

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

В.Г. Шубаева

« 17 » 06 20 19 г.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность программы Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения Очная

Составитель:

к.т.н., профессор Дмитриченко М.И.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи дисциплины.....	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	3
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	3
4. Объем и структура дисциплины	5
5. Содержание разделов и тем дисциплины	6
6. Занятия семинарского типа	10
7. Методические указания для обучающихся	12
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	12
8. Образовательные технологии	13
9. Ресурсное обеспечение дисциплины.....	14
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	15
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	17
11. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	18

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: подготовить обучающихся в области идентификации товаров, выявления фальсификации и контрафактных товаров; владеть научными знаниями и практическими навыками в области классификации, идентификации, выявления способов фальсификации, знать кодирование товаров.

Задачи дисциплины:

- уметь применять экспресс-методы выявления фальсификации товаров по органолептическим и физико-химическим методам;
- применять различные методы и приборы для идентификации, контроля качества и безопасности товаров, диагностики дефектов, выявления опасной для здоровья человека некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.
- владение научными знаниями и практическими навыками в области классификации, идентификации и кодирования товаров;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ОД «Идентификация и выявление фальсификации товаров» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы высшего образования ФГОС ВО подготовки по направлению 38.03.07 «Товароведение», и является обязательной для освоения обучающимися по направленности «Экспертиза и менеджмент товаров».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП представлены в таблице 3.1. Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3

<p>ПК-9</p> <p>знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p>	<p>Второй уровень (углубленный) (ПК-9) -2</p>	<p>Декомпозиция III:</p> <p>Знать: этапы и последовательность идентификации отдельных товарных групп; экспресс-методы определения фальсификации товаров по органолептическим, физическим и химическим методам; нормативные документы в области классификации, кодирования и идентификации товаров; методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента товаров; правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приемки; методы и приборы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации товаров 32(III) (ПК-9);</p> <p>Уметь: применять различные методы для идентификации, оценки качества и безопасности товаров, степени соответствия; методы и приёмы классификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции У2(III) (ПК-9);</p> <p>Владеть: навыками работы с приборами для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации товаров В2(III) (ПК-9);</p>
<p>ПК-18</p> <p>готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров</p>	<p>Второй уровень (углубленный) (ПК-18) -2</p>	<p>Декомпозиция II:</p> <p>Знать: традиционные и современные методы оценки качества и экспертизы товаров; методы выявления фальсификации товаров; штрихкодирование; сроки хранения и сроки годности товара; правила оформления сертификатов на определение товара и сроки действия сертификатов 32(II) (ПК-18);</p> <p>Уметь: проводить анализ научно-технической литературы; применять методы исследования качества товаров; проводить идентификацию при приёмке товаров на реализацию от поставщика; оформлять документацию при приёмке и возврате товаров У2(II) (ПК-18);</p> <p>Владеть: навыками использования традиционных и современных методов контроля качества и экспертизы товаров; навыками идентификации и определения качества товаров при транспортировании; навыками определения химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования В2(II) (ПК-18);</p>

	Третий уровень (продвинутый) (ПК-18) -3	<p>Декомпозиция I:</p> <p>Знать: современные методы выявления фальсификации пищевых продуктов и углублённые физико-химические методы исследования ЗЗ(П) (ПК-18);</p> <p>Уметь: использовать современные методы анализа макро и микроэлементов пищевых продуктов; идентифицировать их по товарным накладным; контролировать качество товаров по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающими безопасность товара УЗ(П) (ПК-18);</p> <p>Владеть: современными и газохроматографическими методами выявления фальсификации товаров, спектрофотометрическими методами исследования, хромато-масс спектрометрией, капиллярной хроматографии, жидкостной хроматографией для определения аминокислот ВЗ(П) (ПК-18);</p>
--	---	---

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку сдачи экзамена.

Форма промежуточной аттестации: зачёт – 6 семестр, экзамен - 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины на одного обучающегося по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы идентификации и фальсификации потребительских товаров. Идентификация и выявление фальсификации непродовольственных товаров.				
Тема 1.1 Понятие идентификации, сертификации и фальсификации товаров. Виды идентификации	2		2	4
Тема 1.2 Методы и средства идентификации потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации	4		6	10
Тема 1.3 Идентификация степени соответствия потребительских товаров, диагностика дефектов товаров.	4		6	10
Тема 1.4 Идентификация и выявление фальсификации коженно-обувных товаров	4		6	10
Тема 1.5 Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров	4		6	10
Тема 1.6 Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий	4		6	10
Всего за семестр:	22		32	54

Раздел 2. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров				
Тема 2.1 Идентификация и выявление фальсификации молока	4		8	16
Тема 2.2 Идентификация и выявление фальсификации кисломолочных продуктов	4		4	8
Тема 2.3 Идентификация и выявление фальсификации мороженого, масла сливочного, сыров, молочных консервов	4		4	8
Тема 2.4 Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров	4		4	8
Тема 2.5 Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов	4		4	8
Тема 2.6 Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных товаров	4		4	20
Всего за семестр:	22		32	54
Всего по дисциплине:	44		64	108

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Теоретические основы идентификации и фальсификации потребительских товаров Идентификация и выявление фальсификации непродовольственных товаров

Тема 1.1. Понятие идентификации, сертификации и фальсификации товаров. Виды идентификации

Область применения и общие положения идентификации. История фальсификации потребительских товаров и причины их фальсификации в современных условиях. Система сертификации товаров в Российской Федерации. Добровольная сертификация, порядок структуры сертификатов и сроки действия. Нормативные документы в области классификации, кодирования и идентификации товаров, регламентирующие вопросы. Виды стандартов и технических регламентов. Методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента товаров; современные методы выявления фальсификации товаров и физико-химические методы исследования. Научно-техническая литература в области идентификации, сертификации и выявления фальсификации товаров.

Тема 1.2. Методы и средства идентификации потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации

Применение на практике методов идентификации или их сочетание: по документации, информации для потребителя на упаковке товара, инструментальный органолептический, визуальный, апробирование и испытания. Этапы и последовательность идентификации отдельных товаров и групп товаров. Нормативные документы в области диагностики товаров. Представление результатов идентификации по правилам сертификации или в

виде заключения. Форма и содержание заключения для идентификации. Роль идентификации для защиты потребителя от недобросовестного изготовителя, поставщика. Порядок проведения идентификации товаров в соответствии с ГОСТ Р 51293-99, с международными стандартами ИСО 9000-9004 в области менеджмента качества и с ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Система менеджмента качества. Требования». Традиционные и современные методы оценки качества и экспертизы товаров, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Тема 1.3. Идентификация степени соответствия потребительских товаров, диагностика дефектов товаров.

Понятие соответствия и уровня соответствия. Сертификация и стандартизация потребительских товаров, декларация соответствия на производство товаров. Штрихкодирование. Сроки хранения и сроки годности товаров. Контроль качества товаров по сертификатам соответствия на продукт. Схема сертификации, сертификация импортной продукции. Стандарты РФ. Маркировка товара в соответствии с МС ИСО 9004. Закон «О защите прав потребителей в Российской Федерации». Схема сертификации и идентификации, проводимые со стороны производителей товаров, торговых организаций. Сроки действия сертификатов. Проведение идентификации товаров при приёмке на реализацию от поставщика. Оформление документации при приёмке и возврате товаров. Идентификация товаров по товарным накладным. Методы и приёмы классификации, идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

Тема 1.4. Идентификация и выявление фальсификации коженно-обувных товаров.

Экспертиза ассортиментной принадлежности обуви, идентификация вида обувных товаров. Идентификация ассортимента, информационная фальсификация обуви, качественная и технологическая фальсификация обуви. Идентификация безопасности обуви. Возврат некачественной обуви в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителя». Нормативные документы в области классификации, кодирования и идентификации коженно-обувных товаров. Правила упаковки, маркировки, хранения, транспортировки и приёмки; оформление документации.

Тема 1.5. Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров.

Идентификация и выявление фальсификации бумаги по ассортиментной (видовой) принадлежности, волокнистому составу, форме, плотности, массовой доли влаги и другим показателям. Идентификация и выявление фальсификации механических карандашей, шариковых ручек – ассортиментная, качественная, количественная, информация для потребителя, марки торговой.

Идентификация и выявление фальсификации игрушек по ассортиментной принадлежности, по сырью и материалам, используемым в производстве игрушек, безопасности материалов для игрушек, маркировке. Идентификация игрушек для целей сертификации. Идентификация и выявление фальсификации фотоаппаратов – ассортиментная, качественная, количественная, информационная, по надёжности и степени безопасности.

Тема 1.6. Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий.

Идентификация и выявление фальсификации, способы изготовления текстильных материалов. Ассортиментная фальсификация, идентификация разновидности тканей, вида текстильных материалов, вида переплетения, способа скрепления текстильных волокон, определение паро-влаго-воздухопроницаемости тканей.

Идентификационная экспертиза швейных и трикотажных изделий, ассортиментная фальсификация, видовая, технологическая, определение линейных готовых изделий, идентификация подлинности страны изготовителя, сорта изделий. Идентификация безопасности тканей. Оформление документации при приёмке и возврате товаров.

Раздел 2. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров

Тема 2.1. Идентификация и выявление фальсификации молока.

Идентификация питьевого молока по ассортименту. Молочная продукция (молочный составной продукт, молокосодержащий продукт). Способы фальсификации молока: добавление воды, обезжиренного молока, нейтрализующих веществ, подсытением сливок, ассортиментная фальсификация, технологическая фальсификация. Количественная (объёмная) фальсификация. Разбавление молока водой – по плотности, криоскопической температуре, по нейтральной пробе. Качественная фальсификация питьевого молока определяется по кислотности; фальсификация содой и методы выявления; фальсификация крахмалом и методы выявления. Выявление фальсификации молока по органическим показателям (консистенция, внешний вид, цвет). Современные методы анализа макро и микроэлементов молока, идентификация его по товарным накладным, контроль качества молока по сертификату соответствия на него.

Тема 2.2. Идентификация и выявление фальсификации кисломолочных продуктов.

Определение идентификации и фальсификации кисломолочных напитков, выработанных резервуарным и термостатным способом. Фальсификация кефира, кумыса, айрана, ацидофилина, простокваши, йогуртов. Идентификация

кисломолочных напитков по органолептическим показателям: вкус и запах, внешний вид, консистенция, цвет, кислотность. Технологическая фальсификация кисломолочных напитков (состав микрофлоры).

Фальсификация сметаны добавлением загустителей и стабилизаторов, понижением жира, повышением сухих веществ. Повышенная кислотность.

Идентификация творога и творожных продуктов. Творожный продукт – термин, введенный в Техническом Регламенте Таможенного Союза ТР/ТС033/2013. По технологии творожный продукт вырабатывается с добавлением растительных жиров и белков. Современные методы выявления фальсификации творога и творожных изделий по массовой доле влаги, жира, сахарозы, глазури и кислотности и углублённые физико-химические методы исследования. Фальсификация творога технологическая и ассортиментная.

Тема 2.3. Идентификация и выявление фальсификации мороженого, масла сливочного, сыров, молочных консервов.

Идентификация мороженого по накладным, маркировке для потребителя по соответствию ГОСТ 31457-2012. Определение фальсификации в соответствии с ГОСТ и ТУ по органолептике, отклонение массы нетто, по срокам хранения. Идентификация масла сливочного по ТР ТС 033/2013. Выявление фальсификации масла по органолептическим показателям, массовой доли жира, влаги. СОМО, поваренной соли, титруемой кислотности, плазмы, термоустойчивости, кислотного и перекисного чисел молочного жира. Идентификация и классификация молочных консервов. Фальсификация жидких и сухих молочных консервов. Идентификация и выявление фальсификации сыров и сырных продуктов. Определение качественной, количественной, ассортиментной фальсификации по внешнему виду, по маркировке. Традиционные и современные методы контроля качества и экспертизы. Идентификация и определение качества товаров при транспортировании. Определение химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования. Правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приёмки масла сливочного, мороженого, сыров и молочных консервов. Методы и приборы идентификации, оценки качества и безопасности этих товаров для сокращения и предупреждения товарных потерь.

Тема 2.4. Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров.

Идентификация жиров по ГОСТ Р или по международным стандартам в рамках СНГ (ГОСТ). Безопасность растительных масел и их идентификация по ТР Таможенного Союза ТРТС 024/2011 на масложировую продукцию. Выявление замены подсолнечного масла на соевое. Идентификация хлопкового масла. Фальсификация растительных масел технологическая, ассортиментная по плотности, температуре застывания, с помощью качественных реакций с химическими реактивами. Современные методы выявления фальсификации пищевых жиров и углублённые физико-химические методы исследования. Диагностика дефектов, выявление опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных пищевых жиров, сокращение и

предупреждение товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации.

Тема 2.5. Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов.

Идентификация мяса согласно РРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Определение фальсификации мяса по термическому состоянию. Оценка качества мяса по морфологическим, химическим, физико-химическим и органолептическим показателям. Фальсификация мяса по виду: замена мяса домашних животных мясом диких животных, мясо собак за баранину и свинину, мясо кошек за мясо кролика. Определение замены мяса домашних животных мясом диких животных. Современные методы выявления фальсификации мяса по качеству (мясо больных животных, ослабленных, умерших, надутое мясо, многократно размороженное и замороженное мясо). Углублённые физико-химические методы исследования. Применение современных методов контроля качества и экспертизы мяса и мясных продуктов. Идентификация и определение качества мяса и мясных продуктов при транспортировании; контроль качества по сертификатам соответствия, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающим их безопасность.

Тема 2.6. Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных товаров

Этапы и последовательность идентификации рыбы живой, парной, уснувшей, замороженной согласно ТРТС «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Определение доброкачественной свежей рыбы (по слизи, чешуе, рот и цвет жабр, мышцы, удельный вес в воде). Определение фальсификации рыбы в вакуумной упаковке. Идентификация икры зернистой и лососёвой по товаросопроводительным документам по ГОСТ и ТУ. Экспресс-методы определения фальсификации рыбы и рыбных товаров по органолептическим, физическим и химическим методам. Нормативные документы в области классификации, кодирования и идентификации рыбы и рыбных товаров. Методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента; правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приёмки рыбы и рыбных товаров. Диагностика дефектов. Выявление опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной рыбы и рыбных товаров. Сокращение и предупреждение товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации рыбы и рыбных товаров.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/Семинарские занятия/ Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	2	3
1.1	Понятие идентификации, сертификации и фальсификации товаров. Виды идентификации и сертификации. Виды стандартов и технических регламентов, правила маркировки и упаковки. Анализ научно-технической литературы в области идентификации, сертификации и выявления фальсификации товаров.	ЛР
1.2	Методы и средства идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации. Форма и содержание заключения для идентификации. Нормативные документы в области идентификации.	ЛР
1.3	Идентификация степени соответствия потребительских товаров. Декларация соответствия на производство товаров. Схемы идентификации и сертификации. Приборы для диагностики дефектов, выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. Современные методы выявления фальсификации товаров, спектрофотометрические, газохроматографические, хромато-масс спектрометрия, капиллярная хроматография, жидкостная хроматография для определения аминокислот.	ЛР
1.4	Идентификация и выявление фальсификации коженно-обувных товаров (сапоги, туфли, пластины кожи), штрихкодирование. Контроль качества товаров по сертификатам соответствия.	ЛР
1.5	Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров (игрушки, канцелярские товары). Оформление документации при приёмке и возврате товаров.	ЛР
1.6	Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий (футболка, рубашка, блузка). Идентификация по товарным накладным.	ЛР
2.1	Идентификация и выявление фальсификации молока по органолептическим показателям (консистенция, внешний вид, цвет). Другие методы исследования качества молока.	ЛР
2.2	Идентификация и выявление фальсификации кисломолочных продуктов (сметана, творог, кефир). Определение химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования.	ЛР
2.3	Идентификация и выявление фальсификации мороженого, масла сливочного, сыров, молочных консервов (пломбир, масло и сыр нескольких производителей, сгущённое молоко). Современные методы анализа макро и микроэлементов. Идентификация по товарным накладным. Оценка качества и безопасность товаров.	ЛР
2.4	Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров (подсолнечное, кукурузное и хлопковое масло). Газохроматические методы выявления фальсификации пищевых жиров.	ЛР
2.5	Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов по органолептическим и морфологическим показателям (мясо баранины, свинины). Контроль качества товаров по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающим безопасность товара.	ЛР
2.6	Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных товаров (свежая рыба, икра зернистая и лососёвая). Диагностика дефектов.	ЛР

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже, чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах,

адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.1.-1.2.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу.
1.3.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к зачёту.
1.4.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу. Подготовка к зачёту.
1.5.	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к зачёту.
1.6.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к тестам Подготовка к коллоквиуму.
2.1.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторной работе.
2.2.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к лабораторной работе Подготовка к экзамену.
2.3.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к ПИУ Подготовка к экзамену.
2.4.-2.5.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к тестам Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к экзамену.
2.6.	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к коллоквиуму Подготовка к экзамену.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Идентификация и выявление фальсификации товаров» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 1.1.; 2.1.);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (тема №2.2.);
- работа в малых группах (лабораторные работы);

Лекция- дискуссия – проблемная лекция, строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности.

Работа в малых группах дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Дмитриченко М. И. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.И.Дмитриченко, А.М.Мирзоев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра торгового дела и товароведения.— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2016 .— 147 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Осн	156	ЭБ ОПАС.UNECON.RU.
Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров : Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015 .— 448 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - Москва:Дашков и К, 2017. - 412 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012 .— 752 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – orac.unicon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории:

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория № 119	Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU – 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска

		<p>ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; рН-метр - рН-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые М-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка С-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная М20, ИКА – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп ХSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам – 11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчености – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к</p>
--	--	---

		лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.
--	--	--

Таблица 9.2.3 – Лаборатория «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория №011	Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 8 посадочных мест; Стол – 2 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Доска ученическая – 1 шт.; Стол для семинарских занятий – 1 шт.; Стулья – 20 шт.; Шкаф для документации и учебных пособий – 12 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Информационно-учебные плакаты «Ассортимент непродовольственных товаров» – 5 шт.: «Отделочные материалы»; «Волокна»; «Текстильные изделия, меховые, кожаные, обувь»; «Переплетение нитей»; «Ассортимент тканей». Наглядные пособия и образцы тканей – 30 ед.; Наглядные пособия и образцы волокон – 15 ед.; Наглядные пособия и образцы минеральных удобрений – 15 ед.; Наглядные пособия и образцы строительных материалов – 15 ед.; Наглядные пособия по основным видам промышленного сырья – 8 ед.; Образцы пушно-меховых товаров – 15 ед.; Образцы посуды (стекло, хрусталь, металл, пластмасса, фаянс, керамика) – 15 ед.; Образцы культурно-бытовых товаров – 15 ед.; Образцы хозяйственных и электробытовых товаров – 15 ед.; Образцы кожевенно-обувных товаров – 20 ед.; Образцы известняков – 7 ед.; Образцы каучука – 8 ед.; Образцы каменного угля, нефти – 9 ед.; Образцы пластмасс – 12 ед.; Лабораторный стол ЛАБ-1500ПТ – 6 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 ЮМ – 1 шт.; Мультигестер ИПЛ-3 1 1 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-500 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ 134М – 1 шт.; Штангенциркуль – 1 шт.; Пилингомер – 1 шт.; Стол для весов – 1 шт.; Термогигрометр 608-Н1 – 1 шт.; Ареометры АОН-1 – 5 шт.; Толщиномер индикаторный с ценой деления 0,01 мм – 1 шт.; Прибор для определения стойкости тканей – 1 шт.; Шкаф сушильный ШС-80-01 – 1 шт.; Шкаф сушильный SNOL58/350 – 1 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 7 шт.; Лупа ЛП-3-10 – 1 шт.; Эксикатор – 2 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины «Идентификация и выявление фальсификации товаров» образовательной программы направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», направленность: «Экспертиза и менеджмент товаров»

[illegible]