

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Искаков Ирлан Жангазыевич

Автономная некоммерческая организация высшего образования

Должность: Ректор

«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕвразЭС»

Дата подписания: 22.08.2022 11:08:02

Уникальный программный ключ:

a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Выявление фальсифицированного и контрафактного товара

(наименование дисциплины)

Специальность _____ 38.05.02 Таможенное дело _____

Квалификация выпускника _____ Специалист таможенного дела _____

Направленность (профиль) _____ Таможенное дело _____

2022 г.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы, входные требования для освоения дисциплины (при необходимости)

Дисциплина «Выявление фальсифицированного и контрафактного товара» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы специалитета.

2. Объем дисциплины в зачетных единицах

Объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Раздел 1. Основы идентификации фальсифицированного и контрафактного товара

Тема 1.1 Введение в дисциплину. Основные понятия. Основные признаки фальсифицированной и контрафактной продукции

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация, контрафакция.

Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной деятельности.

Тема 1.2 Нормативные основы идентификации фальсифицированных и контрафактных

Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации.

Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров.

Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.

Тема 1.3 Виды, методы и показатели идентификации товаров

Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Нормативные документы для целей идентификации.

Методы идентификации: органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки.

Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений.

Тема 1.4 Последствия фальсификации и методы ее предотвращения

Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые. Градации фальсифицированного товара.

Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителя при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные. Меры: предупредительные и наказания.

Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей.

Раздел 2. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Тема 2.1 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных и кондитерских товаров

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерно-мучных товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и крупы. Основные виды фальсификации зерна и крупы и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения.

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Основные виды фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и методы ее обнаружения.

Тема 2.2 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ. Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Основные виды фальсификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Раздел 3. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров

Тема 3.1 Фальсификация и методы идентификации промышленных товаров

Характеристика непродовольственных товаров: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды.

Идентификация и фальсификация текстильных, швейных, трикотажных и обувных товаров. Идентификация и фальсификация металлохозяйственных и строительных товаров. Идентификация и фальсификация ювелирных и канцелярских изделий и фототоваров. Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров. Идентификация и фальсификация химических и пластмассовых товаров. Идентификация и фальсификация мебельных и силикатных товаров. Идентификация и фальсификация электробытовых товаров.

Раздел 4. Идентификация контрафактных товаров

Тема 4.1 Основные объекты, субъекты, виды и способы производства контрафактной продукции

Наиболее значимые объекты контрафакции. Наиболее значимые субъекты контрафакции. Основные виды и способы производства контрафактной продукции

Тема 4.2 Меры по предупреждению оборота контрафактной продукции

Требования к маркировке товаров, как фактору идентификации, определяющему подлинность товаров. Роль IT- технологий в системе защиты товаров от контрафакта.

Значение товарных знаков, знаков обслуживания и наименования мест происхождения товаров в идентификации и обеспечении подлинности товаров

Тема 4.3 Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции

Правовая и нормативная база по борьбе с контрафакцией продукции. Ответственность за производство контрафактной продукции.

4. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Изучение дисциплины включает контактную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях в форме занятий различных типов в соответствии со спецификой дисциплины и самостоятельную работу обучающихся в объемах соответственно учебному плану. Контактная работа может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Теоретические занятия

Лекция 1. Введение в дисциплину. Основные понятия. Основные признаки фальсифицированной и контрафактной продукции

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация, контрафакция.

Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной деятельности.

Лекция 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных и кондитерских товаров

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерномучных товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и крупы. Основные виды фальсификации зерна и крупы и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения.

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Основные виды фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и методы ее обнаружения.

Лекция 3. Фальсификация и методы идентификации промышленных товаров

Характеристика непродовольственных товаров: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды.

Идентификация и фальсификация текстильных, швейных, трикотажных и обувных товаров. Идентификация и фальсификация металлохозяйственных и строительных товаров.

Идентификация и фальсификация ювелирных и канцелярских изделий и фототоваров. Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров. Идентификация и фальсификация химических и пластмассовых товаров. Идентификация и фальсификация мебельных и силикатных товаров. Идентификация и фальсификация электробытовых товаров.

Лекция 4. Основные объекты, субъекты, виды и способы производства контрафактной продукции

Наиболее значимые объекты контрафакции. Наиболее значимые субъекты контрафакции. Основные виды и способы производства контрафактной продукции.

Практические занятия

Занятие 1. Введение в дисциплину. Основные понятия. Основные признаки фальсифицированной и контрафактной продукции










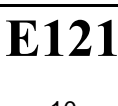





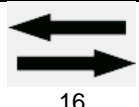




Задание. Укажите групповую принадлежность и назначение информационных знаков, изображенных на карточке, выданной преподавателем.

Например:

1 – знак соответствия – указывает на соответствие товара обязательным требованиям, установленным в системе обязательной сертификации ГОСТ Р;

2 – экологический знак – указывает на возможность переработки и повторного использования упаковки... и т.д.

Не забудьте указать вариант карточки, с которой работаете.

 1	 2	 3	 4	 5
 6	 7	 8	 9	 10
 11	 12	 13	 14	 15
 16	 17	 18	 19	 20

Занятие 2. Нормативные основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров.

Задание. Осуществить изучение нормативных основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров. Нормативные основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров СПС «Консультант Плюс». Последовательно изучить:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"
2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
3. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
4. ГОСТ 26929-94. Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
5. ГОСТ 11761-66. Продукты пищевые. Нормы точности взвешивания
6. ГОСТ 30483-97. Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси

7. ГОСТ 28672-90. Ячмень. Требования при заготовках и поставках
8. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия
9. ГОСТ 21149-93. Хлопья овсяные. Технические условия
10. ГОСТ 3034-75. Крупа овсяная. Технические условия
11. ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия
12. ГОСТ 6201-68. Горох шлифованный. Технические условия
13. ГОСТ 572-60. Крупа пшено шлифованное. Технические условия
14. ГОСТ 5550-74. Крупа гречневая. Технические условия
15. ГОСТ 276-60. Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия
16. ГОСТ Р 51865-2002. Изделия макаронные. Общие технические условия
17. ГОСТ Р 52810-2007. Изделия макаронные. Методы идентификации
18. ГОСТ 26361-84. Мука. Метод определения белизны
19. ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
20. ГОСТ 5669-96. Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
21. ГОСТ 5670-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
22. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
23. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

Занятие 3. Виды, методы и показатели идентификации товаров.

Задание.

1. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 52196 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» и ГОСТ 9959 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки».
2. Изучите порядок проведения органолептической оценки (ГОСТ 9959, п.4).
3. Определите органолептические показатели и оценить образцы сосисок и сарделек по балльной системе с помощью 5- или 9-балльных шкал, представленных в Приложениях П, Р.
4. Оформите дегустационный лист.
5. Проведите обсуждение результатов органолептической оценки и обмен мнениями. Оформите заключение.

Для выполнения работы группа из 3 – 4 студентов получает 2 образца продукции (сосиски или сардельки разных наименований). Используя ГОСТ Р 52196, студенты изучают состав продукта, характерные признаки его, требования к качеству. Затем, на основании ГОСТ 9959, оценивают показатели качества сначала в целом, а затем разрезанном продукте.

Показатели качества целого продукта определяют в следующей последовательности:

- внешний вид, цвет и состояние поверхности – визуально, путём наружного осмотра;

- запах – на поверхности продукта. При определении запаха в глубине продукта берут специальную деревянную или металлическую иглу, вводят её в толщу, затем быстро извлекают и определяют запах, оставшийся на поверхности иглы;

- консистенцию – надавливанием шпателем или пальцами.

Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

- перед проведением оценки колбасные изделия освобождают от оболочки и шпагата (ниток) и с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид на разрезе;

- цвет, вид и рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов – визуально на только что сделанных поперечном и (или) продольном разрезах продукции;

- запах, аромат, вкус и сочность – опробованием мясных продуктов, нарезанных на ломтики. При этом определяют специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса; степень выраженности аромата пряностей и копчения; солёность;

- консистенцию продуктов – надавливанием, разрезанием, разжёвыванием. При определении консистенции устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жёсткость, крошливость, упругость.

Запах, вкус, сочность сосисок и сарделек определяют в нагретом виде, для чего их опускают, в тёплую воду (50 – 60°C) и доводят её до кипения. Сочность сосисок и сарделек в натуральной оболочке можно также определять проколом. В местах прокола в сочной продукции должна выступить капля жидкости.

Продукцию оценивают по балльной системе и описательно – на соответствие показателей качества требованиям стандартов и технических условий.

При балльной оценке качества колбасных изделий используют 5- или 9-балльные шкалы, представленные в дегустационных листах в соответствии с нормативными требованиями (Приложения П, Р).

Каждый показатель шкалы имеет соответственно 5 или 9 степеней качества, выраженных в баллах.

В процессе органолептической оценки каждый дегустатор записывает свои оценки и замечания в дегустационный лист. Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

Каждый дегустатор подписывает дегустационный лист, передаёт его председателю комиссии (преподавателю), затем проводят обсуждение и обмен мнениями.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведёнными в нормативно-технической документации на данный вид продукта, определяя при этом соответствие продукта требованиям стандарта или технических условий.

Результаты проведения органолептической оценки секретарь дегустационной комиссии (назначенный преподавателем) заносит в протокол, который содержит следующие данные:

- дату и место проведения оценки;

- список членов дегустационной комиссии;

- информацию о пробах, представленных на оценку (наименование продукта и его производителя, дату отбора и т.д.);

- цель проводимой дегустации;

- результаты органолептической оценки;
- заключение, рекомендации, решение комиссии;
- подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

Вопросы и задания для самоподготовки

1. Какие преимущества и недостатки объективных и эвристических методов экспертизы?
2. Что понимается под сенсорным анализом и сенсорной чувствительностью?
3. Что такое порог чувствительности, распознавания?
4. От чего зависит порог вкусового ощущения?
5. Какие явления необходимо учитывать при оценке вкуса?
6. Что влияет на чувствительность обоняния?
7. Назовите правила, учитываемые при оценке цвета.
8. Охарактеризуйте органолептический метод исследования продовольственных товаров.
9. Каковы достоинства и недостатки у органолептического метода?
10. Дайте характеристику балльной оценки.
11. Какие продовольственные товары оценивают по балльной системе?
12. Для каких товаров органолептическая оценка является основным видом оценки качества?
13. Какие требования предъявляются к дегустаторам?
14. Какие показатели качества определяются органолептическими методами?
15. Каковы физиолого-психологические основы органолептической оценки?
16. Каковы условия проведения органолептической оценки?
17. Какие известны разновидности органолептических методов?

Занятие 4. Последствия фальсификации и методы ее предотвращения.

Задание. На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1 г, углеводы – 75, 8 г; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019.

1. Пользуясь ГОСТ Р 51074 –03 и 6292
 - определите, соответствует ли масса нетто требованиям НД;
 - рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки;
 - определите соответствие информации на упаковке требованиям НД;
 - расшифруйте штрих-код.

2. Опишите административные и социальные меры по предотвращению фальсификации данных товаров.

Занятие 5. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных и кондитерских товаров.

Задание. В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук.

При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95 кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0,61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определите товарный сорт муки.
2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
3. Как Вы поступите с данной партией муки?
4. Оцените информацию на упаковке муки.

Занятие 6. Виды способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Задание. На основе представленных образцов **Ошибка! Источник ссылки не найден.** проанализировать способы обнаружения фальсификации чая и кофе.

Пособия:

1. ГОСТ Р 51074-2003. Пищевые продукты. Информация для потребителей.
2. ФЗ «О защите прав потребителей».
3. Образцы упаковки чая и кофе.

Порядок проведения работы

Способы и средства фальсификации кофе, методы ее обнаружения

При фальсификации кофе заменяют более дешевыми продуктами. Чтобы различить фальсификацию кофе по ассортиментной принадлежности, необходимо знать ассортимент кофе и его заменители.

Обобщение разных способов фальсификации дает следующую картину: сырой кофе и жареный в зернах подделывается путем изготовления искусственных зерен из глины, крахмала и даже пластмассы. Их подкрашивают различными красителями (анилиновыми, индиго, медным купоросом и др.). Искусственные зерна добавляют к натуральным или полностью их заменяют.

Еще больше способов подделки наблюдается в молотом кофе, когда натуральный продукт целиком или частично заменяется размолотыми зернами ржи, риса, гороха, фасоли, поджаренной морковью и орехами каштанов, желудей и даже махоркой. Указанные способы фальсификации достаточно легко обнаружить.

Гораздо труднее обнаружить примесь или полную замену натурального кофе цикорием или кофейной гущей, выпущенной после однократного заваривания кофе и поджаренной. В этом случае необходимы лабораторные исследования на содержание кофеина или микроскопия тканей.

Ряд фальсификации связан с подменой одного вида высококачественных зерен другими - низкокачественными, причем этот вид фальсификации можно обнаружить, только в зернах и трудно в молотом виде. Другой вид фальсификации обусловлен также ухудшением качества за счет нарушения технологического режима обжарки. Пережаренный кофе не должен выпускаться для реализации потребителю, и подлежит утилизации.

При неправильном хранении кофе может испортиться (заплесневеть, почернеть и т. п.). Для исправления товарного вида применяют подкрашивание зерен, иногда дополнительную обжарку на масле.

Растворимый кофе также фальсифицируют путем добавления высушенного кофейного экстракта из зерновых культур или желудей.


Для оценки качества продукта упаковка вскрывается и осматривается внешний вид продукта. Кофе в зернах должен иметь равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью и остатками оболочек кофейных зерен. Зерна высшего сорта отличаются от первого наличием светлой бороздки посередине. Молотый кофе с добавлениями и без них имеет одинаковый внешний вид: порошок коричневого цвета с включениями оболочки кофейных зерен.

Если простейшие методы обнаружения фальсификации не разрешили сомнения, тогда остается один путь: лабораторные испытания по определению массовой доли кофеина и микроскопия тканей (частиц) кофейных зерен, которые позволяют надежно определить натуральность кофе по ассортиментной принадлежности.

Занятие 7 Фальсификация и методы идентификации промышленных товаров.

Задание. Рассмотреть образцы детской посуды, проверить наличие маркировки – указание вида пластмассы (полимера), из которого изготовлена игрушка. Проверить, нет ли на посуде маркировки 3 или 03 или английского сокращения PVC – для поливинилхлорида, или маркировки поликарбонат, английское сокращение PC, цифровая



маркировка 7 или 07. На посуде из пластмассы должен быть знак , что означает – предназначено для контакта с пищевыми продуктами. Проверить – как посуда контактирует с горячей (65 С) водой, 1%-ным раствором уксусной кислоты и 10%-ным мыльно-содовым раствором (1:1). Отметить – произошло или нет изменение цвета раствора, появился или нет посторонний запах. После контакта с горячей водой не должен появляться неприятный привкус. Если маркировка соответствует требованиям, никаких изменений при контакте с жидкими средами нет, следовательно, можно считать, что посуда является безопасной.

Занятие 8 Меры по предупреждению оборота контрафактной продукции.

Задание. В магазине «Продукты» на реализации находится водка (производитель: завод «Кристалл» г. Москва). В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: Водка «Русская»; крепость 40 % об; вместимость – 0.5 л и другая информация в соответствии с требованиями стандарта. При проверке качества водки контролирующими органами установлено: крепость водки после отгонки 37% об; полнота налива 488 мл.

1. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ.

2. Осуществите таможенный контроль, направленный на противодействие перемещению через границы ЕС продукции с нарушением требований таможенного законодательства, а также продукции, не отвечающей требованиям безопасности, стандартам качества ЕС (фальсификат) и нарушающей права интеллектуальной собственности (контрафакт).

2. Определите меры, препятствующие распространению контрафактной продукции на территории РФ.

3. Опишите меры в сфере технического регулирования, направленные на борьбу с фальсифицированной продукцией.

Занятие 9 Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции.

Задание. Одной из последних побед в борьбе с контрафактом явилось крупное задержание Алтайскими таможенниками партии контрафакта. 16.09.2008 года в 18:00:06 четыре вагона контрафактной продукции задержали алтайские таможенники на железнодорожной станции «Локоть». При проведении таможенного контроля пассажирского поезда «Алматы-Новосибирск» в вагонах № 10, 11, 13 и 14 был обнаружена крупная партия товара, не оформленного в таможенном отношении. Нарушители, граждане Республики Казахстан 1990, 1989 и 1967 года рождения, пытались незаконно провезти комплектующих к сотовым телефонам «Siemens», «Sony», «Samsung», «Nokia», «LG», «Motorola», «Sony Ericson»: батарейки, наушники, кабели, карты памяти - всего 12730 наименований товаров общим весом около 415 кг. На всю эту продукцию не было документов от производителей или официальных представителей вышеперечисленных компаний, разрешающих использование данных товарных знаков. По предварительной версии вся эта продукция – контрафактная. Более того, в 13 вагоне товар был сокрыт от таможенного контроля в межпотолочном пространстве первого купе – там находились модуляторы, наушники к сотовым телефонам, пульта управления.

Определить меру ответственности вышеперечисленных лиц за провоз контрафактной продукции.

5. Методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов включает усвоение теоретического материала, подготовку к практическим (семинарским) занятиям, выполнение самостоятельных заданий, изучение литературных источников, использование Internet-данных, изучение нормативно-правовой базы, подготовку к текущему контролю знаний, к промежуточной аттестации.

Вопросы для самоконтроля

1. Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях
2. Идентификационная экспертиза товара
3. Экспертиза подлинности товара
4. Объекты, субъекты и средства идентификации
5. Цели идентификации
6. Задачи идентификации

7. Идентификация товара при оценке (контроле) его качества (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
8. Идентификация товара при его экспертизе качества (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
9. Идентификация товара при его сертификации (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
10. Товарно-партионная идентификация
11. Ассортиментная (видовая) идентификация
12. Потребительская, специальная идентификации
13. Качественная идентификация
14. Функции, присущие идентификации
15. Органолептические показатели как критерии идентификации
16. Показатели (критерии) идентификации
17. Физико-химические показатели как критерии идентификации
18. Требования, предъявляемые к физико-химическим показателям
19. Микробиологические показатели как критерии идентификации
20. Органолептический метод идентификации продовольственных товаров
21. Измерительные методы идентификации продовольственных товаров
22. Тестовые методы идентификации продовольственных товаров
23. Основные понятия идентификации товаров
24. Методы идентификации
25. Задачи идентификационной экспертизы товаров
26. Задачи экспертизы подлинности товара
27. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара
28. Основные методы идентификации непродовольственных товаров (по товарным группам)
29. Основные объекты, субъекты, виды и способы производства контрафактной продукции
30. Меры по предупреждению оборота контрафактной продукции
31. Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции

6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Планируемые результаты обучения, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-14- владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара.

Код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-14 - владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара	Знает <ul style="list-style-type: none">- объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;- возможные виды фальсификации различных групп товаров;- нормативно-правовую базу идентификации товаров;- критерии и методы обнаружения фальсификации и контрафактного происхождения отдельных видов товаров;
	Умеет <ul style="list-style-type: none">- объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;- возможные виды фальсификации различных групп товаров;- нормативно-правовую базу идентификации товаров;- критерии и методы обнаружения фальсификации и контрафактного происхождения отдельных видов товаров;- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать фальсификацию или контрафактное происхождение отдельных видов товаров;- выполнять различные виды идентификации, в том числе качественную, ассортиментную идентификацию, классификационную группировку товаров по ТН ВЭД, классификационную группировку товаров по ОКП;- распознавать разные виды фальсификации товаров;- выявлять фальсификацию товаров и их контрафактное происхождение с помощью принятых методов;
	Владет <ul style="list-style-type: none">- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров;- навыками проверки соответствия товарной информации требованиям нормативной и таможенной документации.

6.2 Перечень оценочных материалов

Оценочные материалы представляют собой задания для выполнения студентом, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практически умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью. Включают в себя задания для текущего контроля уровня успеваемости, оценивающие ход освоения учащимися дисциплины, и задания для промежуточной аттестации обучающихся, обеспечивающие оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине.

Примерные задания для проведения текущего контроля успеваемости

Темы докладов (сообщений)

1. Значение идентификации товаров.
2. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
3. Место идентификации при сертификации товаров.
4. Взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией потребительских товаров.
5. Классификация идентификации (ассортиментная, групповая, видовая, марочная, квалиметрическая, компетентная, рецептурная, конструктивная, технологическая и др.)
6. Прослеживаемость товаров на различных этапах товародвижения
7. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.
8. Штриховое кодирование, как один из способов автоматизированной идентификации.
9. Провести идентификацию на основе товарного знака (2-3 вида товаров).
10. Проанализировать упаковку на примере 2-3 видов товаров
11. Современные физико-химические методы: хроматография, атомно-абсорбционная спектрометрия, электрофорез, масс-спектрометрия.
12. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.
13. Природа и типы книжного «пиратства». Состояние вопроса в России и за рубежом.
14. Контрафакция звукозаписей. Состояние вопроса в России и за рубежом.
15. Законодательство Российской Федерации и иностранных государств, направленное на защиту прав потребителей.
16. Предупреждение фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией: предупредительные: (социальные, административные), наказание (правоохранительные).
17. Современное состояние вопроса по проблеме фальсификации товаров.
18. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий (конфет, карамели, тортов, пирожных). Замена масла какао гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.
19. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий и меда.

20. Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных и кондитерских изделий по ОКП и ТН ВЭД.
21. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин.
22. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.
23. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе.
24. Идентификация товарной позиции отдельных видов вкусовых товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Примерные задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Список экзаменационных вопросов

ПК-14 знать

1. Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях
2. Идентификационная экспертиза товара
3. Экспертиза подлинности товара
4. Объекты, субъекты и средства идентификации
5. Цели идентификации
6. Задачи идентификации
7. Идентификация товара при оценке (контроле) его качества (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
8. Идентификация товара при его экспертизе качества (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
9. Идентификация товара при его сертификации (понятие, цели, показатели идентификации, оформление конечных результатов)
10. Товарно-партионная идентификация
11. Ассортиментная (видовая) идентификация
12. Потребительская, специальная идентификации
13. Качественная идентификация
14. Функции присущие идентификации
15. Органолептические показатели как критерии идентификации
16. Показатели (критерии) идентификации
17. Физико-химические показатели как критерии идентификации
18. Требования, предъявляемые к физико-химическим показателям
19. Микробиологические показатели как критерии идентификации
20. Органолептический метод идентификации продовольственных товаров
21. Измерительные методы идентификации продовольственных товаров
22. Тестовые методы идентификации продовольственных товаров
23. Основные понятия идентификации товаров
24. Методы идентификации
25. Задачи идентификационной экспертизы товаров
26. Задачи экспертизы подлинности товара
27. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара
28. Основные методы идентификации непродовольственных товаров (по товарным группам)

29. Основные объекты, субъекты, виды и способы производства контрафактной продукции
30. Меры по предупреждению оборота контрафактной продукции
31. Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции
32. Средства и методы обнаружения фальсификации ликеро-водочных изделий.
33. Способы фальсификации вина и методы ее обнаружения.
34. Керамические товары. Методы обнаружения фальсификации товаров.
35. Фототовары. Методы обнаружения фальсификации.
36. Видео и аудио товары. Методы обнаружения фальсификации.
37. Средства и способы фальсификации пива, методы ее обнаружения.
38. Бытовые химические товары. Методы и способы фальсификации.
39. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
40. Исторический аспект фальсификации товаров.
41. Фальсификация чая: средства и способы.
42. Фальсификация кофе: средства, способы и методы обнаружения.
43. Фальсификация зерномучных товаров, методы ее обнаружения.
44. Контроль качества непродовольственных товаров.
45. Средства и способы фальсификации сахаристых изделий.
46. Идентификация и прослеживаемость товаров.
47. Методы фальсификации мучных кондитерских изделий.
48. Фальсификация шоколада: методы ее обнаружения.
49. Определение качества электротехнических товаров при внешнем осмотре.
50. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
51. Фальсификация молока и молочных продуктов.
52. Оценка качества кожаной обуви.
53. Мясо и мясные продукты: методы обнаружения фальсификации.
54. Оценка качества трикотажных товаров.
55. Фальсификация растительных масел.
56. Контроль качества товаров из пластмасс.
57. Фальсификация лакокрасочных товаров.
58. Способы фальсификации фарфоровых изделий.
59. Способы фальсификации фаянсовых изделий.
60. Способы фальсификации коровьего масла.
61. Методы обнаружения фальсификации бытовых химических товаров.
62. Методы обнаружения фальсификации тканей.

Варианты тестов

ПК-14 уметь

1. **Показатели долговечности, безопасности, ремонтпригодности, сохраняемости характеризуют свойство**
2. **Способность товаров обеспечивать соответствие психо-физиологическим возможностям потребителя характеризуют ... свойства.**
3. **Внешний вид товара является показателем ... свойств.**
4. **Токсичные элементы, нитраты, пестициды, антибиотики - это вещества, влияющие на ... безопасность.**

5. Наиболее объективными методами определения показателей качества являются:

- измерительный
- расчетный
- органолептический
- экспертный
- социологический

6. Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

- субъективность
- точность оценки
- сложность
- длительность по времени
- выражение результатов в конкретных единицах

7. Факторы, формирующие качество товаров:

- сырье
- конструкция
- упаковка
- состав газовой среды
- освещенность
- температура

8. Методы определения уровня качества товаров:

- дифференциальный
- комплексный
- социологический
- инструментальный
- аналитический
- органолептический

9. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством - это:

- система качества
- стандартизация
- сертификация
- оценка качества

10. Одно из свойств, составляющих надежность:

- долговечность
- универсальность конструкции
- технологичность
- безопасность

11. Требования к информации "ЗД" понимаются как:

- достоверность
- достаточность
- доступность
- демократичность
- доброжелательность

12. Отрицательный результат идентификации является свидетельством

13. Основные функции идентификации:

- информационная
- подтверждающая соответствие
- охранная
- ресурсосберегающая
- мотивационная

14. Технологическая экспертиза в отличие от товароведческой осуществляется

в ...

- сфере производства
- сфере обращения
- сфере потребления
- любой сфере товарного производства

15. Экспертиза, проводимая с целью выявления неполной или недостоверной информации об объекте экспертизы - это:

- дополнительная
- первичная
- контрольная
- повторная

16. Экспертиза, проводимая в случаях недостоверности или сомнительности результатов, или выявления необъективности экспертов - это:

- контрольная
- повторная
- дополнительная
- первичная

Задачи

ПК-14 владеть

Задача 1. Основные признаки фальсифицированной и контрафактной продукции

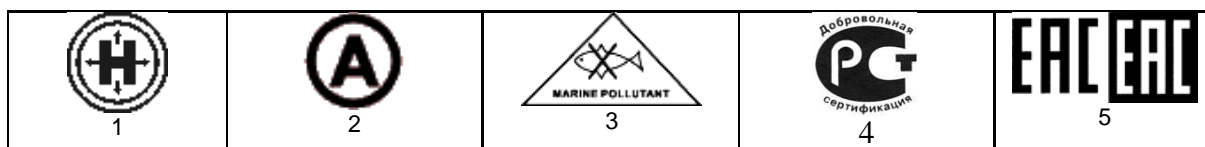
Задание. Укажите групповую принадлежность и назначение информационных знаков, изображенных на карточке, выданной преподавателем.















Например:

1 – знак соответствия – указывает на соответствие товара обязательным требованиям, установленным в системе обязательной сертификации ГОСТ Р;

2 – экологический знак – указывает на возможность переработки и повторного использования упаковки.... и т.д.

Не забудьте указать вариант карточки, с которой работаете.



 6	 7	 8	 9	E121 10
 11	 12	 13	 14	 15
 16	 17	 18	 19	 20

Задача 2. Нормативные основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров.

Задание. Осуществить изучение нормативных основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров. Нормативные основы идентификации фальсифицированных и контрафактных товаров СПС «Консультант Плюс». Последовательно изучить:

24. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"
25. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
26. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
27. ГОСТ 26929-94. Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
28. ГОСТ 11761-66. Продукты пищевые. Нормы точности взвешивания
29. ГОСТ 30483-97. Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси
30. ГОСТ 28672-90. Ячмень. Требования при заготовках и поставках
31. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия
32. ГОСТ 21149-93. Хлопья овсяные. Технические условия
33. ГОСТ 3034-75. Крупа овсяная. Технические условия
34. ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия
35. ГОСТ 6201-68. Горох шлифованный. Технические условия
36. ГОСТ 572-60. Крупа пшено шлифованное. Технические условия
37. ГОСТ 5550-74. Крупа гречневая. Технические условия
38. ГОСТ 276-60. Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия
39. ГОСТ Р 51865-2002. Изделия макаронные. Общие технические условия
40. ГОСТ Р 52810-2007. Изделия макаронные. Методы идентификации
41. ГОСТ 26361-84. Мука. Метод определения белизны
42. ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
43. ГОСТ 5669-96. Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

44. ГОСТ 5670-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

45. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

46. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

Задача 3. Виды, методы и показатели идентификации товаров.

Задание.

1. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 52196 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» и ГОСТ 9959 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки».

2. Изучите порядок проведения органолептической оценки (ГОСТ 9959, п.4).

3. Определите органолептические показатели и оценить образцы сосисок и сарделек по балльной системе с помощью 5- или 9-балльных шкал, представленных в Приложениях П, Р.

4. Оформите дегустационный лист.

5. Проведите обсуждение результатов органолептической оценки и обмен мнениями. Оформите заключение.

Для выполнения работы группа из 3 – 4 студентов получает 2 образца продукции (сосиски или сардельки разных наименований). Используя ГОСТ Р 52196, студенты изучают состав продукта, характерные признаки его, требования к качеству. Затем, на основании ГОСТ 9959, оценивают показатели качества сначала в целом, а затем разрезанном продукте.

Показатели качества целого продукта определяют в следующей последовательности:

- внешний вид, цвет и состояние поверхности – визуально, путём наружного осмотра;

- запах – на поверхности продукта. При определении запаха в глубине продукта берут специальную деревянную или металлическую иглу, вводят её в толщу, затем быстро извлекают и определяют запах, оставшийся на поверхности иглы;

- консистенцию – надавливанием шпателем или пальцами.

Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

- перед проведением оценки колбасные изделия освобождают от оболочки и шпагата (ниток) и с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид на разрезе;

- цвет, вид и рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов – визуально на только что сделанных поперечном и (или) продольном разрезах продукции;

- запах, аромат, вкус и сочность – опробованием мясных продуктов, нарезанных на ломтики. При этом определяют специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса; степень выраженности аромата пряностей и копчения; солёность;

- консистенцию продуктов – надавливанием, разрезанием, разжёвыванием. При определении консистенции устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жёсткость, крошливость, упругость.

Запах, вкус, сочность сосисок и сарделек определяют в нагретом виде, для чего их опускают, в тёплую воду (50 – 60°C) и доводят её до кипения. Сочность сосисок и сарделек в натуральной оболочке можно также определять проколом. В местах прокола в сочной продукции должна выступить капля жидкости.

Продукцию оценивают по балльной системе и описательно – на соответствие показателей качества требованиям стандартов и технических условий.

При балльной оценке качества колбасных изделий используют 5- или 9-балльные шкалы, представленные в дегустационных листах в соответствии с нормативными требованиями (Приложения П, Р).

Каждый показатель шкалы имеет соответственно 5 или 9 степеней качества, выраженных в баллах.

В процессе органолептической оценки каждый дегустатор записывает свои оценки и замечания в дегустационный лист. Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

Каждый дегустатор подписывает дегустационный лист, передаёт его председателю комиссии (преподавателю), затем проводят обсуждение и обмен мнениями.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведёнными в нормативно-технической документации на данный вид продукта, определяя при этом соответствие продукта требованиям стандарта или технических условий.

Результаты проведения органолептической оценки секретарь дегустационной комиссии (назначенный преподавателем) заносит в протокол, который содержит следующие данные:

- дату и место проведения оценки;
- список членов дегустационной комиссии;
- информацию о пробах, представленных на оценку (наименование продукта и его производителя, дату отбора и т.д.);
- цель проводимой дегустации;
- результаты органолептической оценки;
- заключение, рекомендации, решение комиссии;
- подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

6.3. Шкала оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок

Для оценивания результатов промежуточной аттестации применяется шкала оценивания, включающая следующие оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен. Критерии выставления оценок

На экзамен выносятся вопросы, охватывающие все содержание учебной дисциплины.

Знания обучающихся оцениваются путем выставления по результатам ответа обучающегося итоговой оценки «отлично», либо «хорошо», либо «удовлетворительно», либо «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» при приеме экзамена выставляется в случае:

- полного, правильного и уверенного изложения обучающимся учебного материала по каждому из вопросов билета;
- уверенного владения обучающимся понятийно-категориальным аппаратом учебной дисциплины;
- логически последовательного, взаимосвязанного и правильно структурированного изложения обучающимся учебного материала, умения устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;
- приведения обучающимся надлежащей аргументации, наличия у обучающегося логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;
- лаконичного и правильного ответа обучающегося на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» при приеме экзамена выставляется в случае:

- недостаточной полноты изложения обучающимся учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета при условии полного, правильного и уверенного изложения учебного материала по, как минимум, одному вопросу билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при изложении учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при использовании в ходе ответа отдельных понятий и категорий дисциплины;
- нарушения обучающимся логической последовательности, взаимосвязи и структуры изложения учебного материала по отдельным вопросам билета, недостаточного умения обучающегося устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;
- приведения обучающимся слабой аргументации, наличия у обучающегося недостаточно логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при ответе на дополнительные вопросы преподавателя.

Любой из указанных недостатков или их определенная совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «хорошо».

Оценка «удовлетворительно» при приеме экзамена выставляется в случае:

- невозможности изложения обучающимся учебного материала по любому из вопросов билета при условии полного, правильного и уверенного изложения учебного материала по как минимум одному из вопросов билета;
- допущения обучающимся существенных ошибок при изложении учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета;
- допущении обучающимся ошибок при использовании в ходе ответа основных понятий и категорий учебной дисциплины;
- существенного нарушения обучающимся или отсутствия у обучающегося логической последовательности, взаимосвязи и структуры изложения учебного материала,

неумения обучающегося устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;

- отсутствия у обучающегося аргументации, логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;

- невозможности обучающегося дать ответы на дополнительные вопросы преподавателя.

Любой из указанных недостатков или их определенная совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» при приеме экзамена выставляется в случае:

- отказа обучающегося от ответа по билету с указанием, либо без указания причин;

- невозможности изложения обучающимся учебного материала по двум или всем вопросам билета;

- допущения обучающимся существенных ошибок при изложении учебного материала по двум или всем вопросам билета;

- скрытое или явное использование обучающимся при подготовке к ответу нормативных источников, основной и дополнительной литературы, конспектов лекций и иного вспомогательного материала, кроме случаев специального указания или разрешения преподавателя;

- невладения обучающимся понятиями и категориями данной дисциплины;

- невозможность обучающегося дать ответы на дополнительные вопросы преподавателя;

Любой из указанных недостатков или их совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «неудовлетворительно».

Обучающийся имеет право отказаться от ответа по выбранному билету с указанием, либо без указания причин и взять другой билет. При этом с учетом приведенных выше критериев оценка обучающемуся должна быть выставлена на один балл ниже заслуживаемой им.

Дополнительные вопросы могут быть заданы обучающемуся в случае:

- необходимости конкретизации и изложенной обучающимся информации по вопросам билета с целью проверки глубины знаний отвечающего по связанным между собой темам и проблемам;

- необходимости проверки знаний обучающегося по основным темам и проблемам курса при недостаточной полноте его ответа по вопросам билета.

При проведении промежуточной аттестации в форме тестирования, оценивание результата проводится следующим образом:

«**Отлично**» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества

«**Хорошо**» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«**Удовлетворительно**»- получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют 50 –70 % правильных ответов;

«**Неудовлетворительно**» - работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле : учебное пособие / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 379 с. — ISBN 978-5-7964-2035-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90953.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Калачев, С. Л. Безопасность товаров. Теория и практика : монография / С. Л. Калачев, А. Н. Плахотник. — Москва : Российская таможенная академия, 2017. — 136 с. — ISBN 978-5-9590-0990-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84846.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"
3. ГОСТ 10138-93 Ткани чистольняные, льняные и полульняные бельевые.
4. ГОСТ 11761-66 Продукты пищевые. Нормы точности взвешивания
5. ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
6. ГОСТ 12577-67 Сахар-рафинад. Методы определения крепости и продолжительности растворения в воде.
7. ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие, ранних сроков созревания. Технические условия.
8. ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
9. ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
10. ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия
11. ГОСТ 187-85 Ткани шелковые и полушелковые. Определение сортности.
12. ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия
13. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия
14. ГОСТ 19792-2017. Мед натуральный. Технические условия
15. ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия
16. ГОСТ 21790-2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные одежные.
17. ГОСТ 26361-2013 Мука. Метод определения белизны
18. ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто
19. ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия
20. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
21. ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия

- 22.ГОСТ 28672-2019 Ячмень. Технические условия
- 23.ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия
- 24.ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- 25.ГОСТ 29128-2019 Продукты мясные и мясосодержащие. Термины и определения по органолептической оценке качества
- 26.ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей
- 27.ГОСТ 29298-2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые.
- 28.ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия
- 29.ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси
- 30.ГОСТ 30648.4-99 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности
- 31.ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные Общие технические условия.
- 32.ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
- 33.ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
- 34.ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия.
- 35.ГОСТ 358-82 Ткани чистошерстяные и полушерстяные. Определение сортности.
- 36.ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
- 37.ГОСТ 3716-90 Чай зеленый байховый нефасованный. Технические условия
- 38.ГОСТ 3739-89 Мясо фасованное. Технические условия
- 39.ГОСТ 4.3-83 Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные и смешанные бытового назначения. Номенклатура показателей;
- 40.ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия
- 41.ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
- 42.ГОСТ 5670-96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
- 43.ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
- 44.ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия
- 45.ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
- 46.ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
- 47.ГОСТ 6201-68. Горох шлифованный. Технические условия
- 48.ГОСТ 6477-2019 Карамель Общие технические условия
- 49.ГОСТ 7449-64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия
- 50.ГОСТ Р 50380-2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения
- 51.ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
- 52.ГОСТ Р 52135-2003 Плодовые водки. Общие технические условия
- 53.ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
- 54.ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия

55.ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.

56.Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011

57.Технический регламент на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014)

58.Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011)

59.Технический регламент Таможенного союза О безопасности зерна (ТР ТС 015/2011)

60.Технический регламент Таможенного союза О безопасности игрушек (ТР ТС 008/2011)

61.Технический регламент Таможенного союза О безопасности мебельной продукции (ТР ТС 025/2012)

62.Технический регламент Таможенного союза О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013)

63.Технический регламент Таможенного союза О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013)

64.Технический регламент Таможенного союза О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012)

65.Технический регламент Таможенного союза О безопасности парфюмерно-косметической продукции (ТР ТС 009/2011)

66.Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)

67.Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)

68.Технический регламент Таможенного союза О безопасности продукции легкой промышленности (ТР ТС 017/2011)

69.Технический регламент Таможенного союза О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (ТР ТС 007/2011)

70.Технический регламент Таможенного союза О безопасности рыбы и рыбной продукции (ТР ЕАЭС 040/2016)

71.Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011)

72.Технический регламент Таможенного союза О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и мазуту (ТР ТС 013/2011)

73.Технический регламент Таможенного союза О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям (ТР ТС 030/2012)

74.Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011)

75.Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части её маркировки (ТР ТС 022/2011)

76.Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011)

77. Технический регламент Таможенного союза Требования к сжиженным углеводородным газам для использования их в качестве топлива (ТР ЕАЭС 036/2016)

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://biblioclub.ru/> – электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
2. <http://www.customs.ru/> - сайт Федеральной таможенной службы РФ
3. <http://www.garant.ru> – ГАРАНТ: [Информационно-правовой портал]
4. Справочная правовая система Консультант Плюс (сетевая):
- Российское законодательство
5. www.iprbookshop.ru - электронная библиотечная система IPR BOOKS

9. Лицензионное программное обеспечение

- MS Windows 7 Профессиональная
- MS Windows 10 Pro
- Dr.Web Desktop Security Suite (Комплексная защита)
- MS Office 2013
- MS Office 2016
- Moodle 3.8.2.

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

В зависимости от вида проводимых учебных занятий и форм осуществления образовательной деятельности по соответствующей образовательной программе используется следующее материально-техническое обеспечение дисциплины:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (укомплектованные специализированной мебелью и оборудованные техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, а также имеющие наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин);

- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (с типовым оборудованием, обеспечивающим применение современных информационных технологий, и наглядными пособиями);

- специальные помещения для проведения занятий по дисциплине (в т.ч. лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности);

- компьютерные классы с демонстрационно-обучающими и обучающе-контролирующими возможностями, доступом к базам данных и Интернет;

- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;

- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации);

- библиотека (имеющая читальные залы и рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.