответствии с

международными стандартами ISO и IEC позволяет идти в ногу с текущим уровнем развития технологий и знаний, позволяет избежать потерь, которые неизбежны, если дефектный продукт попадет на рынок. Когда вопрос идет о здоровье, безопасности или окружающей среде, оценка соответствия очень часто становится обязательной на законодательном уровне. Без надлежащей оценки и утверждения, товар не может быть допущен в продажу, или, например, поставщик отстраняется от участия в торгах по заключению контрактов на госзакупки. Международные стандарты и руководства ISO/IEC также устанавливают требования, дают указания по эффективному осуществлению и признанию результатов таких оценок. Регулирующие органы также заинтересованы в оценке соответствия, так как этот процесс является инструментом для регулирования систем национального здравоохранения, безопасности, природоохранного законодательства и достижения целей в сфере государственной политики. Гармонизация процедур оценки соответствия на мировом уровне имеет далеко идущие возможности для международной торговли в целом. Одним из основных препятствий для осуществления торговли между странами, является тот факт, что экспортеры вынуждены проводить различные дорогостоящие испытания и / или сертификацию продукции. Непрозрачные или дискриминационные процедуры оценки соответствия могут быть эффективным протекционистским инструментом, или "техническим барьером в торговле". Соглашение Всемирной торговой организации по техническим барьерам в торговле (Соглашение ВТО по ТБТ) была создано с целью обеспечить условия, при которых технические регламенты, стандарты и процедуры оценки соответствия, не создают ненужных препятствий для международной торговли. Последующие обзоры Соглашения по ТБТ отметили полезность стандартов и руководств ISO/IEC по оценке соответствия для согласования практики в этой сфере, а также их роли как критерия технической компетентности органов по оценке, обеспечивающего уверенность и доверие к полученным результатам. Поэтому деятельность ISO / IEC по оценке соответствия способствует преодолению торговых барьеров. От оценки соответствия зависят все страны, однако многие развивающиеся страны сталкиваются с особыми трудностями при создании и поддержании жизнеспособных ресурсов, позволяющих осуществлять эту деятельность. Эта ситуация усложняется в эпоху глобализации, когда международные "лучшие практики" становится все более желаемыми для всех сторон, участвующих в торговых и коммерческих операциях. Под сторонами подразумеваются не только те компании, которые непосредственно участвует в торговле, но и др. организации, включенные в процесс - регулирующие и государственные органы, стремящиеся защитить своих граждан от опасных или некачественных товаров и других негативных последствий, таких как разрушительное влияние на окружающую среду. Оценка соответствия является частью самой структуры общества, и начиная с самых древних времен выступала как инструмент заверения потребителей продуктов, услуг и товаров, в принятии определенных мер, гарантирующих количество, качество, определенные характеристики или выполнение других ожиданий. Оценку соответствия, следовательно, необходимо рассматривать в более широком понимании, чем только участие в осуществлении торговли. Она представляет собой деятельность внутри всего общества, и, в большинстве стран, ее внутреннее применение может значительно перевешивать ее роль в осуществлении торговли. Хотя использование "лучшей практики" в области оценки соответствия является желательным явлением, все же более важен опыт ее практического использования и экономическая эффективность. Это особенно существенно для развивающихся стран, которые должны принимать наилучшие решения в вопросах оценки соответствия для удовлетворения своих внутренних и международных клиентов.

2	<p>Раздел 2. Обнаружение фальсификации потребительских товаров</p> <p>Тема 2.1. Виды фальсификации товаров.</p> <p>Фальсификат (falsifico – подделка) — умышленное действие, направленное на подделку, сокрытие информации или выдачи заведомо недостоверной, неполной информации об объекте купли – продажи с корыстной целью. Существуют следующие виды фальсификации: Ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная и информационная. Ассортиментная (видовая) — фальсификация осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем с сохранением сходства одного или нескольких признаков. Примером ассортиментной фальсификации служит замена одного сорта плодов или овощей другим сортом, пищевых сортов техническими. Возможна также ассортиментная фальсификация хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий, выработанных из одного сорта муки, изделиями, выработанными из другого, более низкого, сорта муки. Такую подделку выявить можно по цвету хлебобулочных и макаронных изделий, но более точное заключение дается по физико-химическим показателям: содержанию клетчатки, пентозанов, кальция, фосфора, железа. Довольно часто картофельный крахмал фальсифицируется пшеничной мукой или кукурузным крахмалом; сливочное масло — маргарином. В качестве средств ассортиментной фальсификации применяются пищевые и непищевые заменители. Пищевые заменители — более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам. Наиболее часто для фальсификации жидких продуктов используют воду. Непищевые заменители органического или минерального происхождения непригодны для пищевых целей, к ним относят мел, гипс, известь, золу. Качественная фальсификация — подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей. Разновидностью качественной фальсификации является частичная или полная замена натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов. Например, реализация спитого чая под видом натурального продукта, кофе натурального без кофеина. В последнем случае продукт нельзя считать фальсифицированным, если на маркировке указаны его назначение и состав (отсутствие кофеина). В зависимости от степени вреда, наносимого фальсифицированным продуктом, различают две разновидности качественной фальсификации: безопасную для жизни и здоровья потребителя и опасную. Средствами качественной фальсификации являются добавки и товары того же наименования, что и товар, указанный на маркировке, в сопроводительных документах, но низшего качества. Так, качественная фальсификация хлеба, хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий, применяемая при производстве, включает добавление в тесто до 15 — 25% другого сорта муки, отбеливателей, такую фальсификацию обнаружить достаточно сложно. Практикуется также замена дрожжей на химические разрыхлители, усиливающие выделение углекислого газа, что сокращает процесс брожения теста; повышенное содержание воды; недостаточное количество масла, яиц, сахара и др. компонентов, предусмотренных рецептурой; замена сливочного масла маргарином; маргарина — растительным маслом. В кондитерском производстве в шоколадную глазурь могут вводить вместо какао-масла растительный жир. Отличить такие виды фальсификации можно, зная идентификационные отличия одного вида изделий от других, одного сорта от другого. Следует отметить, что использование пищевых добавок, предусмотренных рецептурой, нельзя относить к фальсификации. Качественной фальсификацией считается применение разрешенных и запрещенных добавок, не предусмотренных рецептурой. Часто для увеличения массы</p>
---	---

шоколадной глазури кондитерских изделий используется повышенное содержание сахара и воды. Поскольку в шоколадной глазури, представляющей собой жировую среду, вода нерастворима, то в нее предварительно вводят различные поверхностно-активные вещества — лецитин, фосфатидные и другие концентраты, что позволяет увеличить содержание воды в глазури с 1% до 6 — 9%. При такой, фальсификации шоколадная глазурь имеет показатели искусственного шоколада. Введением чужеродных добавок — пшеничной муки-крупчатки или высшего сорта, манной крупы, соли, мела, строительного гипса; повышенной влажностью — осуществляется качественная фальсификация сахара. Для удлинения сроков хранения продуктов в рецептуру добавляются консерванты или антибиотики. Отличить такие изделия от других можно по срокам хранения: если срок хранения, например, хлебобулочных изделий составляет более 48 часов, значит, добавлены консерванты или антибиотики. Если это не указано, значит, продукт фальсифицирован. О качественной фальсификации молока и молочных продуктов можно судить по внешнему виду: на поверхности пастеризованного молока не допускается наличие плотной жировой пробки; в молоке повышенной жирности, топленом и стерилизованном не должно быть отстоя сливок. При нарушении технологий и условий хранения консистенция молока может быть хлопьевидной с образованием рыхлого белкового осадка. Цвет молока белый, в летнее время — с желтоватым оттенком, у нежирного молока — с синеватым оттенком, у топленого и стерилизованного — кремовый за счет образования меланоидиновых и других соединений. При разбавлении водой молоко становится немного прозрачнее, с синеватым оттенком; имеет менее выраженный вкус, водянистую консистенцию, при взбалтывании оно дает мало пены. Плотность молока уменьшается до 1,007 г/см³. Очень распространенной фальсификацией копченых колбасных изделий является замена части мяса на шпик и соединительную ткань. Основным видом качественной фальсификации чая является подмешивание низкокачественных компонентов (волокон, дробленых черешков), а также продажа старого низкокачественного чая. Цвет разваренного листа чая черного байхового в зависимости от его сорта: букет и высший (однородный, коричнево-красный); первый (неоднородный, темно-коричневый); второй (неоднородный, темно-коричневый, допускается зеленоватый оттенок). Цвет разваренного листа чая зеленого байхового в зависимости от его сорта: букет и высший (однородный с зеленоватым оттенком); первый (недостаточно однородный с желтоватым оттенком); второй (неоднородный с желтоватым оттенком). Одним из наиболее широко распространенных способов качественной фальсификации является пересортица, представляющая собой действия, направленные на обман потребителя путем замены товаров высших сортов низшими. Пересортица может быть вызвана объективными и субъективными причинами. К фальсификации относится лишь пересортица, обусловленная субъективными причинами, что характерно для сырьевых и технологических принципов деления товаров на сорта. Пересортица мяса, колбас, муки, крахмала, кофе при реализации в торговле является фальсификацией, так как качество этих товаров полностью сформировано при их производстве и не изменяется при хранении. Значительная группа товаров (чай, сыр, сливочное масло, маргарин), качество и товарный сорт которых при хранении существенно изменяются вследствие естественных процессов, характеризуется пересортицей, носящей объективный характер. При перемаркировке товаров и указании фактического сорта такая пересортица не является фальсификацией. Количественная фальсификация товаров — обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т. п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. В практике этот вид фальсификации называют недовесом или обмером. Способы и средства такой фальсификации основаны на неточных измерениях с грубыми погрешностями

всегда в сторону уменьшения параметров измеряемого объекта. Информационная фальсификация — обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, на маркировке и рекламе. При информационной фальсификации хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий неточно указывается наименование изделий; сорт муки, из которой изготовлены изделия, состава продукта.

Тема 2.2. Методы и способы обнаружения фальсификации.

Имеются также различные специальные способы количественной фальсификации товара. Так, имеются способы обмера, обвеса, которые применялись еще в прошлом веке.

1. "Обвес с походом". Данный метод заключался в том, что продавец клал на весы больше товара, чем просил покупатель; уже на весах избыточная часть ("поход") отрезалась, причем продавец увеличивал вес товара, придерживая весы пальцем.
 2. "Обвес на бумажку": небольшие порции товара взвешивались на плотной бумаге или в пакете.
 3. "Обвес на пушку" требовал значительной психологической подготовки и применялся только опытными продавцами. Суть его сводилась к следующему: обвешивая покупателя, продавец должен был отвлечь его разговором от шкалы весов. При этом к коромыслу весов на длинной нитке подвешивался груз, на который надавливали незаметно под столом ногой.
 4. "Обвес на бросок" продавец осуществлял, быстро бросая товар на весы и сразу снимая его.
 5. "Обвес на разинь" предполагал, что покупатель видит лишь часть шкалы весов.
 6. При "обвесе на путешествие" продавец просил покупателя оплатить стоимость товара в кассу, а сам в это время обвешивал его.
 7. "Обвес на нахальство" был прост: подпиливали гири.
 8. "Обвес с подначкой": взвешивая товар, продавец работал четырьмя пальцами, пятым отклоняя в нужную сторону стрелку весов.
 9. "Обвес на время" требовал высокого профессионализма. Обслуживание проводилось столь быстро, что покупатель не замечал количество положенного и завернутого товара.
 10. Еще один способ назывался "сделать радугу" и состоял в подмене одного сорта товара другим (например, субпродукты вместо вырезки).
 11. Немногим отличался от него способ "дать ассортимент" (кстати, в советской торговле он использовался вполне легально). Суть его в следующем: основная часть заворачиваемого товара — требуемого качества (например, вырезка), а меньшая — более низкого (субпродукты, кости и т.п.).
 12. Комбинированный способ, включавший до трех перечисленных, назывался "семь радостей" и, разумеется, доставлял покупателям наибольшие неудобства.
- В настоящее время, наряду с давно известными количественными фальсификациями, появились и новые.
1. Магазины приобретают сахар, крупы, муку, соль в I нефасованном виде. На несколько дней продукт помещают в увлажненный склад, где он набирает вес: на мешок — до 1 2—3 кг (более 50 руб. дохода).
 2. При фасовке может применяться смешивание продукта разного сорта (и цены) — например, сахар белый и желтый (рафинированный и нерафинированный), муку разного сорта, соль.
 3. Фасовка черствого хлеба в пакет, где он отходит. Дополнительно увеличивают цену за упаковку.
 4. Намораживание мяса, рыбы, полуфабрикатов,пельменей водой до обледенения.
 5. Резко класть товар на весы — один из наиболее эффективных и распространенных методов обвеса: мало кто ждет, пока установится стрелка или

успокоятся цифры (на электронных весах).

6. Использование магнита. На чашечные весы кладут магнит весом от 10 до 30 г, на электронные — также, но с тыльной, невидимой покупателю стороны. По виду он может быть, как монета, пластинка. Используются специально намагниченные ножи. Случается, что сильный магнит помещен в пачку из-под сигарет и лежит недалеко от весов. Такой магнит искажает вес до 50 г.

7. Регулирование наклона весов в пользу продавца (до 5—10 г).

8. Незаметная, якобы, для успокоения стрелки весов, поддержка чашек: с продуктами — сверху, а с гирями — снизу.

9. Установка весов (любых циферблатных) боком, чтобы покупатель, смотря чуть сбоку, "ошибался" на 2—5 граммовых делений.

10. Сознательное перепутывание цифр, близких по очертанию (на электронных весах): 1и7,3и9,5и 6.

11. Взвешивание овощей, яблок и других товаров с помощью неповеряемых весов, предназначенных для домашнего употребления (пружинных).

12. Предварительное взвешивание яблок, овощей и других товаров по 1—2 кг и размещение их и на товарной площадке весов, и на гиревой, как бы уравновешенных между собой. Но масса и той, и другой партии обычно меньше до 200—500 г.

Методика правильных измерений обычно приводится в технических документах на измерительные приборы. Кроме того, отдельные правила измерений, в частности, тканей, приведены в "Правилах продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров", утвержденных постановлением Советом Министров — Правительством РФ от 8 октября 1993 г. № 995.

Отпуск товаров по массе брутто без вычитания из массы упаковки чаще всего производится при взвешивании товара в торговой упаковке или развесного товара в дополнительной таре (корзинах, пластмассовых чашках и т.п.). Во избежание количественной фальсификации продавец обязан либо положить на противоположную площадку циферблатных весов упаковку из того же материала и того же размера (например, лист оберточной бумаги), либо вычесть из массы брутто предварительно взвешенную упаковку или дополнительную тару.

Отпуск товара по массе нетто с вычитанием из массы брутто массы стандартной тары, указанной на маркировке, позволяет обмануть получателя или потребителя, если применяется утяжеленная тара (с более толстыми стенками, дополнительными приспособлениями). Например, при отпуске товаров в бочках и другой большегрузной таре, при количественной приемке товаров в транспортных средствах (вагонах, машинах и др.) путем взвешивания на железнодорожных или автомобильных весах без последующего перевешивания на складе. При этом в упаковку или транспортные средства могут быть вложены тяжелые предметы (камни, кирпичи и т.п.).

Этот вид фальсификации касается в основном торговых работников, но не исключена возможность обмана и потребителя, покупающего товар мелким оптом в производственной упаковке (например, при отпуске товара в мешках не учитывается масса последних до 0,5 кг).

С применением дополнительных грузов, подкладываемых под товар при его взвешивании, можно столкнуться иногда на розничных торговых предприятиях. Известен особый прием, называемый "сухой лист", при котором в упаковку, которую складывают пополам, кладется плоский посторонний предмет определенной массы. Покупатель не видит этот предмет, так как он находится между двумя листами упаковки. После окончания взвешивания продавец берет верхнюю половину упаковки с товаром, при этом посторонний утяжеленный предмет падает около весов со стороны продавца.

Количественная фальсификация осуществляется на производстве — при фасовке

товаров, розливе напитков или на предприятиях торговли, массового питания при отпуске потребителю.

Стоимостная фальсификация — обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.

Тема 2.3. Фальсификация однородных групп товаров.

Подлинность товара является одним из его свойств. Поэтому необходимо всесторонне исследовать данное свойство товара и особенности его проявления.

Подлинность товара - это набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других. При этом необходимо помнить, что все производимые однородные товары всегда имеют подлинный (утверждаемый, базовый) образец, на основе которого готовится вся проектно-технологическая документация и затем данный образец просто тиражируется. Таким образом, подлинный (утверждаемый) образец, являющийся исходным изделием, является стандартным образцом для всей остальных выпускаемых товаров.

Устанавливается принадлежность данного представителя однородного товара к той или иной группе однородных товаров, то это мы называем идентификацией. Если же мы устанавливаем характерные особенности того или иного товара, то этот процесс называется установление его подлинности.

Поэтому экспертиза (исследование) подлинности товара проводится с целью установления характерных показателей, отличающих подлинный (натуральный) продукт от его подделки. При этом подделка может иметь как более худшие показатели качества, чем подлинный, так и более лучшие показатели.

Для достижения этой цели при данной экспертизе могут ставиться следующие задачи:

1. Имеет ли данное изделие показатели, характерные для подделок подлинного (натурального) товара.
2. Насколько соответствует названное изделие показателям, характерным для данной однородной группы товаров.
3. Соответствует ли маркировка данного изделия требованиям, предъявляемым к ней в нормативно-технической документации, законом "О защите прав потребителей".
4. Соответствует ли внутренняя и внешняя упаковка данного изделия предъявляемым требованиям.
5. Соответствуют ли стоимость, сопроводительные документы данному изделию, а также производителю, стране, от имени которой он выступает.

Таким образом, экспертиза подлинности товара преследуют определенные цели и для достижения этих целей могут ставиться разные задачи. При установлении подлинности товара могут быть получены как положительные, так и отрицательные результаты. Однако заявлять сразу же о том, что при отрицательном результате Вами выявлена фальсификация нельзя.

При получении отрицательного результата и при установлении подлинности того или иного товара по тому или иному показателю, эксперт (исследователь) должен подтвердить этот отрицательный результат другим достоверным методом (способом), либо вновь отобрать среднюю пробу товара из той же партии, и повторить результаты в своей лаборатории, либо в лаборатории вышестоящей соответствующей организации, либо в независимой. Только при получении отрицательных результатов во всех указанных случаях, эксперт может быть уверен в достоверности полученных отрицательных результатов.

После получения отрицательного результата на подлинность того или иного товара, необходимо установить с какой целью была сделана подделка подлинного (натурального) товара.

<p>Подделки можно классифицировать на четыре группы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подделка, выполненная по незнанию, либо по недоразумению. 2. Подделка, выполненная из-за несовершенства используемой технологии, технологического решения, либо низкого уровня инженерно-технического персонала. 3. Подделка натурального продукта суррогатами, выполненная из-за отсутствия определенных знаний в данной области, и используемая для их замены (подделка черной, красной икры, мяса, масла сливочного, сметаны, шампанского, коньяка, и т.п.). 4. Подделка, выполненная с корыстной целью.
--

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 8				
1	Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров	практическая работа	1	1
2	Способы и средства обнаружения фальсификации растительных масел	практическая работа	1	1
3	Способы и средства обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	практическая работа	1	1
4	Способы и средства обнаружения фальсификации меда	практическая работа	1	2
5	Способы и средства обнаружения фальсификации плодоовощной продукции	практическая работа	1	2
6	Способы и средства обнаружения фальсификации различных консервов	практическая работа	1	2
Всего:			6	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость,	№ раздела дисциплины
---	---------------------------------	---------------	----------------------

п/п		(час)	
Учебным планом не предусмотрено			
Всего:			

4.5. Курсовое проектирование (работа)

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа студентов

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 8, час
1	2	3
Самостоятельная работа, всего	60	60
изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	45	45
выполнение реферата (Р)	10	10
подготовка к текущему контролю (ТК)	5	5
контрольные работы заочников (КРЗ)	10	10

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы студентов указаны в п.п. 8-10.

6. Перечень основной и дополнительной литературы

6.1. Основная литература

Перечень основной литературы приведен в таблице 7.

Таблица 7 – Перечень основной литературы

Шифр	Библиографическая ссылка / URL адрес	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
	Степанова, Т. Е. Потребительский спрос в постиндустриальной экономике (теория и практика): Учебное пособие/Степанова Т. Е., Рыбалкина О. А. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 160 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009045-0. https://znanium.com/read?id=274300	
	Евдохова, Л. Н. Теоретические основы товароведения: Учебное	

	<p>пособие / Евдохова Л.Н., Пинчукова Ю.М., Болотько А.Ю. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 263 с.: ISBN 978-985-06-2656-1. https://znanium.com/read?id=336449</p>	
--	--	--

6.2. Дополнительная литература

Перечень дополнительной литературы приведен в таблице 8.

Таблица 8 – Перечень дополнительной литературы

Шифр	Библиографическая ссылка/ URL адрес	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
	<p>Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИЛЬ) ISBN 978-5-98281-106-6. https://znanium.com/read?id=8505</p>	
	<p>Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : учебное пособие / О.Я. Афанасенко. – Минск : РИПО, 2016. - 132 с. – ISBN 978-985-503-575-7. - https://znanium.com/read?id=367752</p>	

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ИНТЕРНЕТ, необходимых для освоения дисциплины

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ИНТЕРНЕТ, необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ИНТЕРНЕТ, необходимых для освоения дисциплины

URL адрес	Наименование
http://cisep.ru/journals/torgovoe-pravo/	Журнал «Торговое право»

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

8.1. Перечень программного обеспечения

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1.	Microsoft Windows 7 418-7 от 14.06.2013 110-7 от 28.02.2019
2.	Microsoft Office Standard

	1031-3 от 31.07.2018
--	----------------------

8.2. Перечень информационно-справочных систем

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11 – Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
1	ЭБС ZNANIUM
2	ЭБС издательства ЛАНЬ

9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Состав материально-технической базы представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).	
2	Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации	
3	Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации	Читальный зал библиотеки; 21-17-кабинет курсового и дипломного проектирования
4	Учебная аудитории для проведения промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации	

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

10.1. Состав фонда оценочных средств приведен в таблице 13

Таблица 13 - Состав фонда оценочных средств для промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Примерный перечень оценочных средств
Зачет	Список вопросов;

10.2. Перечень компетенций, относящихся к дисциплине, и этапы их формирования в процессе освоения образовательной программы приведены в таблице 14.

Таблица 14 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам/практикам в процессе освоения ОП
----------------	--

ОК-5 «способность к самоорганизации и самообразованию»	
1	История управленческой мысли
1	Иностранный язык
1	Математика. Аналитическая геометрия и линейная алгебра
1	История
1	Математика. Математический анализ
1	Информатика
1	Физическая культура
2	Безопасность жизнедеятельности
2	Прикладная физическая культура (элективный модуль)
2	Иностранный язык
2	Философия
2	Математика. Математический анализ
2	Экономика. Микроэкономика
2	Информатика
3	Прикладная физическая культура (элективный модуль)
3	Статистика
3	Математика. Теория вероятностей и математическая статистика
3	Экономика организации
3	Иностранный язык
3	Экономика. Макроэкономика
3	Правоведение
4	Мировая экономика и международные экономические отношения
4	Бухгалтерский учет и аудит
4	Прикладная физическая культура (элективный модуль)
4	Менеджмент
4	Теоретические основы товароведения
4	Иностранный язык
4	Фирменный знак в торговле
5	Бухгалтерский учет и аудит
5	Мировая экономика и международные экономические отношения
5	Рекламная деятельность
5	Маркетинг
5	Социология и политология
5	Коммерческая деятельность
6	Основы электронной коммерции
6	Разработка и технология производства рекламного продукта
6	Система электронных платежей
6	Организация связей с общественностью
6	Таможенные операции
6	Организация рекламной деятельности
6	Телерадиореклама

6	Деловой иностранный язык
7	Маркетинговые исследования
7	Поведение потребителей
7	Информационные технологии
7	Системный анализ
7	Массовые коммуникации и медиапланирование
7	Создание и эксплуатация электронных магазинов
7	Организация и технология торговли
7	Товароведение и экспертиза товаров
7	Мультимедийные технологии в торговой деятельности
7	Электронная реклама
7	Биржевое дело
8	Информация в ИНТЕРНЕТ
8	Страхование коммерческой деятельности
8	Технология производства пропаганды конкурентных свойств товара
8	Качество и конкурентоспособность продукции
8	Торгово-экономические отношения России в современных условиях
8	Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров
8	Транспортное обеспечение торговой деятельности
8	Основы интегрированных коммуникаций (рекламы и связей с общественностью)
9	Организация, технология и проектирование предприятий
9	Управление цепями поставок
9	Международный маркетинг
9	Рекламный маркетинг
9	Контракты международной торговли
9	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия
9	Основы брендинга
9	Организация коммерции по сферам применения
10	Логистика
10	Правовое регулирование профессиональной деятельности
10	Налоги и налогообложение
10	Товарный консалтинг
10	Основы информационной безопасности
10	Финансово-экономическая экспертиза коммерческой деятельности предприятия
ПК-4 «способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации»	
8	Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров
10	Товарный консалтинг

10.3. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) у обучающихся компетенций применяется шкала модульно–рейтинговой системы университета. В таблице 15 представлена 100–балльная и 4–балльная шкалы для оценки сформированности компетенций.

Таблица 15 –Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции		Характеристика сформированных компетенций
100-балльная шкала	4-балльная шкала	
$85 \leq K \leq 100$	«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; - опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; - делает выводы и обобщения; - свободно владеет системой специализированных понятий.
$70 \leq K \leq 84$	«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения; - владеет системой специализированных понятий.
$55 \leq K \leq 69$	«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; - слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений; - частично владеет системой специализированных понятий.
$K \leq 54$	«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся не усвоил значительной части программного материала; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует выводов и обобщений.

10.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

1. Вопросы (задачи) для экзамена (таблица 16)

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена
	Учебным планом не предусмотрено

2. Вопросы (задачи) для зачета / дифференцированного зачета (таблица 17)

Таблица 17 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифференцированного зачета
1	Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
2	Средства и способы фальсификации пива.
3	Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
4	Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
5	Основные органолептические показатели при идентификации вин.
6	Идентификация корневых пряностей.
7	Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
8	Идентификация плодово-семенных пряностей.
9	Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
10	Принципы классификации товаров в ТН ВЭД.
11	Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
12	Методы обнаружения фальсификации пива.
13	Цели и задачи курса.
14	Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
15	Идентификация мёда пчелиного.
16	Нормативно-правовая база проведения идентификации.
17	Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
18	Какие органолептические показатели являются основными при идентификации.
19	Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
20	Основные методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
21	Фальсификация зерна, крупы, муки.
22	На основании каких показателей проводится идентификация зерновых товаров.
23	Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
24	Виды фальсификации товаров.
25	Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.
26	Идентификация продуктов из сгущенного молока.
27	Идентификация цветочных и листовых пряностей.
28	Основные показатели при идентификации растительных масел.
29	Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
30	Идентификация сыров.
31	Методы и способы идентификации молока.
32	Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
33	Основные органолептические показатели при идентификации вин.
34	Идентификация мёда пчелиного.
35	Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
36	Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
37	Основные органолептические показатели при идентификации вин.
38	Идентификация коньяков.
39	Основные органолептические показатели при идентификации безалкогольных напитков.
40	Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.

3. Темы и задание для выполнения курсовой работы / выполнения курсового проекта (таблица 18)

Таблица 18 – Примерный перечень тем для выполнения курсовой работы / выполнения курсового проекта

№ п/п	Примерный перечень тем для выполнения курсовой работы / выполнения курсового проекта
-------	--

	Учебным планом не предусмотрено
--	---------------------------------

4. Вопросы для проведения промежуточной аттестации при тестировании (таблица 19)

Таблица 19 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов

5. Контрольные и практические задачи / задания по дисциплине (таблица 20)

Таблица 20 – Примерный перечень контрольных и практических задач / заданий

№ п/п	Примерный перечень контрольных и практических задач / заданий
1	Задание № 1 Методы и способы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных соков.
2	Задание № 2 Средства и способы фальсификации яиц и яичных товаров.
3	Задание № 3 Средства и способы фальсификации икорных товаров.
4	Задание № 4 Средства и способы фальсификации пищевых концентратов.
5	Задание № 5 Средства и способы фальсификации соусов.
6	Задание № 6 Средства и способы фальсификации пряностей.
7	Задание № 7 Средства и способы фальсификации мяса.
8	Задание № 8 Способы фальсификации плодоовощной продукции.
9	Задание № 9 Средства и способы фальсификации растительных масел.
10	Задание № 10 Средства и способы фальсификации продуктов сгущенного молока.
11	Задание № 11 Средства и способы фальсификации плодово-семенных пряностей.
12	Задание № 12 Средства и способы фальсификации цветочных и листовых пряностей.

10.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и / или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в Положениях «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программы высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Содержание дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров» охватывает круг вопросов, связанных с представлением знаний обучающимся в области качества, методов обнаружения несоответствий, фальсификата и контрофакта, а также изучение факторов, влияющих на эти процессы.

Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально–деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Содержание дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров» охватывает круг вопросов, связанных с представлением знаний обучающимся в области качества, методов обнаружения несоответствий, фальсификата и контрофакта, а также изучение факторов, влияющих на эти процессы.

Методические указания для обучающихся по прохождению практических занятий

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающейся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающемуся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимся практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;

- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Функции практических занятий:

- познавательная;
- развивающая;
- воспитательная.

По характеру выполняемых обучающимся заданий по практическим занятиям подразделяются на:

- ознакомительные, проводимые с целью закрепления и конкретизации изученного теоретического материала;
- аналитические, ставящие своей целью получение новой информации на основе формализованных методов;
- творческие, связанные с получением новой информации путем самостоятельно выбранных подходов к решению задач.

Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Они могут проводиться:

- в интерактивной форме (решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), деловая учебная игра, ролевая игра, психологический тренинг, кейс, мозговой штурм, групповые дискуссии);
- в не интерактивной форме (выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач и другое).

Методика проведения практического занятия может быть различной, при этом важно достижение общей цели дисциплины.

Требования к проведению практических занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров»

Формами организации практических занятий в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения являются: решение типовых задач.

Типичными структурными элементами практического занятия являются: вводная часть, основная часть, заключительная часть.

Вводная часть обеспечивает подготовку студентов к выполнению заданий работы. В ее состав входят: формулировка темы, цели и задач занятия, обоснование его значимости в профессиональной подготовке студентов; рассмотрение связей данной темы с другими темами курса; изложение теоретических основ работы; характеристика состава и особенностей заданий работы и объяснение подходов (методов, способов, приемов) к их выполнению; характеристика требований к результату работы; вводный инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технических средств; проверка готовности студентов к выполнению заданий работы; пробное выполнение заданий под руководством преподавателя; указания по самоконтролю результатов выполнения заданий студентами.

Основная часть предполагает самостоятельное выполнение заданий студентами. Может сопровождаться: дополнительными разъяснениями по ходу работы; устранением трудностей при выполнении заданий работы; текущим контролем и оценкой результатов работы; поддержанием в рабочем состоянии технических средств; ответами на вопросы студентов.

Заключительная часть содержит: подведение общих итогов (позитивных, негативных) занятия; оценку результатов работы отдельных студентов; ответы на вопросы студентов; выдачу рекомендаций по улучшению показателей работы и устранению пробелов в системе знаний и умений студентов; сбор отчетов студентов по выполненной работе для проверки преподавателем; изложение сведений о подготовке к выполнению следующей работы, в частности, о подлежащей изучению учебной литературе.

Вводная и заключительная части практического занятия проводятся фронтально. Основная часть выполняется каждым студентом индивидуально.

Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

Тематика рефератов по дисциплине «Идентификация и фальсификация потребительских свойств товаров»:

1. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД.
2. Фальсификация зерна, крупы и муки.
3. Способы фальсификации коньяков. Методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
4. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
5. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда. Система кодирования товаров в РФ.
6. Методы и способы идентификации молока
7. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
8. Основные показатели при идентификации растительных масел.
9. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
10. Товар в системе рыночной деятельности. Характеристика товара. Товарная единица.
11. Способы и средства обнаружения фальсификации при использовании нетрадиционного сырья в кондитерском производстве.
12. Идентификация слабоалкогольных и безалкогольных напитков
13. Показатели при идентификации консервов (мясных и рыбных).
14. Средства и способы фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки.
15. Классификация товаров в системе ТН ВЭД.
16. Основные виды фальсификации зерномучных товаров.
17. Идентификация сыров.
18. Идентификация коньяков.
19. Средства и способы фальсификации мяса.
20. Значение и классификации товаров.
21. Способы фальсификации вин. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
22. Идентификация и распознавание фальсификации фруктовых и овощных соков.
23. Способы и методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.
24. Идентификационные признаки куриных яиц и яичных продуктов.
25. Нормативная и техническая документация по идентификации товаров.
26. Методы и способы идентификации масла коровьего.
27. Способы фальсификации чая.
28. Методы обнаружения фальсификации чая.
29. Идентификация продуктов из стуженного молока.
30. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.

31. Фальсификация молока.
32. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
33. Идентификация плодово-семенных пряностей.
34. методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
35. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
36. Фальсификация кисломолочных продуктов
37. Методы обнаружения фальсификации пива.
38. Фальсификация зерна, крупы и муки.
39. Методы и способы обнаружения фальсификации кофе.
40. Международное штрихование кодирование товара.
41. Основные виды фальсификации пряностей и приправ.
42. Идентификация колбасных изделий.
43. Основные показатели при идентификации фруктово-ягодных кондитерских изделий.
44. Методы и способы обнаружения фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки.
45. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
46. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
47. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации кофе.
48. Средства и способы фальсификации пива.
49. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.

Литература для выполнения рефератов указана в перечне рекомендуемой литературы. Дополнительные сведения: задание на реферат выдаётся на первом занятии; реферат выполняется в объеме 10 страниц, на бумаге формата А-4, 14 шрифтом, полуторным интервалом, выравнивание по ширине, защита реферата происходит в устной форме.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются: учебно-методический материал по дисциплине.



Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– зачет – это форма оценки знаний, полученных обучающимся в ходе изучения учебной дисциплины в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний обучающимся по отдельным разделам дисциплины с аттестационной оценкой «зачтено» или «не зачтено».

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программы высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой 82
 Рудакова Л.В. 19.05.2020	Актуализация перечня литературы	20 мая 2020 протокол № 11	 Будагов А.С.