Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.06.2026 11:01:59
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник
учебно-методического управления
Т.К. Платонова
«25» мая 2026 г.

Рабочая программа дисциплины
Современные методы судебно-товароведческой экспертизы

Направление подготовки
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы бакалавриата
38.03.07.02 Товарный менеджмент и судебно-товароведческая экспертиза

Для набора 2026 года

Квалификация
Бакалавр

КАФЕДРА **Товароведение и управление качеством**

Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**9 (5.1)**		Итого	
Недель	8 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом Университета (протокол № 9 от 03.03.2026 г.).

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

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент К.Ф. Механцева

Методический совет: д.э.н., профессор Д.Д. Костоглодов

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	заключаются в приобретении и усвоении знаний в отношении теоретических, процессуальных и организационных основ судебно-товароведческой экспертизы, в формировании у обучающихся системы необходимых знаний по различным видам судебно-товароведческих экспертиз с учетом порядка их проведения и правил оформления результатов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-3. Способен провести экспертизу количества и комплектности товаров, объема выполненных (оказанных) товаров (услуг)

ПК-5. Способен проводить консультации в сфере товарного менеджмента и судебно-товароведческой экспертизы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- обоснованные экономические решения для различных областей жизнедеятельности (соотнесено с индикатором УК-1.1);
- современные методы экономических экспертиз в рамках гражданского, арбитражного, административного и уголовного судопроизводства, административных правонарушений (соотнесено с индикатором ПК-3.1);
- современные требования при проведении судебных экспертиз и методов (соотнесено с индикатором ПК-5.1);

Уметь:

- идентифицировать экономические решения по различным областям жизни (соотнесено с индикатором УК-1.2);
- применять методы судебных экспертиз в профессиональной деятельности в зависимости от поставленных задач (соотнесено с индикатором ПК-3.2);
- консультировать субъекты правоохранительной деятельности по вопросам назначения судебных экспертиз, методов и средств (соотнесено с индикатором ПК-5.2);

Владеть:

- навыками самостоятельно принимать экономические решения в различных областях (соотнесено с индикатором УК-1.3);
- методами экономических судебных экспертиз в рамках законодательства (соотнесено с индикатором ПК-3.3);
- методами применения для проведения судебных экспертных исследований при установлении обстоятельств правонарушений (соотнесено с индикатором ПК-5.3);

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Законодательно-нормативная база судебно-товароведческой экспертизы»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	Тема 1.2 «Качество и безопасность товаров» 1) Понятие качества товаров. 2) Показатели качества промышленных товаров и их потребительские свойства. 3) Особенности оценки качества продовольственных товаров 4) Контроль и экспертиза качества товаров. 6) Ответсвенность изгатовителя (продавца) за ненадлежащее качество отваров	Лекционные занятия	9	4	УК-1 ПК-3 ПК-5
1.2	Тема 1.1 «Защита прав потребителей при нарушении качества товаров» 1) Понятие защиты прав потребителей и ее правовое регулирование. 2) Объекты правовой защиты и их классификация. 3) Способы защиты прав потребителей. 4) Ответсвенность производителей товаров и продавцов за ненадлежащее качество товаров Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
1.3	Тема 1.2 «Качество и безопасность товаров» 1) Понятие качества товаров. 2) Показатели качества промышленных товаров и их потребительские свойства. 3) Особенности оценки качества продовольственных товаров 4) Контроль и экспертиза качества товаров. 6) Ответсвенность изгатовителя (продавца) за ненадлежащее качество отваров Microsoft Office	Практические занятия	9	4	УК-1 ПК-3 ПК-5

Раздел 2. «Основы метрологии и сертификации судебно-товароведческой экспертизы»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	Тема 2.1 «Основные понятия метрологии, метрологические требования, средства измерения» 1) Понятие метрологии. Дифференциация ее на виды. 2) Законодательная метрология, правила и требования в области метрологии. 3) Правовые основы обеспечения единства измерения. 4) Международная система единиц измерения. 5) Межотраслевое регулирование, обеспечивающее поддержание единство измерений	Лекционные занятия	9	6	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.2	Тема 2.1 «Основные понятия метрологии, метрологические требования, средства измерения» 1) Понятие метрологии. Дифференциация ее на виды. 2) Законодательная метрология, правила и требования в области метрологии. 3) Правовые основы обеспечения единства измерения. 4) Международная система единиц измерения. 5) Межотраслевое регулирование, обеспечивающее поддержание единство измерений Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.3	Тема 2.2 «Сертификация. Маркировка товара» 1) Понятие сертификации, правовое регулирование отношений, связанных с сертификацией товаров. 2) Добровольная сертификация товаров. 3) Обязательная сертификация товаров. 4) Знаки соответствия.	Лекционные занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.4	Тема 2.2 «Сертификация. Маркировка товара» 1) Понятие сертификации, правовое регулирование отношений, связанных с сертификацией товаров. 2) Добровольная сертификация товаров. 3) Обязательная сертификация товаров. 4) Знаки соответствия.Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.5	Тема 2.3 «Сертификация. Маркировка товара» 1) Понятие сертификации, правовое регулирование отношений, связанных с сертификацией товаров. 2) Добровольная сертификация товаров. 3) Обязательная сертификация товаров. 4) Знаки соответствия. Тема 2.3 «Основы стандартизации» 1) Понятие стандартизации. Технический регламент и документы в области стандартизации. 2) Понятие национального стандарта, его характеристика. Виды национальных стандартов. 3) Национальные стандарты на продукцию. 4) Национальные стандарты на процессы и работы. 5) Национальные стандарты на услуги. 6) Национальные стандарты на термины и определения. 7) Национальные стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. 8) Межгосударственные стандарты. 9) Европейский и международный стандарты. 10) Правила (нормы) стандартизации и рекомендации по стандартизации.	Лекционные занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.6	Тема 2.3 «Основы стандартизации» 1) Понятие стандартизации. Технический регламент и документы в области стандартизации. 2) Понятие национального стандарта, его характеристика. Виды национальных стандартов. 3) Национальные стандарты на продукцию. 4) Национальные стандарты на процессы и работы. 5) Национальные стандарты на услуги. 6) Национальные стандарты на термины и определения. 7) Национальные стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. 8) Межгосударственные стандарты. 9) Европейский и международный стандарты. 10) Правила (нормы) стандартизации и рекомендации по стандартизации.Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
2.7	Тема 2.3 «Основы стандартизации» 1) Понятие стандартизации. Технический регламент и документы в области стандартизации. 2) Понятие национального стандарта, его характеристика. Виды национальных стандартов. 3) Национальные стандарты на продукцию. 4) Национальные стандарты на процессы и работы. 5) Национальные стандарты на услуги.	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5

	6) Национальные стандарты на термины и определения. 7) Национальные стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. 8) Межгосударственные стандарты. 9) Европейский и международный стандарты. 10) Правила (нормы) стандартизации и рекомендации по стандартизации.				

Раздел 3. Современные методы экспертизы

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
3.1	Тема 3.1 «Основы идентификации промышленных товаров и услуг» 1) Понятие идентификации промышленных товаров и услуг. 2) Дифференциация промышленных товаров и услуг и способов их идентификации. 3) Способы идентификации промышленных товаров. 4) Способы идентификации услуг	Лекционные занятия	9	6	УК-1 ПК-3 ПК-5
3.2	Тема 3.1 «Основы идентификации промышленных товаров и услуг» 1) Понятие идентификации промышленных товаров и услуг. 2) Дифференциация промышленных товаров и услуг и способов их идентификации. 3) Способы идентификации промышленных товаров. 4) Способы идентификации услуг. Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
3.3	Тема 3.2 «Фальсификация товаров и услуг. Обзор мировых законодательств» 1) Понятие фальсификации товаров и услуг. 2) Дифференциация способов фальсификации товаров и услуг. 3) Способы фальсификации товаров. 4) Способы фальсификации услуг. Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
3.4	Тема 3.3 «Идентификация продовольственных товаров. Идентификация и фальсификация лекарственных препаратов» 1)Понятие идентификации продовольственных товаров. 2) Дифференциация способов идентификации продовольственных товаров. 3) Способы идентификации продовольственных товаров. 4) Способы идентификации и фальсификации лекарственных препаратов. Microsoft Office	Практические занятия	9	2	УК-1 ПК-3 ПК-5
3.5	Написание докладов с использованием Libreoffice. Темы докладов представлены в Приложении 1.	Самостоятельная работа	9	64	УК-1 ПК-3 ПК-5
3.6	Подготовка к промежуточной аттестации	Зачет	9	4	УК-1 ПК-3 ПК-5

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Селезнев А. В., Сысоев Э. В.	Судебная экспертиза: учебное электронное издание: учебное пособие	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2012	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
2	Михайлов, В. А.	Судебная экспертиза в уголовном судопроизводстве: монография	Москва: Российская таможенная академия, 2013	ЭБС «IPR SMART»
3	Гилязутдинов, Р. К., Колосова, И. М.	Судебная экспертиза. Часть 1: учебное пособие	Москва, Саратов: Всероссийский государственный университет юстиции (РПА Минюста России), Ай Пи Эр Медиа, 2016	ЭБС «IPR SMART»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Тех эксперт https:https://rinh.corpres.ru/docs/
ИСС «КонсультантПлюс»
ИСС «Гарант» http://www.internet.garant.ru/

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС
Libreoffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:
- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
Знать обоснованные экономические решения для различных областей жизнедеятельности	Воспроизведение содержания обоснованных экологических решений на основе законодательства России и других стран	Полнота ответов при собеседовании, решение тестовых заданий, лекционных материалов и учебной литературы, полное соответствие использование Интернет-ресурсов	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
Уметь идентифицировать экономические решения по различным областям жизни	Поиск и отбор соответствующей информации при подготовке к опросу, докладу, к практическим заданиям используя различные базы данных	Выражение своих мыслей в качестве доклада, практического задания, ответа на вопросы опроса	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
Владеть навыками самостоятельно принимать экономические решения в различных областях	Использует современные информационно-коммуникационные технологии, анализ собранных данных в процессе принятия экономических решений	Степень раскрытия задания, использование дополнительной литературы, полноты обоснования экономических решений при решении соответствующих задач	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
ПК-3: Способен провести экспертизу количества и комплектности товаров, объема выполненных (оказанных) товаров (услуг)			
Знать современные методы экономических экспертиз в рамках гражданского, арбитражного, административного и уголовного судопроизводства, административных правонарушений	Воспроизведение содержания основ судебных экспертиз, знание законодательства РФ и других стран направленных на защиту потребителей и экономической деятельности	Полнота ответов при собеседовании, верность ответов на тестовые задания, соответствие ответов лекционным материалам и учебной литературы	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)

Уметь применять методы судебных экспертиз в профессиональной деятельности в зависимости от поставленных задач	Поиск, сбор необходимой информации для обоснования проведения экономических судебных экспертиз с использованием цифровых технологий	Выражение своих мыслей в качестве ответов при собеседовании, при подготовке докладов, решении тестов	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
Владеть методами экономических судебных экспертиз в рамках законодательства	Использует современные информационно-коммуникативные технологии	Степень раскрытия задания, использование литературных источников, лекционных материалов	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
ПК-5: Способен проводить консультации в сфере товарного менеджмента и судебно-товароведческой экспертизы			
Знать современные требования при проведении судебных экспертиз и методов	Воспроизведение вопросов назначения производства судебной экспертизы, методов и средств судебных исследований основанных на законодательстве РФ и других стран	Полнота и содержание ответов, правильность решений тестов, докладов, практических заданий	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
Уметь консультировать субъекты правоохранительной деятельности по вопросам назначения судебных экспертиз, методов и средств	Поиск и сбор необходимой информации для написания доклада и практических заданий используя различные базы данных	Выражение своих мыслей и обоснованность ответов на основании литературных источников, лекционного материала	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)
Владеть методами применения для проведения судебных экспертных исследований при установлении обстоятельств правонарушений	Использует современные информационно-коммуникативные технологии, методы использования цифровых технологий	Степень раскрытия задания, использование дополнительной литературы при подготовке к заданиям и докладам	Вопросы к зачету (1-50), тестовые задания (1-21), опрос (1-112), задания для практических работ (1-4), доклад (1-42)

1.2 Шкалы оценивания:

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

Зачет

50-100 баллов (зачтено)

0-49 баллов (не зачтено)

2 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

Вопросы к зачету

1. Понятие защиты прав потребителей и ее правовое регулирование.
2. Объекты правовой защиты и их классификация.
3. Способы защиты прав потребителей.
4. Ответсвенность производителей товаров и продавцов за ненадлежащее качество товаров.
5. Качество товаров и его правовое регулирование.
6. Понятие технического регулирования. Нормативные акты, регулирующие данную совокупность общественных отношений.
7. Технические регламенты, их правовой статус.
8. Подтверждение соответствия.
9. Соблюдение требований технических регламентов, обеспечение контроля и надзора.
10. Понятие качества товаров.
11. Показатели качества промышленных товаров и их потребительские свойства.
12. Особенности оценки качества продовольственных товаров
13. Контроль и экспертиза качества товаров.
14. Ответсвенность изгатовителя (продавца) за ненадлежащее качество отваров.
15. Основные понятия метрологии, метрологические требования, средства измерения.
16. Понятие метрологии. Дифференциация ее на виды.
17. Законодательная метрология, правила и требования в области метрологии.
18. Правовые основы обеспечения единства измерения.
19. Международная система единиц измерения.
20. Межотраслевое регулирование, обеспечивающее поддержание единство измерений.
21. Понятие сертификации, правовое регулирование отношений, связанных с сертификацией товаров.
22. Добровольная сертификация товаров.
23. Обязательная сертификация товаров.
24. Понятие стандартизации. Технический регламент и документы в области стандартизации.
25. Понятие национального стандарта, его характеристика. Виды национальных стандартов.
26. Национальные стандарты на продукцию.
27. Национальные стандарты на процессы и работы.
28. Национальные стандарты на услуги.
29. Национальные стандарты на термины и определения.
30. Национальные стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.
31. Межгосударственные стандарты.
32. Европейский и международный стандарты.
33. Правила (нормы) стандартизации и рекомендации по стандартизации.
34. Понятие идентификации промышленных товаров и услуг.
35. Дифференциация промышленных товаров и услуг и способов их идентификации.
36. Способы идентификации промышленных товаров.
37. Способы идентификации услуг.

38. Понятие фальсификации товаров и услуг.
39. Дифференциация способов фальсификации товаров и услуг.
40. Способы фальсификации товаров.
41. Способы фальсификации услуг.
42. Понятие идентификации продовольственных товаров.
43. Дифференциация способов идентификации продовольственных товаров.
44. Способы идентификации продовольственных товаров.
45. Способы идентификации и фальсификации лекарственных препаратов.
46. Понятие судебной экспертизы.
47. Правовое регулирование судебной экспертизы.
48. Классификатор судебных экспертиз, проводимых в РФ.
49. Субъекты, осуществляющие проведение судебных экспертиз, их компетенция.
50. Ответственность за ненадлежащее исполнение судебных экспертиз.

Критерии оценивания:

- 50-100 баллов (зачтено) выставляется студенту, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой; наличие твердых и достаточно полных знаний, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности; изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов;
- 0-49 баллов (не зачтено) выставляется студенту, если ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

Тестовые задания

1.

Идентификация представляет собой деятельность по:

а) сертификации продукции
б) выявлению дефектной продукции
в) установлению соответствия

2.

Идентификации присущи следующие функции:

а) указующая
б) информационная
в) подтверждающая соответствие
г) управляющая
д) контролирующая

3.

Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?

а) ассортиментная
б) качественная
в) товарно-партионная

4.

Важнейшим средством идентификации является:

а) маркировка
б)упаковка
в) нормативные документы

5.

Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются идентификации:

6.

Каковы требования к критериям идентификации?

а) типичность
б) объективность и сопоставимость
в) проверяемость
г) трудность фальсификации
д) достоверность

7.

В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

а) соответствие показателей качества требованиям НД
б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии

8.

Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

а) нормативным документам
б)упаковке
в) товарному знаку

9.

Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:

а) оценке качества
б) контроле качества
в) сертификации продукции
г) прослеживаемости товаров

10.

Субъектами идентификации являются:

а) изготовитель
б) продавец
в) потребитель

11.

При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:

а) товаро-партионная
б) ассортиментная
в) качественная

12.

Средствами идентификации являются:

а) нормативные документы
б) технические документы
в) товаросопроводительные документы
г) маркировка
д)упаковка

13.

Для целей идентификации используются следующие показатели:

а)органолептические

б) физико-химические

в) микробиологические

г) безопасности

14.

Какие методы используются для проведения идентификации?

а) органолептические

б) измерительные

в) микробиологические

г) экспертные

д) социологические

15.

Какая продукция называется контрафактной?

а) дефектная

б) поддельная

в) товары-заменители

16.

Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара

а) ассортиментная

б) качественная

в) количественная

г) стоимостная

д) информационная

е)технологическая

17.

Способы ассортиментной фальсификации:

а) частичная замена продукта водой

б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт

в) замена натурального продукта имитатором

18.

Продукты, используемые ля целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров называются

а) заменители

б) имитаторы

в) условно-пригодная продукция

19.

Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

а) количественная фальсификация

б) качественная фальсификация

в) комплексная фальсификация

г) технологическая фальсификация

20.

Способы качественной фальсификации:

а) использование добавок, имитирующих улучшение качества

б) пересортица

в) искажение информации о составе продукта

21.

К качественной фальсификации относится:

а) подкрашивание

б) ароматизация

в) использование консервантов

г) использование отходов

д) уменьшение массы товара

Критерии оценивания:

Инструкция по выполнению: обучающемуся необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных.

15-20 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 90-100% вопросов теста;

10-14 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 70-89% вопросов;

4-9 балл выставляется студенту, если получены правильные ответы на 50-69% вопросов;

0-3 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы менее, чем на 50% вопросов;

Максимальная сумма баллов 20 баллов

Вопросы для опроса

1. Дайте определение термина «идентификация продукции». В каких нормативных документах дано это определение термина?

2. Дайте определение термина «соответствие» и укажите виды оценочной деятельности по подтверждению соответствия.

3. Выявите общность и различия между видами оценочной деятельности и укажите место в них процедуры идентификации.

4. Рассмотрите цели, задачи и структуру идентификации продукции.

5. Дайте классификацию идентификации товаров на виды и подвиды.

6. Разберите подвиды:

а) ассортиментной идентификации;

б) квалиметрической идентификации;

в) информационной идентификации.

7. Назовите группы показателей, пригодных для целей идентификации, и дайте обоснование возможности их применения.

8. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».

9. Укажите виды фальсификации, дайте им краткую характеристику.

10. Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.

11. Что такое «контрафакция» и «контрафактные товары, этикетки, упаковки»? К какому виду фальсификации относятся контрафактные товары?

12. Что такое собственная торговая марка (СТМ) и каковы достоинства товаров с СТМ?

14. В каких случаях применение пищевых добавок переводит товары в разряд фальсифицированных?

15. Укажите классификацию методов идентификации согласно ГОСТ Р 51293-99. В чём недостатки это классификации?

16. Рассмотрите классификацию методов идентификации в зависимости от способов определения значения показателей и анализа их результатов.

17. Разберите разновидности информационно-аналитического метода.

17. Сопоставьте этапы идентификации товаров с методами.

18. Укажите разновидности органолептического метода идентификации и дайте

им краткую характеристику.

19. Рассмотрите методы, заменяющие органы чувств. Дайте им классификацию и краткую характеристику.

20. Назовите подклассы продовольственных товаров.

21. Укажите критерии выбора идентифицирующих признаков продовольственных товаров и дайте обоснование их целесообразности.

22. Перечислите наиболее распространенные виды идентификации продовольственных товаров.

23. В чём основная сложность идентификации продовольственных товаров?

24. Выясните различия в выборе идентифицирующих признаков продовольственных товаров с разной глубиной технологической обработки.

25. Укажите особенности группы вспомогательных товаров.

26. Перечислите показатели, методы и признаки обнаружения фальсификации вспомогательных товаров разных видов.

27. Рассмотрите идентифицирующие признаки БАД и основные виды их фальсификации.

28. Укажите важнейшие идентифицирующие признаки крахмала и виды его фальсификации.

29. Какие важнейшие идентифицирующие признаки применяются для пряностей? Назовите основные виды их фальсификации.

30. Какие виды идентификации наиболее часто применяются для зерна, муки и крупы?

31. Укажите наиболее значимые показатели ассортиментной идентификации. Каковы показатели квалиметрической идентификации зерна и продуктов его переработки?

32. Перечислите средства фальсификации зерна, муки, крупы и методы их определения.

33. Назовите наиболее значимые показатели ассортиментной и квалиметрической идентификации зерна и продуктов его переработки.

34. Рассмотрите средства технологической и предреализационной фальсификации хлебобулочных изделий.

35. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалиметрической идентификации макаронных изделий.

36. Рассмотрите средства квалиметрической фальсификации макаронных изделий и методы её обнаружения.

37. Назовите общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалиметрической идентификации свежих плодов и овощей. Дайте им краткую характеристику.

38. Укажите специфичные признаки ассортиментной и квалиметрической идентификации свежих плодов и овощей.

39. Рассмотрите средства и способы разных видов фальсификации свежих плодов и овощей.

41. Разберите общие идентифицирующие признаки переработанных плодов и овощей.

42. Дайте характеристику специфичных идентифицирующих признаков переработанных плодов и овощей.

43. Укажите средства и способы разных видов фальсификации переработанных плодов и овощей.

44. Приведите собственные примеры разных видов фальсификации свежих и переработанных плодов и овощей.

45. Дайте определение терминов: «алкогольные напитки», «водка», «ликёроводочные изделия», «вина», «коньяк», «арманьяк», «бренди», «кальвадос», «винные напитки и коктейли».

46. Укажите, какой вид идентификации алкогольных напитков должен быть применён на первом этапе. Перечислите перечень товаросопроводительных документов, в том числе обязательных, при наличие которых партия признаётся легальной.

47. Какой вид и подвид идентификации алкогольных напитков осуществляется на втором этапе идентификации? На какие признаки упаковки и маркировки обращают внимание на этом этапе идентификации?

48. Назовите метод количественной идентификации и дайте его описание.

49. Перечислите общие идентифицирующие признаки групповой принадлежности алкогольных напитков.

50. Укажите наиболее существенные признаки, по которым можно отличить этиловый пищевой спирт от технического.

51. Рассмотрите способы фальсификации спирта и водки.

52. Перечислите общие и специфичные идентифицирующие признаки ликёроводочных изделий:

а) ассортиментные;

б) квалиметрические.

53. Разберите способы, средства фальсификации ликёроводочных изделий и методы обнаружения их фальсификации.

54. Рассмотрите признаки идентификации крепких национальных напитков и методы обнаружения их фальсификации.

55. Разберите особенности укупорочных материалов и маркировки вин. Укажите их возможности при идентификации вин.

56. Перечислите общие и специфичные идентифицирующие признаки вин. Дайте им характеристику.

57. Рассмотрите средства, способы идентификации и методы обнаружения фальсификации вин.

58. Рассмотрите общие и специфические показатели идентификации и методы обнаружения фальсификации вин.

59. Укажите принципиальные отличия коньяка, бренди, армоньяка и кальвадоса. Какие у них общие и специфические признаки идентификации и методы обнаружения фальсификации?

60. Дайте определение терминов «слабоалкогольные напитки» и «пиво».

61. Укажите общие и специфичные идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации пива.

62. Рассмотрите классификацию пива, принятую за рубежом (виды, типы, стили пива).

63. Разберите идентифицирующие признаки квалиметрической идентификации пива.

63. Укажите средства и способы фальсификации пива и методы её обнаружения.

64. Назовите основные причины фальсификации пива.

65. Охарактеризуйте напиток «Медовуха», его идентифицирующие признаки и способы фальсификации.

66. Охарактеризуйте слабоалкогольные коктейли, их общие идентифицирующие

признаки, способы фальсификации.

67. Дайте определение безалкогольных напитков. Что к ним относится?

68. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации безалкогольных напитков.

69. Рассмотрите показатели квалиметрической и количественной идентификации безалкогольных напитков.

70. Разберите признаки марочной идентификации безалкогольных напитков.

71. Укажите средства и способы фальсификации безалкогольных напитков, методы их обнаружения.

72. Назовите идентифицирующие признаки минеральной воды.

73. Укажите общие идентифицирующие признаки, позволяющие отнести продукцию к однородной группе кондитерских товаров.

74. Перечислите специфичные идентифицирующие показатели ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара. Дайте обоснования целесообразности их применения.

75. Назовите общие и специфичные идентифицирующие признаки, применяемые при ассортиментной идентификации мёда. Какой из них является наиболее достоверным.

76. Рассмотрите общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалиметрической характеристик кондитерских изделий. Выявите из них наиболее и наименее достоверные показатели идентификации.

77. Укажите средства и способы фальсификации:

а) сахара;

б) мёда;

в) кондитерских изделий.

78. Какие виды фальсификации наиболее распространены для разных подгрупп и видов кондитерских товаров?

79. Выявите подгруппы и виды кондитерских товаров, которые наиболее часто подвергаются ассортиментной фальсификации.

80. Дайте обоснование целесообразности применение общих идентифицирующих признаков пищевых жиров при ассортиментной идентификации.

81. Какие общие идентифицирующие признаки применяются:

а) для растительных масел;

б) животных жиров;

в) маргариновой продукции;

г) майонеза?

82. Назовите специфичные показатели ассортиментной и квалиметрической идентификации пищевых жиров.

83. Какие виды растительных масел и майонеза наиболее часто подвергаются фальсификации?

84. Укажите средства и способы фальсификации пищевых жиров.

85. Почему молочные товары относятся к числу наиболее фальсифицируемых?

86. Рассмотрите идентифицирующие показатели ассортиментной идентификации молочных товаров:

а) общие;

б) специфичные.

87. Перечислите идентифицирующие показатели квалиметрической идентификации молочных товаров и дайте им краткую характеристику.

88. Укажите наиболее распространенные средства фальсификации молочных

товаров разных подгрупп и видов, а так же средства их обнаружения.

89. По каким идентифицирующим признакам можно отличить молокосодержащие продукты от молочных.

90. При каких условиях молокосодержащие продукты будут считаться:

а) фальсифицированной продукцией;

б) подлинной продукций?

91. Приведите примеры фальсификации молочных товаров, с которыми вы сталкивались на практике или в быту.

92. Назовите общие и специфичные показатели, применяемые при ассортиментной идентификации яичных товаров.

93. Укажите показатели квалиметрической фальсификации яиц.

94. Какие способы и средства применяются при ассортиментной фальсификации яиц.

95. Какие средства и способы характерны для квалиметрической фальсификации яиц.

96. В магазине реализуется диетическое отборное яйцо, промаркированное 01.09.2007. При проверки госинспектором 10.09.2007 года установлено, что средняя масса 10 яиц равна 55 г, а масса 1 яйца колеблется от 50 до 60г. Какие виды фальсификации должен констатировать госинспектор? Какие средства и способы фальсификации применены в данном случае?

97. Объясните, почему мясные товары относят к наиболее фальсифицируемым?

98. Укажите общие идентифицирующие признаки для ассортиментной и квалиметрической фальсификации мясных товаров.

99. Назовите специфичные идентифицирующие признаки мясных товаров.

100. Перечислите подгруппы мясных товаров, для идентификации которых органолептические показатели являются достаточно достоверными.

101. Рассмотрите средства информационной идентификации мясных товаров.

102. Разберите способы и средства ассортиментной фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения.

103. Для идентификации, каких подгрупп видов мясных товаров применяется гистологической анализ?

104. Рассмотрите способы и средства квалиметрической фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения.

105. Рассмотрите общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности рыбных товаров. Какие из них являются наиболее достоверными.

106. Укажите специфичные признаки ассортиментной идентификации рыбных товаров. Для каких подгрупп и видов рыбных товаров они свойственны?

107. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалиметрической идентификации рыбных товаров? Какие из них имеют наибольшую значимость для обеспечения безопасности рыбных товаров? Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации рыбных товаров.

108. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации рыбных товаров.

109. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация рыбных товаров.

110. Укажите общий идентифицирующий признак для всех подгрупп и видов табачных изделий.

111. Перечислите и дайте общую характеристику показателей предназначенных для ассортиментной и квалиметрической идентификации.

112. Какие специфичные показатели применяют при идентификации типа и класса качества сигарет.

	Критерии оценивания
15-25 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
5 - 14 балла	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
0-4 балла	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Максимальное число баллов **25 баллов**.

Задания для практических работ

Задание №1

1. Изучите основные понятия в области экспертизы и укажите ее важнейшие группы.
2. Перечислите цели и задачи профессиональной деятельности в области товарной экспертизы.
3. Назовите основные принципы товарной экспертизы.
4. Дайте характеристику основных объектов экспертизы.
5. Каковы критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы?
6. Кто может выступать в качестве субъектов экспертизы? Охарактеризуйте их.
7. Какие требования предъявляются к экспертным организациям? К экспертам?
8. Укажите основные группы средств товарной экспертизы. Какой классификационный признак положен в основу их деления?
9. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
10. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов?
11. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки?
12. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы?
13. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
14. Что такое масса товаров? В каких физических единицах она измеряется?
15. Как классифицируют весы в зависимости от точности взвешивания?
16. Как определяют среднюю массу единичного экземпляра товара? В каких единицах она выражается?
17. Назовите размерные характеристики товаров. В каких физических единицах они измеряются?
18. Какое значение для характеристики товара имеют его размерно-массовые показатели?

Задание №2

1. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
2. Укажите принципиальные особенности экспертных методов.
3. Назовите основные этапы проведения товарной экспертизы и свойственные им экспертные методы.
4. Перечислите методы оценки и отбора экспертов и дайте их сравнительную характеристику.
5. Рассмотрите дифференциальный и комплексный методы экспертной оценки показателей качества товаров.
6. Укажите виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.

Задание №3

Проанализируйте схему классификации методов товарной экспертизы (приложение 7), зарисуйте ее и дополните разновидностями методов каждой группы. Рассмотрите положительные и отрицательные стороны каждой группы методов. Задание оформите в виде табл. 2.

Таблица 2. Оценка слабых и сильных сторон методов товарной экспертизы

Группа методов	Положительные стороны	Слабые стороны
Измерительные	Объективность и т.д.	Трудоемкость и т.д.

Задание №4

1. Изучите схему классификации средств товарной экспертизы и отнесите предложенные на занятии средства к соответствующей группе по назначению, виду носителя информации, виду устройства.

2. Для товарной группы (выбрать самим), следует составить перечень необходимых документов, специальной литературы и материально-технических средств, необходимых для первичной экспертизы, условно приняв, что партия данных товаров поступила на торговую базу автотранспортом поставщика и на момент приемки по количеству и качеству имела важную упаковку, в отдельных случаях поврежденную. Некоторые товарные единицы имели механические повреждения. Результаты проведенной работы оформите в виде табл.

1. Таблица 1. Средства товарной экспертизы, изучаемой группы товаров

Наименование товара	Необходимые для экспертизы документы	Перечень специальной литературы	Материально-технические средства		
			измерений	обнаружения	оргтехники

2. Характеристика основных витаминов и витаминоподобных веществ

Витамин	Основная биологическая роль	Суточная потребность	Продукты, являющиеся источниками

Критерии оценивания:

	Критерии оценивания
15-25 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
6 - 14 балла	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
0-5 баллов	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Темы докладов

1.Понятие «фальсификация». Виды фальсификации товаров, их характеристика.

2.Качественный обман покупателя. Пищевые и непищевые добавки. Подлинный и неподлинный товар.

3 Виды и способы обмана покупателя и методы их выявления

4. Виды и способы обмана покупателя при продаже хлеба и хлебобулочных изделий

5. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда

6.Экспертиза пива. Балльная оценка светлого пива. Методы обнаружения фальсификации пива.

7.Правила нанесения информации на этикетку, тару алкогольной продукции.

8.Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.

9. Молоко: состав, определение количества добавляемой в молоко воды, связь кислотности с органолептической оценкой молока.

10. Способы и средства фальсификации мяса и мясных продуктов.

11. Качественная и ассортиментная фальсификация мяса и мясных продуктов.

12. Консервы: подразделение, индексы и обозначения, маркировка, качественная и

ассортиментная фальсификация.

13. Рыба и рыбные продукты: средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения.

14. Экспертиза качества растительных масел. Пересортица. Ассортиментная и качественная фальсификация.

15. Категория, маркировка, идентификация яйца.

16. Способы фальсификации и методы идентификации пчелиного меда.

17. Способы фальсификации и методы идентификации плодов и овощей.

18. Способы фальсификации и методы идентификации жиросодержащих кондитерскихизделий.

19. Способы фальсификации и методы идентификации чая

20. Способы фальсификации и методы идентификации кофе

21. Способы фальсификации и методы идентификации минеральных вод

22. Способы фальсификации и методы идентификации натуральных соков

23. Способы фальсификации и методы идентификации виноградных вин.

24. Способы фальсификации и методы идентификации водок.

25. Способы фальсификации и методы идентификации сахаристых кондитерских изделий.

26. Способы фальсификации и методы идентификации муки

27. Способы фальсификации и методы идентификации макаронных изделий

28. Способы фальсификации и методы идентификации вареных колбас.

29. Способы фальсификации и методы идентификации коровьего масла.

30. Способы фальсификации и методы идентификации мясных консервов

31. Виды фальсификации и способы идентификации детских игрушек.

32. Виды фальсификации и способы идентификации лекарственных средств

33. Виды фальсификации и способы идентификации икорных товаров.

34. Структура регистрационного номера сертификата соответствия.

35. Фальсификация кисломолочных продуктов.

36. Фальсификация сыров.

37. Фальсификация майонеза.

38. Законодательная база в области фальсификации товаров.

39. Подделки в сфере информатики, видео- и аудиоаппаратуры.

40. Подделка музыкальных записей.

41. Подделка и контрабанда табачных изделий.

42. Меры и способы борьбы с фальсификацией товаров.

Критерии оценивания:

Обучающийся получает за доклад 5 баллов при соблюдении следующих требований:

- Поставлена проблема исследования, обоснована ее актуальность (1 балл);
- Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему (1балл);
- Сделаны выводы по исследуемой проблеме (1 балл);
- Обозначена авторская позиция (1 балл);
- Использовано не менее пяти литературных источников, соблюдены требования к оформлению работы (1 балл).

За несоблюдение указанных требований оценка снижается на 1 балл по каждому пункту. Максимальная сумма баллов за доклады: 30 баллов (6 докладов по 5 баллов)

3 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. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет проводится по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Проверка ответов и объявление результатов производится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Приложение 2

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:
- лекции;
- практические занятия;

В ходе лекционных занятий рассматриваются основы теории эксперимента, которые, как правило, являются многофакторными и связаны с оптимизацией качества материалов, отысканием оптимальных условий проведения технологических процессов, разработкой наиболее рациональных процессов, конструкций оборудования и т.д.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки постановки эксперимента, навыки обработки данных эксперимента и принятия решений по результатам анализа полученных данных.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:
– изучить рекомендованную учебную литературу;
– изучить конспекты лекций;
– подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме.

В процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, практических и лабораторных занятиях, должны быть изучены студентами 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 первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами.

Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.