

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Федер

Дата подписания: 19.04.2021 14:18:53

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf916c710b7e3996ae0ca9d750e0773

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе  
Н.Г. Кузнецов  
«01» июня 2018г.

Рабочая программа дисциплины  
**Идентификация и определение  
фальсификации товаров**

по профессионально-образовательной программе направление 27.03.02  
"Управление качеством" профиль 27.03.02.03 "Управление качеством в сфере  
быта и услуг"

Квалификация

Бакалавр

Ростов-на-Дону  
2018 г.

## Товароведение и управление качеством

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	32	32	32	32
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

### ОСНОВАНИЕ


Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 "Управление качеством" (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 09.02.2016г. №92)

Рабочая программа составлена

по профессионально-образовательной программе направление  
27.03.02 "Управление качеством" профиль 27.03.02.03  
"Управление качеством в сфере быта и услуг"

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 27.03.2018 протокол № 10.

Программу составил (и): к.б.н., доцент, Гурнак Е.Е.

 21.05.2018

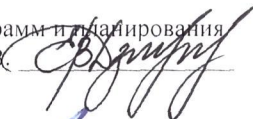
Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин

 21.05.2018

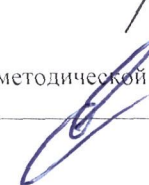
Методическим советом направления д.э.н., профессор, Гиссин В.И.

 29.05.2018

Отделом образовательных программ и лицензирования  
учебного процесса Торопова Т.В.

 30.05.2018

Проректором по учебно-методической  
работе Джуха В.М.

 31.05.2018

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном  
году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании

**Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин \_\_\_\_\_

Программу составил *к.б.н., доцент, Гурпак Е.Е.* \_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном  
году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании

**Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин \_\_\_\_\_

Программу составил *к.б.н., доцент, Гурпак Е.Е.* \_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном  
году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании

**Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин \_\_\_\_\_

Программу составил *к.б.н., доцент, Гурпак Е.Е.* \_\_\_\_\_

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном  
году**

Отдел образовательных программ и планирования  
учебного процесса Торопова Т.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании

**Товароведение и управление качеством**

Зав. кафедрой д.э.н., профессор В.И. Гиссин \_\_\_\_\_

Программу составил *к.б.н., доцент, Гурпак Е.Е.* \_\_\_\_\_

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	Цели освоения дисциплины: дать необходимые для практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.
1.2	Задачи: изучение видов идентификации и фальсификации товаров, установление идентифицирующих признаков продовольственных и непродовольственных товаров, ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения, изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению, проведение мероприятий по улучшению качества отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
2.1	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Необходимыми условиями для успешного освоения дисциплины являются навыки, знания и умения, полученные в результате изучения дисциплин:
2.1.2	Безопасность товаров и услуг
2.1.3	Физико-химические методы исследования
2.1.4	Оценка качества товаров и услуг в процессе производства и товародвижения
2.2	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Основы товароведения
2.2.2	Экспериментальные методы оценки качества товаров
2.2.3	Экспертиза товаров и услуг

<b>3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>ПК-10: способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества</b>	
<b>Знать:</b>	
критерии и факторы оценки конкурентоспособности	
<b>Уметь:</b>	
правильно оценить факторы конкурентного состояния товара (услуги)	
<b>Владеть:</b>	
знаниями о потребительской ценности товара (услуги)	
<b>ПК-20: способностью применять проблемно-ориентированные методы анализа, синтеза и оптимизации процессов обеспечения качества</b>	
<b>Знать:</b>	
знать нормативные требования к методам анализа, составу, маркировки товаров	
<b>Уметь:</b>	
уметь выявлять признаки недостоверности в товарно-сопроводительной документации	
<b>Владеть:</b>	
владеть навыками оценки качества товаров и услуг органолептическими методами	
<b>ПК-21: способностью применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг</b>	
<b>Знать:</b>	
федеральные законы; нормативные документы в области материально-технического обеспечения торговых предприятий; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, методы, правовую базу технического регулирования.	
<b>Уметь:</b>	
в полном объеме разрабатывать нормативные документы; оформлять документы для целей подтверждения соответствия.	
<b>Владеть:</b>	
навыками работы с нормативной документацией; навыками работы с документами, подтверждающими соответствие товаров и услуг, требованиям нормативной документации; представлением о методах решения проблем повышения качества сырья и готовой продукции; о научных подходах управления качеством продукции; о хозяйственном механизме работы предприятия.	
<b>ПК-23: способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества</b>	
<b>Знать:</b>	
задачи и функции технического контроля в организации	

<b>Уметь:</b>
средство технического контроля, методику оценки показателей качества
<b>Владеть:</b>
основами метрологии и техническими средствами измерений различных соединений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интер акт.	Примечание
	<b>Раздел 1. 1 Основные понятия в области идентификации и фальсификации товаров</b>						
1.1	Тема 1.1 «Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
1.2	Тема 1.1 «Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
1.3	Тема 1.1 «Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в. /Ср/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Тема 1.1 «История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» /Ср/	7	8	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	

1.5	Тема 1.2 «Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
1.6	Тема 1.2 «Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Тема 1.2 «Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Тема 1.2 «Основы идентификационной деятельности» /Ср/	7	10	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
1.9	Тема 1.3 «Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
1.10	Тема 1.3 «Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
1.11	Тема 1.3 «Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
	<b>Раздел 2. 2 Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров</b>						

2.1	Тема 2.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
2.2	Тема 2.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия. /Наб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
2.3	Тема 2.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.4	Тема 2.1 «Методы идентификации и обнаружения фальсификации яиц и продуктов их переработки» /Ср/	7	10	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.5	Тема 2.2 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	

2.6	Тема 2.2 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.7	Тема 2.2 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	4	
2.8	Тема 2.2 «Характеристика современных методов идентификации продовольственных товаров» /Ср/	7	8	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.9	Тема 2.3 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.10	Тема 2.3 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	



2.11	Тема 2.3 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
2.12	Тема 2.4 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.13	Тема 2.4 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
2.14	Тема 2.4 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
2.15	Тема 2.5 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	

2.16	Тема 2.5 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
2.17	Тема 2.5 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	2	
<b>Раздел 3. 3 Методы идентификации и обнаружения фальсификации непродовольственных товаров</b>							
3.1	Тема 3.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров. /Лек/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
3.2	Тема 3.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров. /Лаб/	7	2	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Тема 3.1 «Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров. /Пр/	7	4	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	4	
3.4	/Зачёт/	7	0	ПК-10 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

1. Средства и методы обнаружения фальсификации ликеро-водочных изделий.
2. Определение физико-химических свойств стекла.

3.Способы фальсификации вина и методы ее обнаружения.
4.Керамические товары. Методы обнаружения фальсификации товаров.
5.Фальсификация вина и методы ее обнаружения.
6.Фототовары. Методы обнаружения фальсификации.
7.Коньяки: средства и способы фальсификации.
8.Видео и аудио товары. Методы обнаружения фальсификации.
9.Средства и способы фальсификации пива, методы ее обнаружения.
10.Бытовые химические товары. Методы и способы фальсификации.
11.Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
12.Исторический аспект фальсификации товаров.
13.Фальсификация чая: средства и способы.
14.Структура идентификации.
15.Фальсификация кофе: средства, способы и методы обнаружения.
16.Методы идентификации.
17.Фальсификация зерномучных товаров, методы ее обнаружения.
18.Контроль качества непродовольственных товаров.
19.Средства и способы фальсификации сахаристых изделий.
20.Идентификация и прослеживаемость товаров.
21.Методы фальсификации мучных кондитерских изделий.
22.Идентификация и оценка соответствия.
23.Фальсификация шоколада: методы ее обнаружения.
24.Критерии идентификации товаров.
25.Фальсификация тортов и мороженых, методы ее обнаружения.
26.Определение качества электротехнических товаров при внешнем осмотре.
27.Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
28.Оценка качества керамических изделий
29.Фальсификация молока и молочных продуктов.
30.Оценка качества кожаной обуви.
31.Мясо и мясные продукты: методы обнаружения фальсификации.
32.Оценка качества трикотажных товаров.
33.Фальсификация консервов, методы ее обнаружения.
34.Оценка качества нагревательных приборов.
35.Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы ее обнаружения.
36.Оценка качества тканей.
37.Фальсификация растительных масел.
<b>5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля</b>
Структура и содержание фонда оценочных средств представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины

<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>				
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>				
<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. для бакалавров	М.: Юрайт, 2012	50
Л1.2	Кожухова О. И.	Методы и средства измерений, испытаний и контроля: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2015	68
Л1.3	Кожухова О. И.	Безопасность товаров и услуг: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2016	68
Л1.4	Тарасова О. Г., Носова А. И.	Товароведение и экспертиза товаров народного потребления	Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Елисеева Л. Г., Иванова Г. Н., Положишникова М. А., Рыжакова А. В., Елисеева Л. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. 080401 - товароведение и экспертиза товаров	М.: ИНФРА-М, 2014	20

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.2	Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учеб. для студентов, обучающихся по напр. подгот. "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и орг. обществ. питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр")	М.: Дашков и К, 2014	20
Л2.3	Николаева М. А., Положишникова М. А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие	М.: ФОРУМ, 2009	30
Л2.4	Давидьян Л. В., Елисеева Г. И.	Анализ хозяйственной деятельности таможенной организации: учеб. задания	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ "РИНХ", 2004	10
Л2.5	Беспалова Г. Е., Магомедов Ш. Ш.	Управление качеством продукции: учебник	Москва: Дашков и Ко, 2012	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>				
Э1	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество» <a href="http://www.stq.ru/stq/detail.php">http://www.stq.ru/stq/detail.php</a>			
Э2	Портал Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии – законодательного органа в области стандартизации и сертификации <a href="http://www.gost.ru/wps/portall/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/GOSTRU">http://www.gost.ru/wps/portall/pages/directions/techreg?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/gost/GOSTRU</a>			
Э3	Криштафович В. И. , Криштафович Д. В. , Еремеева Н. В. Физико-химические методы исследования: учебник <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=453028&amp;s">biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=453028&amp;s</a>			
<b>6.3. Перечень программного обеспечения</b>				
6.3.1	Microsoft Office			
<b>6.4 Перечень информационных справочных систем</b>				
6.4.1	Консультант +			

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование. Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными программными средствами и выходом в Интернет.
-----	---

### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины	
---	--

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры «Товароведение и  
управление качеством»  
Протокол № 10 от «21» 05 2018 г.  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Гиссин В.И.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Идентификация и определение фальсификации товаров**

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профили

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

бакалавриат

Составитель

Гурнак Е.Е., к.б.н., доцент



Ростов-на-Дону, 2018

## Оглавление

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	3
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	7
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	9

# 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

1.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования представлен в п. 3. «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины.

## 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ПК-23 способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества			
У правильно выбрать средство технического контроля, методику оценки показателей качества; уметь правильно поставить задачи перед контролем показателей продукции (услуг); уметь организовывать метрологическое обеспечение в сфере услуг	дать определение, поиск и сбор необходимой литературы, различать	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами;  умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	опрос    самостоятельная работа
В основами метрологии и техническими средствами измерений различных соединений; понятиями о взаимозаменяемости, допусках, посадках; методами технического контроля различных процессов при производстве товаров и услуг	выделить, классифицировать, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию;  грамотное и логически стройное представление материала при ответе, материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.	
З задачи и функции технического контроля в организации; виды и методы контроля; методы измерений показателей качества при производстве товаров и услуг, основы технических измерений	анализировать, сравнивать и находить отличия, обосновать	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие доклада требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.	опрос    самостоятельная работа

ПК-10 - способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости			
З: критерии и факторы оценки конкурентоспособности; основные типы конкурентов и конкурентных стратегий; принципы управления конкурентоспособностью	поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникацион	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами;  умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	опрос
У: Правильно оценить факторы и выбрать основные показатели, которые позволят провести правильный анализ конкурентного состояния товара (услуги), выявить резервы, повышающие конкурентные преимущества	ных технологий и глобальных информационных ресурсов	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию;  грамотное и логически стройное представление материала при ответе, материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.	самостоятельная работа
В: знаниями о потребительской ценности товара (услуги), о предпочтениях потребителя при выборе товара (услуги), о методах ценовой и неценовой конкуренции; методами оценки конкурентных преимуществ в процессе производства и обращения товаров (услуг).		правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие доклада требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными.	
ПК 20 – способностью применять проблемно-ориентированные методы анализа, синтеза и оптимизации процессов обеспечения качества			
З: знать нормативные требования к методам анализа, составу, маркировки товаров	анализировать, сравнивать и находить отличия, обосновать	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами;  умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	опрос
У: уметь выявлять признаки недостоверности в товарно-сопроводительной документации	выделить, классифицировать, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию;	самостоятельная работа



В: владеть навыками оценки качества товаров и услуг органолептическими методами	анализировать, сравнивать и находить отличия, обосновать	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации	
ПК 21 – способностью применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг			
З: федеральные законы; нормативные документы в области материально-технического обеспечения торговых предприятий; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, методы, правовую базу технического регулирования.	анализировать, сравнивать и находить отличия, обосновать	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами;  умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	опрос  самостоятельная работа
У: в полном объеме разрабатывать нормативные документы; оформлять документы для целей подтверждения соответствия.	выделить, классифицировать, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию;	
В: навыками работы с нормативной документацией; навыками работы с документами, подтверждающими соответствие товаров и услуг, требованиям нормативной документации; представлением о методах решения проблем повышения качества сырья и готовой продукции; о научных подходах управления качеством продукции; о хозяйственном механизме работы предприятия.	анализировать, сравнивать и находить отличия, обосновать	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации	

## 2.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале.

Объем видов учебной работы в % (максимально возможный балл по виду учебной работы)						
Модули	Текущая работа				Аттестация	Итого
	Посещение лекций	Посещение практических занятий	Посещение лабораторных занятий	Сам. работа	Зачет	
Контрольная точка 1. «Основные понятия в области идентификации и фальсификации товаров»	8	16	8	12	4	108
Контрольная точка 2. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»	8	16	8	12		
Контрольная точка 3. «Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров»	2	4	2	12		
Обязательный минимум для получения удовлетворительной оценки	Посещение практических занятий, Выполнение и защита всех практических работ Наличие 2-х и более презентаций в течение семестра по темам практических занятий					

Основой для определения баллов, набранных при промежуточной аттестации, служит объем и уровень усвоения материала, предусмотренного рабочей программой дисциплины.

Промежуточная аттестация осуществляется по следующей шкале:

- 84-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

- 67-83 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

- 50-66 баллов (оценка удовлетворительно) - наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

- 0-49 баллов (оценка неудовлетворительно) - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Кафедра Товароведения и управления качеством

**Вопросы к зачету**

1. Средства и методы обнаружения фальсификации ликероводочных изделий.
2. Определение физико-химических свойств стекла.
3. Способы фальсификации вина и методы ее обнаружения.
4. Керамические товары. Методы обнаружения фальсификации товаров.
5. Фальсификация вина и методы ее обнаружения.
6. Фототовары. Методы обнаружения фальсификации.
7. Коньяки: средства и способы фальсификации.
8. Видео и аудио товары. Методы обнаружения фальсификации.
9. Средства и способы фальсификации пива, методы ее обнаружения.
10. Бытовые химические товары. Методы и способы фальсификации.
11. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
12. Исторический аспект фальсификации товаров.
13. Фальсификация чая: средства и способы.
14. Структура идентификации.
15. Фальсификация кофе: средства, способы и методы обнаружения.
16. Методы идентификации.
17. Фальсификация зерномучных товаров, методы ее обнаружения.
18. Контроль качества непродовольственных товаров.
19. Средства и способы фальсификации сахаристых изделий.
20. Идентификация и прослеживаемость товаров.
21. Методы фальсификации мучных кондитерских изделий.
22. Идентификация и оценка соответствия.
23. Фальсификация шоколада: методы ее обнаружения.
24. Критерии идентификации товаров.
25. Фальсификация тортов и мороженых, методы ее обнаружения.
26. Определение качества электротехнических товаров при внешнем осмотре.
27. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
28. Оценка качества керамических изделий
29. Фальсификация молока и молочных продуктов.
30. Оценка качества кожаной обуви.
31. Мясо и мясные продукты: методы обнаружения фальсификации.
32. Оценка качества трикотажных товаров.
33. Фальсификация консервов, методы ее обнаружения.
34. Оценка качества нагревательных приборов.
35. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы ее обнаружения.
36. Оценка качества тканей.
37. Фальсификация растительных масел.

38. Контроль качества товаров из пластмасс.
39. Оценка качества, упаковка и хранение кофе и кофейных напитков.
40. Фальсификация лакокрасочных товаров.
41. Оценка качества ликероводочных изделий.
42. Определение свойств моющих средств.
43. Оценка качества вин и коньяков.
44. Комплексная оценка качества радиоаппаратуры.
45. Оценка качества табачных изделий.
46. Способы фальсификации фарфоровых изделий.
47. Оценка качества и сортов сыра.
48. Способы фальсификации фаянсовых изделий.
49. Требования к качеству крахмала.
50. Способы фальсификации коровьего масла.
51. Оценка качества сахара.
52. Способы фальсификации бензина. Методы обнаружения фальсификации.
53. Оценка качества ликероводочных изделий.
54. Методы обнаружения фальсификации бытовых химических товаров.
55. Оценка качества газированных безалкогольных напитков.
56. Методы обнаружения фальсификации тканей.
57. Определение качества соли.
58. Методы обнаружения фальсификации пушно-меховых товаров.

Составитель \_\_\_\_\_ Гурнак Е.Е.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

### **Критерии оценивания:**

Оценка «5» («отлично») соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно». Выставляется студенту:

- усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «4» («хорошо») соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет». Выставляется студенту:

- обнаружившему полное знание учебно-программного материала, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей;
- показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности.

Оценка «3» («удовлетворительно») выставляется студенту:

- обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемся с выполнением заданий, предусмотренных программой;

- допустившему неточности в ответе и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «2» («неудовлетворительно») выставляется студенту,

- обнаружившему существенные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- давшему ответ, который не соответствует вопросу экзаменационного билета.

### **Самостоятельная работа**

Тема 1. «История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней».

Тема 2 «Основы идентификационной деятельности».

Тема 3 «Методы идентификации и обнаружения фальсификации яиц и продуктов их переработки»

Тема 4 «Характеристика современных методов идентификации продовольственных товаров»

### **Критерии оценивания:**

Оценка «5» («отлично») выставляется, если тема полностью раскрыта в ходе изложения, автор хорошо владеет материалом, работа соответствует рекомендациям и требованиям к оформлению;

Оценка «4» («хорошо») выставляется, если выполнены требования на оценку «отлично», но допущены незначительные ошибки и неточности;

Оценка «3» («удовлетворительно») выставляется, если выполнены требования на оценку «хорошо», но обучающийся испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений;

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся практически не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки, испытывает затруднения в формулировке собственных суждений, не способен ответить на дополнительные вопросы.

## **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

**Текущий контроль** успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена. Экзамен проводится по расписанию экзаменационной сессии в письменном виде. Количество вопросов в экзаменационном задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена.

Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Приложение 2  
к рабочей программе

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры «Товароведение и  
управление качеством»  
Протокол № 10 от «21» 05 2018 г.  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ Гиссин В.И.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Идентификация и определение фальсификации товаров**

Направление подготовки

27.03.02 «Управление качеством»

Профили

27.03.02.03 «Управление качеством в сфере быта и услуг»

Уровень образования

бакалавриат

Составитель

Гурнак Е.Е., к.б.н., доцент



Ростов-на-Дону, 2018

Методические указания по освоению дисциплины Идентификация и определение фальсификации товаров адресованы студентам всех форм обучения.

Учебным планом по направлению 27.03.02 «Управление качеством» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются компьютерные информационные технологии в профессиональной деятельности товароведа, программное обеспечение персонального компьютера, компьютерные технологии обработки информации на основе использования баз данных, рынок делового программного обеспечения, средства компьютерных технологий информационного обслуживания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки применения программы для создания и проведения презентаций Microsoft Office Power Point, табличного редактора Microsoft Excel, текстового процессора Microsoft Word, современных информационных систем учета.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;
- письменно решить домашнее задание, рекомендованное преподавателем при изучении каждой темы.

По согласованию с преподавателем обучающийся может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены обучающимися в ходе самостоятельной работы.

Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных источников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях. При реализации различных видов учебной работы используются разнообразные (в т.ч. интерактивные) методы обучения, в частности интерактивная доска для подготовки и проведения лекционных занятий. Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа <http://library.rsue.ru/>. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе вузовской библиотеки или воспользоваться читальными залами вуза.