**Министерство науки и высшего образования**

**Российской Федерации**

**Федеральное государственное автономное**

**образовательное учреждение высшего образования**

**«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»**

|  |
| --- |
| Юридический факультет |

(факультет / институт / филиал)

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол от
«\_16\_»\_\_июня\_\_\_2021 г. №\_8\_\_.

**Рабочая программа дисциплины**

|  |
| --- |
| **Судебная технология и товароведение** |

(наименование дисциплины (модуля))

*Уровень высшего образования*

|  |
| --- |
| *специалитет* |

*(бакалавриат / магистратура / специалитет)*

*Направление подготовки / специальность*

|  |
| --- |
| *Специальность 40.05.03 Судебная экспертиза* |

 *(указывается код и наименование направления подготовки / специальности)*

*Направленность образовательной программы*

|  |
| --- |
| *Профиль: Экономические экспертизы* |

*(указывается профиль / магистерская программа / специализация)*

*Форма обучения*

|  |
| --- |
| *очная* |

 *(очная / очно-заочная / заочная)*

Нижний Новгород

2021 год

1. **Место и цели дисциплины (модуля) в структуре ОП**

Дисциплина «Судебная технология и товароведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Место дисциплины в учебном плане образовательной программы** | **Стандартный текст для автоматического заполнения в конструкторе РПД** |
| 1 | Блок 1. Дисциплины (модули) Часть, формируемая участниками образовательных отношений | Дисциплина Б.1.В.ДВ.05.01 «Судебная технология и товароведение» относится к части ООП по специальности 40.05.03 Судебная экспертиза, формируемой участниками образовательных отношений. |

Студенты к моменту освоения дисциплины «Судебная технология и товароведение», согласно ФГОС ВО, ознакомлены с основными теоретическими понятиями и прикладными знаниями, полученными в рамках изучения дисциплин: Логика, Криминалистика, Теория судебной экспертизы, Участие специалиста в процессуальных действиях, Правоохранительные органы.

**Цель освоения дисциплины (модуля)**

**Цель** изучения дисциплины «Судебная технология и товароведение» определяется тем, что противоправные деяния, совершаемые в сфере материального производства, нередко связаны с умышленными изменениями в технологических процессах производств, с отклонениями от нормативно-технической документации, регламентирующей технологические процессы, а также с нарушениями правил приема, хранения, отпуска и оборота сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и искажениями при определении качественных показателей материальных ценностей, выражающимися, зачастую, в прямой фальсификации товаров. Эти нарушения могут отражаться в учетно-технологической, лабораторной и другой производственной документации, проявляться в виде отклонений качественных характеристик от требований технических регламентов, стандартов, технических условий, действующих норм и правил.

Выявляться такие отклонения должны на базе научных положений изучаемого курса с привлечением товароведческого и технологического инструментария, что и является **целью** изучения дисциплины.

**Задачи дисциплины:**

Получаемые в процессе изучения данной дисциплины знания, умения и навыки необходимы специалистам для решения в предстоящей практической деятельности задач по выявлению признаков противоправных экономических действий и обстоятельств, способствующих их совершению.

Исходя из вышеуказанного, основными задачами дисциплины «Судебная технология и товароведение» являются:

- формирование у студентов исходных теоретических знаний, общего системного представления о судебной технологии и товароведении, основных понятиях и категориях;

- овладение теоретическими положениями о типичных технологических операциях и процессах, выполняемых при приемке сырья, подготовке его к производству, непосредственном производстве, хранении и реализации продукции, их противоправном использовании в целях фальсификации товаров и незаконного обогащения, об особенностях и недостатках технологий производства и о характерных условиях и факторах, влияющих на способы создания неучтенных излишков (скрытых запасов) материальных ценностей;

- приобретение знаний об особенностях дифференциации однородных товаров и возможностей влияния их на условия, способствующие созданию количественных и качественных неучтенных излишков материальных ценностей, а также на производство фальсифицированных и контрафактных товаров;

- формирование знаний о методике правильного отбора образцов продукции на исследование и правилах оформления сопроводительных документов;

- овладение умениями применения данных технических регламентов, стандартов, технических условий и других нормативно-технических документов в целях обнаружения условий, способствующих совершению противоправных экономических действий;

- выработка навыков органолептической оценки качества товаров с целью выявления возможных отступлений от требований стандартов, нормативно-технической и регламентирующей документации, выявления фальсифицированной и контрафактной продукции;

- овладение приемами использования простейших методов и средств контроля качества товаров в работе по предупреждению и выявлению экономических преступлений и правонарушений;

- приобретение навыков процесса использования стандартов для осуществления правильного отбора образцов продукции на исследование и оформления сопроводительных документов, грамотной постановки вопросов специалистам для проведения товароведческого и технологического исследований.

1. **Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** (код, содержание компетенции) | **Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции**  | **Наименование оценочного средства** |
| **Индикатор достижения компетенции**\*(код, содержание индикатора) | **Результаты обучения** **по дисциплине** |
| ПК-6. Способен правильно и полно отражать результаты профессиональной деятельности в процессуальной и служебной документации | ПК-6.2. Проводит анализ и обобщение результатов применения специальных знаний и научно-технических средств с использованием современных достижений, передового отечественного и зарубежного опыта в ходе обнаружения, закрепления и изъятия объектов, подготавливает методические рекомендации по вопросам эффективного использования технико-криминалистических средств и методов | *Знать:*- методики анализа и обобщения результатов применения специальных знаний и научно-технических средств с использованием современных достижений, передового отечественного и зарубежного опыта в ходе обнаружения, закрепления и изъятия объектов; - правила подготовки методических рекомендаций по вопросам эффективного использования технико-криминалистических средств и методов.*Уметь:*- анализировать и обобщать результаты применения специальных знаний и научно-технических средств с использованием современных достижений, передового отечественного и зарубежного опыта в ходе обнаружения, закрепления и изъятия объектов; - подготавливать методические рекомендации по вопросам эффективного использования технико-криминалистических средств и методов.*Владеть:*- навыками анализа и обобщения результатов применения специальных знаний и научно-технических средств с использованием современных достижений, передового отечественного и зарубежного опыта в ходе обнаружения, закрепления и изъятия объектов;- навыками подготовки методических рекомендаций по вопросам эффективного использования технико-криминалистических средств и методов. | *Тесты (по темам дисциплины, итоговый тест, практические задания, ситуационные задания и задачи (кейсы), собеседование* *Тесты (по темам дисциплины, итоговый тест, практические задания, ситуационные задания и задачи (кейсы), собеседование* *Тесты (по темам дисциплины, итоговый тест, практические задания, ситуационные задания и задачи (кейсы), собеседование*  |

1. **Структура и содержание дисциплины**

**«Судебная технология и товароведение»**

**3.1 Трудоемкость дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | очная формаобучения | очно-заочнаяформаобучения | заочная формаобучения |
| Общая трудоемкость | \_\_3\_\_ ЗЕТ | \_\_\_ ЗЕТ | \_\_\_ ЗЕТ |
| Часов по учебному плану | 108 |  |  |
| в том числе |  |  |  |
| аудиторные занятия (контактная работа):- занятия лекционного типа- занятия семинарского типа( практические занятия /лабораторные работы) | 3232 (16/16) |  |  |
| самостоятельная работа | 59 |  |  |
| КСР | 1 |  |  |
| Промежуточная аттестация –зачет |  |  |  |

Объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часа, из которых 49 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (16 часов занятия лекционного типа, 16 часов занятия семинарского типа (семинары, научно-практические занятия), 16 часовзанятия лабораторного типа), 1 час мероприятия текущего контроля, 59 часов составляет самостоятельная работа обучающегося.

**3.2. Содержание дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины (модуля),** **форма промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)** | **Всего****(часы)** | В том числе |
| **Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы** из них | **Самостоятельная работа обучающегося, часы** |
| **Занятия лекционного типа** |  **Занятия семинарского типа** |  **Занятия лабораторного типа** | **Всего**  |
|  | Очная | Очно-заочная | Заочная | Очная | Очно-заочная | Заочная | Очная | Очно-заочная | Заочная | Очная | Очно-заочная | Заочная | Очная | Очно-заочная | Заочная |
| Тема 1. Введение в курс «Судебная технология и товароведение» | 7 | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 3 |  |  | 4 |  |  |
| Тема 2. Использование нормативной и учетно-технологической документации в деятельности специалиста-эксперта | 7 | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 3 |  |  | 4 |  |  |
| Тема 3. Технология производства и товароведение сельскохозяйственной продукции. Признаки хищений зерна и продукции животноводства.  | 14 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 8 |  |  |
| Тема 4. Технология производства и товароведение продукции пищевой промышленности. Учетно-технологическая документация при выявлении признаков преступлений. | 10 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 4 |  |  |
| Тема 5. Использование знаний судебной технологии и товароведения при выявлении и предупреждении преступлений и правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции. | 10 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 4 |  |  |
| Тема 6. Использование знаний судебной технологии и товароведения при выявлении фальсифицированной и контрафактной продукции на потребительском рынке. | 10 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 4 |  |  |
| Тема 7. Технология производства и товароведение продукции легкой промышленности. Факторы, влияющие на формирование способов противоправной деятельности. | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |
| Тема 8. Технология производства и переработки древесины. Нарушения технологии, способствующие совершению преступлений. | 14 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 8 |  |  |
| Тема 9. Технология производства и товароведение металлов и сплавов, драгоценных металлов и камней. Признаки хищений на предприятиях, использующих драгоценные металлы  | 14 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 8 |  |  |
| Тема 10. Технология производства и товароведение строительных материалов, производство строительно-монтажных работ. Жилищно-коммунальное хозяйство. Учетная документация при выявлении признаков противоправной деятельности. | 16 | 2 |  |  | 2 |  |  | 2 |  |  | 6 |  |  | 10 |  |  |
| **В т.ч. текущий контроль** | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Промежуточная аттестация - зачет** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого** | 108 | 16 |  |  | 16 |  |  | 16 |  |  | 48 |  |  | 59 |  |  |

Текущий контроль успеваемости проходит в рамках занятий семинарского и практического типа, групповых или индивидуальных консультаций. Итоговый контроль осуществляется на зачете.

**Содержание дисциплины (модуля)**

**РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ТЕОРИИ**

 **СУДЕБНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**Тема 1. Введение в курс «Судебная технология и товароведение».**

Понятие о предмете, целях и задачах курса, его роли в профессиональной подготовке специалиста. Значение курса «Судебная технология и товароведение», его теоретических положений при решении задач по обнаружению обстоятельств, способствующих совершению противоправной экономической деятельности.

Технологические процессы. Непрерывные и периодические производства. Классификация технологических процессов по характеру воздействия на сырье. Общие закономерности технологии производства. Особенности и недостатки технологических процессов как факторы, влияющие на возможность совершения экономических преступлений.

Законодательство РФ о техническом регулировании, стандартизации и сертификации продукции.

Качество товаров. Этапы формирования качества товаров в процессе производства, факторы, его формирующие. Изменение качественных характеристик товара как результат возможной противоправной деятельности, совершаемой в процессе и под видом технологических операций.

Классификация и сущность методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные методы и средства контроля качества, используемые сотрудниками подразделений экономической безопасности и противодействия коррупции в своей деятельности.

Партия товара. Образец. Проба. Исходный и средний образец. Общие требования к отбору и оформлению среднего образца различных видов продукции на исследование.

Органы, контролирующие качество товаров и соблюдение технологии, взаимодействие сотрудников подразделений экономической безопасности и противодействия коррупции с ними.

**Тема 2. Использование нормативной и учетно-технологической документации в деятельности специалиста эксперта.**

Понятие технического регулирования и стандартизации. Технические регламенты, государственные, региональные стандарты, стандарты отраслей, предприятий, обществ и объединений. Классификация стандартов.

Нормативно-техническая документация: технические регламенты, стандарты, сборники рецептур, технологические инструкции и другие в деятельности подразделений экономической безопасности и противодействия коррупции по выявлению признаков совершенных противоправных действий, использованию их в работе по выявлению и раскрытию экономических преступлений.

Учетно-технологическая документация (регламентирующая, учетная, лабораторная и контрольная) и ее роль в выявлении признаков создания скрытых запасов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Принципы выделения и методика исследования документации. Товароведческое и технологическое исследование с использованием документации предприятий при выявлении признаков противоправных экономических действий. Судебно-товароведческая экспертиза.

Предмет судебно-товароведческой экспертизы и ее сущность. Задачи и вопросы судебно-товароведческой экспертизы. Документы предприятий, используемые при проведении судебно-товароведческой экспертизы, их классификация. Организации, проводящие технологические и товароведческие исследования и экспертизы, взаимодействие с ними, использование заключений специалистов данных организаций.

**РАЗДЕЛ II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПОЗНАНИЙ**

**В ОБЛАСТИ СУДЕБНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СПЕЦИАЛИСТА-ЭКСПЕРТА.**

**Тема 3. Технология производства и товароведение сельскохозяйственной продукции. Признаки хищений зерна и продукции животноводства.**

Сельскохозяйственное производство как одна из важнейших отраслей экономики.

Качественные показатели и товароведческие характеристики зерновых культур, технология их производства и заготовок. Базисные и ограничительные кондиции, их влияние на определение зачетной массы зерна.

Особенности и недостатки технологии производства зерновых культур, влияющие на возможность создания неучтенных излишков и совершение хищений.

Особенности технологии заготовок молочной продукции, влияющие на совершение хищений.

Базисная жирность, плотность и содержание сухого остатка как качественные показатели молочной продукции, их влияние на определение зачетной массы продукции.

Основные показатели качества, особенности производства и заготовок сельскохозяйственных животных.

Товароведческая классификация мяса, категории упитанности, клеймение продукции.

Ветеринарное клеймение мяса. Использование данных ветсанэкспертизы при выявлении продукции, не отвечающей требованиям безопасности.

Использование нормативно-технической и учетно-технологической документации в деятельности специалиста с целью выявления признаков хищений и другой противоправной экономической деятельности в сельскохозяйственном производстве.

**Тема 4. Технология производства и товароведение продукции пищевой промышленности. Учетно-технологическая документация при выявлении признаков преступлений.**

Классификация пищевых продуктов. Общие принципы и этапы технологических процессов производства пищевой продукции. Особенности и недостатки технологических процессов, их влияние на условия, способствующие совершению хищений.

Требования к качеству пищевой продукции. Необходимая информация о пищевых продуктах. Факторы, влияющие на качество продукции. Система сертификации, технического регулирования и стандартизации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Законодательство Таможенного Союза, РФ о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Отображение результатов нарушений технологии производства и товароведческих характеристик в изменении качественных показателей продукции.

Товароведение и технология производства зерномучных и хлебобулочных товаров. Факторы, влияющие на формирование способов совершения хищений и фальсификации продукции.

Особенности технологии производства хлеба. Упек, усушка, виды выходов хлеба и хлебобулочных изделий, - как условия, влияющие на возможность выпуска неучтенной и фальсифицированной продукции.

Основы технологии переработки мяса и производства мясных товаров. Технологические процессы на мясокомбинатах. Показатели качества сырья и их влияние на качество готовой продукции. Особенности технологических процессов на предприятиях по переработке и производству мясных товаров, влияющие на выбор способов совершения противоправных экономических действий.

Особенности технологии производства рыбных товаров, используемые с целью создания неучтенных излишков сырья и готовой продукции, фальсификация рыбопродукции и ее выявление. Отбор образцов на исследование.

Нормативно-техническая, учетно-технологическая и контрольно-лабораторная документация и ее использование совместно с заключениями специалистов органов государственного контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции в деятельности специалиста-эксперта.

**Тема 5. Использование знаний судебной технологии и товароведения при выявлении и предупреждении преступлений и правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции.**

Основы технологии производства алкогольной продукции. Сырье для производства спирта, влияние его качественных показателей на выход готовой продукции. Показатели качества спирта, их влияние на определение сортности. Особенности и недостатки технологии производства спирта, влияющие на выбор способа совершения преступлений.

Технология производства водки, вин, ликеро-водочных изделий и коньяков. Факторы, влияющие на формирование способов совершения хищений сырья, виноматериалов или готовой продукции.

Признаки фальсификации алкогольной продукции. Государственный контроль за качеством спирта и алкогольной продукции, контроль за соблюдением соответствия требованиям нормативной и технической документации, действующим нормам и правилам.

Выявление и предупреждение преступлений и правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции на потребительском рынке с использованием знаний судебной технологии и товароведения. Законодательство Таможенного Союза, Российской Федерации о государственном контроле и регулировании оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Документы, подтверждающие легальность производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

Порядок проведения проверок предприятий по обороту алкогольной продукции с учетом использования знаний судебной технологии и товароведения.

Исследования алкогольной продукции, проводимые экспертными организациями, на предмет ее соответствия нормативным требованиям. Идентификация алкогольной продукции при проведении исследования (экспертизы).

Использование знаний судебной технологии и товароведения в деятельности подразделений экономической безопасности и противодействия коррупции по контролю за использованием этилового спирта в организациях, производящих водку и ликероводочные изделия. Регламентирующие документы, лицензирование деятельности по производству алкогольной продукции. Контроль порядка приемки сырья для производства спирта. Контроль состояния спиртоизмерительных приборов, порядка учета и хранения спирта. Контроль проведения лабораторного анализа готовой продукции.

Отбор проб алкогольной продукции. Методы отбора проб этилового спирта, водки, ликероводочных изделий и продуктов винодельческой промышленности.

Документальное оформление отбора образцов алкогольной продукции.

**Тема 6. Использование знаний судебной технологии и товароведения при выявлении фальсифицированной и контрафактной продукции на потребительском рынке.**

Нормативно-правовое регулирование оборота товаров на потребительском рынке и проблема фальсификации товарной продукции в Российской Федерации.

Фальсификация и контрафакция товарной продукции, ее экспертный аспект.

Формы использования специальных познаний при выявлении контрафактной и фальсифицированной продукции на потребительском рынке.

Отличительные признаки у различных групп товаров, указывающие на их возможную фальсификацию и контрафактность.

Выявление контрафактной продукции. Производство исследований и экспертиз.

Использование материалов правообладателей и их законных представителей в целях выявления контрафактной продукции.

Антиконтрафактный тренинг: специальные знания судебной технологии и товароведения при выявлении контрафактной продукции.

**Тема 7. Технология производства и товароведение продукции легкой промышленности. Факторы, влияющие на формирование способов противоправной деятельности.**

Ассортимент и основные качественные показатели волокон и тканей.

Технологические особенности производства волокон и тканей, используемые с целью создания излишков сырья и готовой продукции. Нарушения технологии в целях фальсификации продукции.

Фальсификация продукции. Отбор образцов на исследование.Экспертные исследования.

 Технологические особенности производства ткани. Нарушения технологии, используемые с целью фальсификации изделий, создания неучтенных излишков, и способы их выявления.

Особенности производства кожи и кожевенных товаров. Пути выявления нарушений в производстве, технологические и товароведческие исследования кожевенных товаров. Отбор образцов на исследование.

**Тема 8. Технология производства и переработки древесины. Нарушения технологии, способствующие совершению преступлений.**

Лесозаготовительная, деревообрабатывающая, целлюлозно-бумажная и лесохимическая промышленность как лесной комплекс страны.

Классификация лесных товаров.

Лесной фонд, разграничение лесов на группы.

Технология лесозаготовительных работ. Факторы, способствующие совершению хищений при заготовке древесины.

Обмер, учет и маркировка круглых лесоматериалов, их влияние на возможность совершения хищений. Основные признаки возможной преступной деятельности.

Нормативная и учетно-технологическая документация лесозаготовки, ее использование в деятельности специалиста-эксперта с целью выявления признаков преступлений.

**Тема 9. Технология производства и товароведение металлов и сплавов, драгоценных металлов и камней. Признаки хищений на предприятиях, использующих драгоценные металлы.**

Классификация металлов и сплавов и особенности их производства.

Классификация и характеристика драгоценных металлов и камней. Технология их добычи и обогащения. Система проб и маркировка. Особенности и недостатки технологии, влияющие на совершение преступлений.

Классификация и требования к качеству ювелирных изделий. Особенности технологии производства, указывающие на возможность их использования в преступных целях.

Фальсификации ювелирных изделий и методика их выявления.

Инспекции пробирного контроля, осуществление пробирного надзора.

Использование нормативной, учетно-технологической документации и заключений специалистов по пробирному надзору при выявлении признаков противоправной экономической деятельности.

**Тема 10. Технология производства и товароведение строительных материалов, производство строительно-монтажных работ. Жилищно-коммунальное хозяйство. Учетная документация при выявлении признаков противоправной деятельности.**

Строительные материалы и изделия, их ассортимент и качественные показатели.

Особенности технологии производства строительных материалов и изделий, их влияние на формирование способов хищений и фальсификацию материалов.

Особенности технологии производства строительно-монтажных работ, типичные нарушения, используемые в преступных целях. Использование нормативно-технической, проектно-сметной и учетно-технологической документации производства строительно-монтажных работ, заключений специалистов органов контроля за строительством в деятельности подразделений экономической безопасности и противодействия коррупции по выявлению признаков совершенных преступлений.

Жилищно-коммунальное хозяйство. Законодательство РФ, регламентирующее процессы обеспечения населения коммунальными услугами, производство технического обслуживания жилья, текущего и капитального ремонта.

Нарушения в сфере ЖКХ, связанные с качеством предоставляемых услуг, проведением обслуживающих мероприятий жилого фонда. Специальные познания при выявлении нарушений в сфере ЖКХ.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных ситуационных заданий (кейсов) по темам курса № 8 № 10.

На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 4 часа. Практическая подготовка может организовываться при сочетании индивидуальной и групповой работы обучающихся.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем образовательной программы: аналитических и расчетно-экономических. На основе имеющейся в ситуационной задаче информации экономического субъекта, нормативно-правовой базы, типовых методик и информационных технологий обучающиеся осуществляют поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных экономических расчетов, обработку массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценку, интерпретацию полученных результатов, обоснование выводов, предлагают экономически обоснованные управленческие решения.

 - компетенции ПК-6. Способен участвовать в качестве специалиста в следственных и других процессуальных действиях, а также в непроцессуальных действиях Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа (практических), групповых или индивидуальных консультаций.

1. **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Судебная технология и товароведение» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=6193>), созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru>.

Самостоятельная работа является важнейшей составной частью образовательного процесса и обязанностью каждого студента. Качество усвоения учебного материала находится в прямой зависимости от способности студента самостоятельно и творчески учиться, активной интеллектуальной деятельности.

Содержание дисциплины изучается на занятиях лекционного типа (лекциях) и занятиях семинарского типа (практических занятиях), при выполнении практикума, а также в процессе самостоятельной работы студентов в соответствие с планами занятий семинарского типа (практических), методическими рекомендациями по самостоятельной работе.

«Судебная технология и товароведение», как дисциплина, имеющая ярко выраженную практическую направленность, имеет своей целью не только получение курсантами теоретических знаний, но и выработку практических навыков и умений, необходимых в практической деятельности органов внутренних дел. В этой связи наиболее эффективными образовательными технологиями выработки навыков и умений служат практические занятия с выполнением как расчетных заданий, так и требующими умения работы с нормативно-технической документацией, проводимые деловые и ситуационные игры, групповые упражнения с фиксацией получаемых результатов в рабочих тетрадях. Это обуславливает необходимость наличия определенной дидактической базы: подборка нормативно-технической документации, регламентирующей правила и порядок отбора образцов (проб) для проведения исследований; материалы антиконтрафактных тренингов; сборники тестов по темам занятий; тематические подборки ситуационных заданий и задач по темам дисциплины и др.

Занятие лекционного тика (Лекция), как самая распространенная форма получения теоретических знаний по изучаемой дисциплине, читается с использованием мультимедийного сопровождения, позволяющего обеспечивать достаточную наглядность предлагаемого материала.

Занятия семинарского типа (Практические занятия) проводятся с использованием мультимедийного сопровождения, демонстрацией видеосюжетов, связанных с применением специальных знаний в деятельности по выявлению фальсифицированной, контрафактной продукции и т.п.

В целях выработки у обучаемых определенных расчетно-прикладных навыков и умения анализировать и применять данные нормативно-технической документации, ситуационные задачи и расчетные задания целесообразно выполнять в практикуме (специальной рабочей тетради), оформляемом в ходе изучения учебного курса, при подготовке к занятиям и в процессе самостоятельного изучения отдельных вопросов и тем дисциплины.

Обновление содержания курса «Судебная технология и товароведение» неразрывно свя­зано с совершенствованием методики обучения. Это проявляется в использовании в учебном процессе перспективных форм и методов обучения, а именно: деловых игр, проблемных ситуа­ций, моделирование конкретных действий оперуполномоченного и др.

В перспективе дальнейшей профилизации и практической направленности обучения предполагается разработка концепции устройства и развития учебно-исследовательской лаборатории и ее использования при изучении учебной дисциплины «Судебная технология и товароведение».

Содержание дисциплины изучается на лекциях, практических и лабораторных занятиях, при выполнении практикума, а также в процессе самостоятельной работы студентов в соответствие с методическими рекомендациями по самостоятельной работе.

 Успешное проведение занятий и достижение поставленных задач требуют тщательной подготовки студентов к каждому занятию. Подготовка предусматривает:

1. ознакомление с планом занятия;
2. знание лекции по данной теме;
3. изучение рекомендуемых нормативных материалов и литературных источников;
4. использование рекомендуемых учебно-наглядных пособий.

Занятия семинарского типа (Практические и лабораторные занятия) предусматривают получение и закрепление умений и навыков: использования простейших методов и средств оценки и контроля качества товаров; применения стандартов, нормативно-технических и регламентирующих документов в целях обнаружения условий, способствующих совершению хищений; отбора образцов на исследование; оформления сопроводительных документов; грамотной постановки вопросов специалистам для проведения товароведческих и технологических исследований. Выполнение различных групповых упражнений на практических занятиях позволит получить навыки работы с учетно-технологической и контрольно-лабораторной документацией различных производств.

 Самостоятельная работа предусматривает индивидуальное изучение основных положений законов, постановлений, инструкций, правил и других нормативных и регламентирующих документов, которыми руководствуется специалист в специальных вопросах своей деятельности. Самостоятельная работа организуется и осуществляется в соответствии с методическими указаниями по самостоятельному изучению некоторых вопросов курса «Судебной технологии и товароведения».

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение отдельных вопросов изучаемых тем дисциплины согласно рабочей программы дисциплины.

*Цель самостоятельной работы* - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и про­фессиональному совершенствованию.

Самостоятельная работа является наиболее деятельным и творческим процессом, который выполняет ряд дидактических функций: способствует формированию диалектического мышления, вырабатывает высокую культуру умственного труда, совершенствует способы организации познавательной деятельности, воспитывает ответственность, целеустремленность, систематичность и последовательность в работе студентов, развивает у них бережное отношение к своему времени, способность доводить до конца начатое дело.

*Изучение понятийного аппарата дисциплины*

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна бытьподчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии. Лучшему усвоению и пониманию дисциплины помогут различные пособия, словари, справочники и другие материалы, указанные в списке литературы.

*Изучение тем самостоятельной подготовки по учебно-тематическому плану*

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и тем по изучаемой дисциплине. Такой подход вырабатывает у студентов инициативу, стремление к увеличению объема знаний, выработке умений и навыков всестороннего овладения способами и приемами профессиональной деятельности.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ, раскрытия сущности основных категорий, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

*Работа над основной и дополнительной литературой*

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к нормативно-правовым актам, научным монографиям и материалам периодических изданий. Конспектирование – одна из основных форм самостоятельного труда, требующая от студента активно работать с учебной литературой и не ограничиваться конспектом лекций.

Студент должен уметь самостоятельно подбирать необходимую для учебной и научной работы литературу. При этом следует обращаться к предметным каталогам и библиографическим справочникам, которые имеются в библиотеках.

Для аккумуляции информации по изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. При этом если уже на первых курсах обучения студент определяет для себя наиболее интересные сферы для изучения, то подобная работа будет весьма продуктивной с точки зрения формирования библиографии для последующего написания дипломного проекта на выпускном курсе.

*Самоподготовка к практическим занятиям*

При подготовке к практическому занятию необходимо помнить, что данная дисциплина тесно связана с ранее изучаемыми дисциплинами.

На семинарских и практических занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать.

Для достижения этой цели необходимо:

- ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;

- осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;

- изучить рекомендованную учебно-методическим комплексом литературу по данной теме;

- тщательно изучить лекционный материал;

- ознакомиться с вопросами очередного занятия.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ дисциплины, раскрытия сущности основных положений, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

При презентации материала на семинарском или практическом занятии можно воспользоваться следующим алгоритмом изложения темы: определение и характеристика основных категорий, эволюция предмета исследования, оценка его современного состояния, существующие проблемы, перспективы развития. Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в среде PowerPoint, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

*Самостоятельная работа студента при подготовке к зачету.*

Контроль выступает формой обратной связи и предусматривает оценку успеваемости студентов и разработку мер по дальнейшему повышению качества подготовки современных специалистов.

Итоговой формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине «Судебная технология и товароведение» является зачет.

Бесспорным фактором успешного завершения очередного модуля является кропотливая, систематическая работа студента в течение всего периода изучения дисциплины (семестра). В этом случае подготовка к зачету будет являться концентрированной систематизацией всех полученных знаний по данной дисциплине.

В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к зачету по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса за счет:

а) уточняющих вопросов преподавателю;

б) подготовки рефератов по отдельным темам, наиболее заинтересовавшие студента;

в) самостоятельного уточнения вопросов на смежных дисциплинах;

г) углубленного изучения вопросов темы по учебным пособиям.

Кроме того, наличие перечня вопросов в период обучения позволит выбрать из предложенных преподавателем учебников наиболее оптимальный для каждого студента, с точки зрения его индивидуального восприятия материала, уровня сложности и стилистики изложения.

После изучения соответствующей тематики рекомендуется проверить наличие и формулировки вопроса по этой теме в перечне вопросов к зачету, а также попытаться изложить ответ на этот вопрос. Если возникают сложности при раскрытии материала, следует вновь обратиться к лекционному материалу, материалам практических занятий, уточнить терминологический аппарат темы, а также проконсультироваться с преподавателем.

*Изучение сайтов по темам дисциплины в сети Интернет*

Ресурсы Интернет являются одним из альтернативных источников быстрого поиска требуемой информации. Их использование возможно для получения основных и дополнительных сведений по изучаемым материалам.

Самостоятельная работа по изучению дисциплины предусматривает решение тестов и ситуационных задач по основным разделам дисциплины.

Методические указания по выполнению практических заданий, ситуационных задачи заданий по темам дисциплины (кейсов) приведены в соответствующих разделах электронного курса «Судебная технология и товароведение» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=6193>).

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

При выполнении всех форм самостоятельной работы студент допускается к промежуточной аттестации (итоговому контролю по дисциплине) - зачету (проводится в форме итогового тестирования знаний, умений и навыков и собеседования).

1. **Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине.**
	1. **Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине**

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)** | **Шкала оценивания сформированности компетенций** |
| **плохо** | **неудовлетворительно** | **удовлетворительно** | **хорошо** | **очень хорошо** | **отлично** | **превосходно** |
| **не зачтено** | **зачтено** |
| Знания | Отсутствие знаний теоретического материала.Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибки. | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.  |
| Умения | Отсутствие минимальных умений . Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения.Имели место грубые ошибки. | Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.  | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи . Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественным недочетами, выполнены все задания в полном объеме.  | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полномобъеме без недочетов |
| Навыки | Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки.Имели место грубые ошибки. | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов. | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов. | Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач  |

**Шкала оценки при промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Оценка** | **Уровень подготовки** |
| **зачтено** | **превосходно** | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой |
| **отлично** | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично» |
| **очень хорошо**  | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне « очень хорошо» |
| **хорошо** | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо» |
| **удовлетворительно** | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно» |
| **не зачтено** | **неудовлетворительно** | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо» |
| **плохо** | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо» |

* 1. **Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые**

**для оценки результатов обучения**.

**5.2.1 Контрольные вопросы (собеседование)**

|  |  |
| --- | --- |
| вопросы | Код формируемой компетенции |

1. Понятие о технологическом процессе и его структуре. (ПК-6)
2. Понятие о качестве товаров. Основные факторы, формирующие качество товаров. (ПК-6)
3. Классификация и сущность методов контроля качества сырья и продукции. (ПК-6)
4. Система контроля качества продукции. (ПК-6)
5. Техническое регулирование и стандартизация в РФ. (ПК-6)
6. Нормативно-технические документы, их классификация и виды. (ПК-6)
7. Учетно-технологические документы, их общая характеристика.(ПК-6)
8. Документы, подтверждающие соответствие продукции, согласно законодательству РФ о техническом регулировании.(ПК-6)
9. Качественные показатели молока согласно законодательству РФ о техническом регулировании, их влияние на способы создания излишков. (ПК-6)
10. Способы фальсификации пищевой продукции. (ПК-6)
11. Требования к качеству пищевых продуктов. Отображение результатов преступной деятельности и изменении качественных показателей. (ПК-6)
12. Особенности выращивания и заготовок животных, используемые в противоправной деятельности.(ПК-6)
13. Ветеринарное клеймение мяса сельскохозяйственных животных. (ПК-6)
14. Товароведческое клеймение мяса сельскохозяйственных животных. (ПК-6)
15. Общая характеристика основных видов сырья для предприятий мясной промышленности. Фальсификация продукции. (ПК-6)
16. Технология производства хлебобулочных товаров. Виды помолов и категории выхода муки, их влияние на сортность продукции. (ПК-6)
17. Требования технического регламента Таможенного Союза о безопасности алкогольной продукции. (ПК-6)
18. Нормативно-правовое регулирование оборота товаров на потребительском рынке и проблема фальсификации товарной продукции в Российской Федерации. (ПК-6)
19. Безопасность пищевой продукции согласно требованиям технического регламента Таможенного Союза. (ПК-6)
20. Нормативно-правовое регулирование сферы лесного комплекса в РФ.  (ПК-6)
21. Технология добычи и первичной обработки драгоценных металлов из россыпных и рудных месторождений. Характерные злоупотребления. (ПК-6)
22. Особенности технологии производства металлов и сплавов. Факторы, используемые с целью создания неучтенных излишков. (ПК-6)
23. Товароведение и особенности технологии производства ювелирных изделий. Факторы, влияющие на способы совершения преступлений. (ПК-6)
24. Предмет и задачи курса «Судебная технология и товароведение». (ПК-6)
25. Роль дисциплины «Судебная технология и товароведение» в профессиональной подготовке специалиста-эксперта. (ПК-6)
26. Общие требования к подготовке образцов (проб) продукции для направления на исследование. (ПК-6)
27. Технологические исследования продукции. (ПК-6)
28. Товароведческие исследования продукции. (ПК-6)
29. Принципы выделения и методики исследования документации. (ПК-6)
30. Судебно-товароведческая экспертиза, предмет и ее задачи. (ПК-6)
31. Классификация документов, используемых при проведении судебно-товароведческих экспертиз. (ПК-6)
32. Качественные показатели зерновых культур, их влияние на способы создания излишков. (ПК-6)
33. Особенности технологии производства зерновых культур, используемые в целях создания неучтенных излишков. (ПК-6)
34. Технология производства и факторы, влияющие на совершение противоправной деятельности в отраслях пищевой промышленности. (ПК-6)
35. Ассортимент и особенности технологии производства молочных продуктов, используемые в противоправных целях. Фальсификация продукции. (ПК-6)
36. Ассортимент и технология производства мясных продуктов. Нарушения технологии производства, используемые в целях фальсификации. (ПК-6)
37. Особенности технологии выпечки хлеба, использующиеся в целях фальсификации продукции.(ПК-6)
38. Упек, усушка, виды выходов хлеба и хлебобулочных изделий, - как условия, влияющие на возможность создания излишков сырья и готовой продукции. (ПК-6)
39. Особенности и недостатки технологии производства рыбных товаров, предполагающие возможность их использования с целью создания излишков сырья и фальсификации готовой продукции. (ПК-6)
40. Особенности технологии производства этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. (ПК-6)
41. Признаки фальсификации алкогольной продукции. (ПК-6)
42. Выявление и предупреждение преступлений и правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции на потребительском рынке с использованием знаний судебной технологии и товароведения. (ПК-6)
43. Порядок проведения проверок предприятий по обороту алкогольной продукции с учетом использования знаний судебной технологии и товароведения. (ПК-6)
44. Исследования алкогольной продукции, проводимые экспертными организациями, на предмет ее соответствия нормативным требованиям. Идентификация алкогольной продукции при проведении исследования (экспертизы). (ПК-6)
45. Общие правила и методы отбора проб алкогольной продукции. (ПК-6)
46. Методы отбора проб этилового спирта, составление общей и выделение средней пробы для проведения исследования. (ПК-6)
47. Методы отбора проб водки и ликероводочных изделий, составление общего и выделение среднего образца для проведения исследования. (ПК-6)
48. Методы отбора проб и образцов продукции винодельческой промышленности, составление общей и выделение средней пробы для проведения исследования. (ПК-6)
49. Формы использования специальных познаний при выявлении контрафактной и фальсифицированной продукции на потребительском рынке. (ПК-6)
50. Выявление фальсифицированной и контрафактной пищевой продукции с использованием специальных знаний, проведение исследований и экспертиз. (ПК-6)
51. Технология лесозаготовительных работ. Факторы, способствующие совершению хищений лесоматериалов. (ПК-6)
52. Обмер, учет и маркировка круглых лесоматериалов, их влияние на определение объемов и возможность хищений. (ПК-6)
53. Определение объемов лесоматериалов в круглой, складочной и плотной мере. (ПК-6)
54. Характеристика драгоценных металлов и камней, используемых в ювелирном производстве. Особенности маркировки драгоценных сплавов и драгоценных камней. Фальсификация сплавов. (ПК-6)
55. Фальсификация пробирных клейм и именников заводов-изготовителей и способы их выявления. (ПК-6)
56. Особенности технологического контроля и учета драгоценных металлов и камней на промышленных предприятиях. Использование нормативно-технической документации. (ПК-6)
57. Особенности технологии производства строительных материалов, влияющие на совершение преступлений. Фальсификация строительных материалов (ПК-6)
58. Особенности производства строительно-монтажных работ. Факторы, влияющие на способы совершения преступлений. (ПК-6)
59. Проектно-сметная, технологическая и учетная документация, регламентирующая и отражающая производство строительно-монтажных работ. Особенности ее использования в работе по выявлению признаков совершенных преступлений. (ПК-6)

**Критерии оценки работы обучающегося в процессе проведения собеседования**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Уровень подготовки** |
| Превосходно  | Обучающийся идеально владеет материалом и демонстрирует наличие актуальных дополнительных знаний по поставленным вопросам, аргументация собственной позиции |
| Отлично | Высокий уровень подготовки, знание основного материала по вопросу, наличие собственных рассуждений |
| Очень хорошо | Знание основного материала по вопросу с несущественными неточностями в изложении материала и/или ответах на дополнительные вопросы |
| Хорошо | В целом хорошая подготовка с заметными ошибками или недочетами |
| Удовлетворительно | Минимально достаточный уровень подготовки |
| Неудовлетворительно | Подготовка недостаточная и требует дополнительного изучения материала |
| Плохо | Обучающийся не знает/не дает ответа на поставленный вопрос  |

**5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенций**

*Для оценки ПК-6:*

1. Фальсификация продукции бывает:

- качественная;

- информационная;

- стоимостная;

- все перечисленное.

1. Продукция с измененным составом в части удешевления и упрощения против нормативных требований относится к:

- фальсифицированная;

- контрафактная;

- может быть контрафактной и фальсифицированной;

- уцененная.

3. Типизация технологических процессов подразделяет все производства на несколько групп. К какому (каким) типу производства относится производство муки (помол зерна)?

- механическое производство;

 - химическое производство;

 - физико-химическое производство;

 - биохимическое производство.

4. Формирование качества товаров состоит из нескольких этапов. К какому этапу относится приобретение сырья, материалов?

- проектирование изделий;

- подготовка производства;

- серийное производство;

- обращение к эксплуатации.

5. Качественная фальсификация говорит о том, что:

- изменена стоимость продукции;

- изменена структура и состав продукции;

- изменено наименование продукции;

- изменен срок хранения и реализации.

6. Отсутствие или несоответствующая требованиям нормативных документов маркировка говорит о том, что продукция:

- находится в незаконном обороте и подлежит изъятию;

- должна пройти перемаркировку;

- должна пройти сертификацию;

- находится в законном обороте.

7. К какому (каким) методу контроля относится определение художественно-эстетических показателей продукции?

- Органолептический;

- Инструментальный;

- Экспертный;

- Опытной эксплуатации.

8. Формирование качества товаров состоит из нескольких этапов. К какому этапу относится маркировка продукции?

-планирование производства;

- проектирование изделий;

- серийное производство;

- обращение к эксплуатации.

9. К какому (каким) методу контроля относится определение консистенции продукции?

- Органолептический;

- Инструментальный;

- Экспертный;

- Опытной эксплуатации.

10. Отличие среднего образца продукции для проведения экспертизы от средней пробы состоит в том, что:

- средний образец – это часть средней пробы;

- средняя проба – это часть среднего образца;

- это идентичные понятия;

- правильного ответа нет.

11. В чем заключается отличие нормативно-технических документов: ГОСТ (национальный стандарт) и ТУ (технические условия)?

- ТУ является составной частью ГОСТ;

- ТУ разрабатываются на новые товары при отсутствии на них ГОСТ;

- ГОСТ предъявляет более жесткие требования к продукции;

- ТУ предъявляет более жесткие требования к продукции.

12. Основные требования к безопасности пищевой продукции прописаны в нормативном документе:

- Технический регламент таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Национальный стандарт РФ «Пищевая продукция. Информация для потребителей»;

- Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

13. Основные требования к безопасности пищевой продукции прописаны в нормативном документе:

- Технический регламент таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»;

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

- Все перечисленные нормативные акты.

14. К какому типу документации следует относить Строительные нормы и правила (СНиП)?

- нормативно-техническая;

- учетно-технологическая;

- контрольно-лабораторная;

- контрольно-надзорная.

15. К нормативно-технической документации строительного производства можно отнести:

- Строительные нормы и правила;

- Своды правил (Актуализированные СНиПы);

- Национальные стандарты на строительные материалы;

- Все перечисленное.

16. В обозначении технических условий ТУ 01.11.11-017-38576343-2015 элемент «01.11.11» обозначает:

- код группы продукции по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2);

- регистрационный номер, присваиваемый разработчиком;

- код предприятия по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО);

- год утверждения документа.

17. В обозначении технических условий ТУ 01.11.11-017-38576343-2015 элемент«38576343» обозначает:

- код группы продукции по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2);

- регистрационный номер, присваиваемый разработчиком;

- код предприятия по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО);

- год утверждения документа.

18. К какой группе документов, использующихся при проведении судебно-товароведческой экспертизы, относится акт отбора образцов?

- документы, несущие информацию об особенностях происхождения товара;

- товарно-сопроводительные и товарно-транспортные документы, содержащие информацию о сроках и условиях транспортирования товара;

- приемные документы, характеризующие качество товара при приемке и складские документы;

- процессуальные документы.

19. К какой группе документов, использующихся при проведении судебно-товароведческой экспертизы, относится сертификат соответствия или декларация о соответствии?

- документы, несущие информацию об особенностях происхождения товара;

- товарно-сопроводительные и товарно-транспортные документы, содержащие информацию о сроках и условиях транспортирования товара;

- приемные документы, характеризующие качество товара при приемке и складские документы;

- процессуальные документы.

20. К какому типу документации следует относить технологические карты по производству продукции, выполнению работ и оказанию услуг?

- нормативно-техническая;

- учетно-технологическая;

- контрольно-лабораторная;

- контрольно-надзорная.

**Критерии оценки тестовых заданий**

Тестирование знаний и оценка результатов тестирования проводится с использованием ресурсов электронного курса «Экономико-криминалистический анализ» (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=6193>). Преподаватель вправе установить самостоятельные критерии оценки тестовых заданий в зависимости от тематики и уровня сложности.

*Примерная шкала оценивания теста проверки знаний*

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Процент правильных ответов |
| «превосходно» | 100% |
| «отлично» | 89-99% |
| «очень хорошо» | 81-88% |
| «хорошо» | 70-80% |
| «удовлетворительно» | 56-69% |
| «неудовлетворительно» | 40-55% |
| «плохо» | 39% и менее |

* + 1. **Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенций**

Разработка конкретной тематики и направления практических вопросов остаются на выбор кафедры и преподавателей, в зависимости от наличия раздаточного материала, разработанных на кафедре макетов, ситуационных заданий и др. – задания, характеризующие отдельные методики проведения расчетов (факторный анализ отдельных направлений хозяйственной деятельности по предложенной ситуационной задаче).

*Для оценки компетенции ПК-3:*

Практические задания:

1. На оптовой базе партия масла сливочного - 50 коробок по 20 кг, произведенного 15.11.2021 г. и 50 коробок по 20 кг., произведенного 16.11.2021 г. Имеются обоснованные предположения о фальсификации продукции, ее контрафактности и опасности***. В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
2. На молокозавод поступила партия молока из ОАО «Звезда»- 40 бидонов по 40 л. и из фермерского хозяйства «Луна» – 20 бидонов по 40 л. Имеется предположение, что молоко получено от больных животных и представляет угрозу здоровью человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
3. На хлебозаводе партия хлеба «Дарницкий» – 2000кг. Выпечена 05.06.2021 г. и партия этого же хлеба, выпеченная накануне - 1000 кг. Масса 1 буханки - 0,8 кг. Имеется информация о зараженности продукции картофельной палочкой, представляющей угрозу здоровью человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
4. На кондитерской фабрике «Салют» партия шоколада «Аленка»- 10 коробок по 200 плиток массой 100 г. и шоколад «Сказка» – 10 коробок по 200 плиток массой 100 г. Продукция вызывает подозрения в том, что она контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
5. На оптовую базу мясопродуктов поступило на склад20 туш мяса говядины из совхоза «Заря» и 50 туш мяса свинины из того же совхоза, поставленные по накладной от 14.01.2021 г. Поступила информация, что мясо получено от карантинных животных, привитых от ящура. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
6. На Нижегородский винзавод поступили виноматериалы: ж\д цистерна объемом 60 000 л. из Республики Молдова - 12.03.2021 г. и ж\д цистерна объемом 60 000 л. из Болгарии – 12.03.2021 г. Имеется информация, что продукция не соответствует требованиям нормативных документов и представляет опасность для здоровья человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
7. На Сормовский ЛВЗ поступили две ж\д цистерны состоящие из 3-х секций с коньячным спиртом, объемом 40 000 л. – произведенные соответственно 31.08.2021 г. и 01.09.2021 г. Имеются данные о том, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
8. В автомобиле Газель находится 10 упаковок водки «Русской» емкостью 0,5 л. и 10 упаковок водки «Столичной», емкостью 1,0 л., производства РСОА. В одной упаковке – 12 бутылок. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
9. На станции Костариха загружается грузовой автомобиль – 10 бочек с коньячным спиртом (бочка-200 л.) Половина бочек производства республики Молдова, остальные – республика Болгария. Имеются предположения, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
10. В магазине «Манит» на складе коньяк-3\* -10 упаковок по 12 бутылок емкостью 0,5 л. и коньяк 5\* - 20 упаковок по 12 бутылок емкостью 0,5 л. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
11. На железнодорожной станции Зелецино – 2 цистерны со спиртом «Люкс» и «Экстра» - производства г.Зелецино. Объем каждой трехсекционной цистерны - 60 000 л. Имеются предположения, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
12. В магазине «Андреевский» на складе вино Алиготе – 20 ящиков по 20 бут. емкостью 0,7 л. и вино Каберне – 10 ящиков по 20 бут. емкостью 0,5 л. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
13. В магазине на складе 20 ящиков водки «Русской» по 12 бутылок, емкостью 0,7 л. каждая, вперемешку с датами выпуска 12.12.2021 и 13.12.2021 г. Сертификаты в наличии. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
14. В хранилище госрезерва хранится партия пшеницы - 580 тонн, из них 300 тонн поступило от Нижегородской зерновой компании, а 280 тонн от ООО «Богородское». Имеются данные что при хранении зерна учет не велся с учетом качественных характеристик, в результате чего возникает предположение о хищениях зерна. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
15. На посту ГИБДД при въезде в Нижний Новгород был задержан автомобиль с мясом сельскохозяйственных животных без сопроводительных документов. Имеется информация, что мясо получено от карантинных животных, привитых от ящура. В кузове находится 30 туш мяса свинины и 10 туш мяса говядины***. В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
16. ОАО «Звезда», занимаясь закупками сырья для молокозавода, поставило на предприятие сырье: - 10 бидонов по 40 л. и из фермерского хозяйства «Луна» и 20 бидонов по 40 л. от АО «Лето». Имеется предположение, что молоко получено от больных животных и представляет угрозу здоровью человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
17. На оптовой базе масло «Вологодское» – 100 коробок по 20 кг. и 100 коробок по 100 пачек по 200 гр. Имеются данные о фальсификации продукции. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
18. На хлебозаводе партия хлеба «Дарницкий» – 3000кг. Выпечена 05.06.2021 г. и партия этого же хлеба, выпеченная накануне - 2000 кг. Масса 1 буханки - 0,8 кг. Имеется информация о зараженности продукции картофельной палочкой, представляющей угрозу здоровью человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
19. На кондитерской фабрике «Салют» партия шоколада «Аленка»- 10 коробок по 200 плиток массой 100 г. и шоколад «Сказка» – 10 коробок по 200 плиток массой 100 г. Продукция вызывает подозрения в том, что она контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
20. В сетевом магазине «Десяточка» на складе хранится 3 туши мяса говядины из совхоза «Заря» и 5 туш мяса свинины из того же совхоза, поставленные по накладной от 14.01.2021 г. Поступила информация, что мясо получено от карантинных животных, привитых от ящура. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
21. На НВЗ поступили виноматериалы: ж\д цистерна объемом 60 000 л. из Молдовы - 12.03.2021 г. и ж\д цистерна объемом 60 000 л. из Грузии – 12.03.2021 г. Имеется информация, что продукция не соответствует требованиям нормативных документов и представляет опасность для здоровья человека. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
22. На Сормовский ЛВЗ поступили две ж\д цистерны состоящие из 3-х секций с коньячным спиртом, объемом 40 000 л. – произведенные соответственно 31.08.2021 г. и 01.09.2021 г. Имеются данные о том, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
23. В автомобиле Газель находится 10 упаковок водки «Русской» емкостью 0,5 л. и 10 упаковок водки «Столичной», емкостью 0,25 л., производства РСОА. В одной упаковке – 12 бутылок. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
24. На станции Костариха загружается грузовой автомобиль – 20 бочек с коньячным спиртом (бочка-200 л.) Половина бочек производства республики Молдова, остальные – республика Болгария. Имеются предположения, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
25. В магазине «Манит» на складе коньяк-3\* -10 упаковок по 12 бутылок емкостью 0,7 л. и коньяк 5\* - 20 упаковок по 12 бутылок емкостью 0,5 л. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
26. На железнодорожной станции Зелецино – 2 цистерны со спиртом «Люкс» и «Экстра» - производства г. Зелецино. Объем каждой трех-секционной цистерны - 60 000 л. Имеются предположения, что продукция опасна для здоровья. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
27. На складе магазина «Соточка» - вино Алиготе – 20 ящиков по 20 бут. емкостью 0,7 л. и вино Каберне – 10 ящиков по 20 бут. емкостью 0,5 л. Имеются предположения, что продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
28. В магазине на складе 10 упаковок водки «Русской» по 20 бутылок, емкостью 0,25 л. каждая, вперемешку с датами выпуска 12.12.2021 и 13.12.2021 г. Сертификаты в наличии. Имеются предположения, что сертификаты поддельные и продукция контрафактная. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
29. В хранилище госрезерва хранится партия пшеницы - 400 тонн, из них 200 тонн поступило от Нижегородской зерновой компании, а 200 тонн от ООО «Богородское». Имеются данные, что при хранении зерна учет не велся с учетом качественных характеристик, в результате чего возникает предположение о хищениях зерна. ***В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***
30. На посту ГИБДД при въезде в Нижний Новгород был задержан автомобиль с мясом сельскохозяйственных животных без сопроводительных документов. Имеется информация, что мясо получено от карантинных животных, привитых от ящура. В кузове находится 25 туш мяса свинины и 5 туш мяса говядины***. В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.***

*Для оценки компетенции ПК-6:*

Ситуационные задачи:

**1.** В хранилище госрезерва находится на хранении партия пшеницы - 580 тонн, из них 300 тонн поступило от Нижегородской зерновой компании, а 280 тонн от ООО «Богородское». По лабораторным данным - влажность равна 17 %, содержание сорных примесей - 3 %. При проведении контрольного анализа оказалось, что фактическое содержание сорных примесей в данной партии - 2,5%, а влажность равна 15%.

Определить зачетную массу партии зерна и как отразилось завышение лабораторией показателей влажности и содержания сорных примесей на количестве хранимого зерна. Произвести отбор проб зерна в соответствии с нормативными документами, подготовить вопросы специалистам для исследования.

**2.** По имеющейся оперативной информации – на Сормовском винзаводе выпускается контрафактная продукция. Завод выпускает вина различных наименований и водку трех сортов. За период с 1 по 15 марта 2016 года было выпущено и отражено по учету:

1. Водка «Сормовская» х 0,5л.- 600 дал.; х0,7л.-840 дал.

2. Водка «Нижегородская»- 0,75л.- 900 дал.

3. Водка «Старый Нижний»: х 0,5л.- 300 дал.; х 1,0л.- 600 дал.

 Вся водочная продукция на упаковочной линии – упаковывается в полиэтилен по 12 бут в одной упаковке. Спирт, используемый для приготовления водок - используется одного и того же наименования - спирт «Экстра», крепостью 96,0 об.%. Спирта по учету на 1 марта числилось 30000 дал. В наличии на 16 марта - 28650 дал. Акцизные марки для алкогольной продукции крепостью свыше 25 об.%, используемые для маркирования водок – обнаружены в излишке в количестве- 25 тыс. шт.

Оцените ситуацию. Проверьте правильность расходования спирта для приготовления водно-спиртовой смеси, предназначенной для приготовления водок. Подготовьте и назначьте необходимые исследования и экспертизы. Подготовка исследований подразумевает: выполнение необходимых расчетов; - выбор и использование необходимых нормативных документов; - отбор образцов (проб); - составление необходимых документов; - вопросы экспертам.

**3.** Вашему вниманию предлагается следующая ситуация: Оптовая база «Все для праздника», принадлежащая ООО «Нижний Новгород» реализует в числе своей продукции – алкогольную - вина, водка, коньяки и шампанское.

По оперативным данным, некоторая продукция поступила от поставщиков с поддельными документами, что дает основания предполагать что она фальсифицированная или контрафактная.

По данным учета- на складе числится следующая продукция, попавшая под подозрение в своей контрафактности или фальсификации:

- водка «Русская»- 300 упаковок по 20 бут емкостью 0,5 л.;

- водка «Нижний Новгород»- 100 упаковок по 20 бут емкостью 0,5 л.;

- водка «Хорошее настроение»- 50 упаковок по 20 бут емкостью 0,5 л.;

- водка «Праздничная»- 200 упаковок по 16 бут емкостью 0,75 л.;

- водка «Русский стандарт» -300 упаковок по 12 бут емкостью 1,0 л.;

- вино «Алиготе» - 50 упаковок по 20 бут. емкостью 0,7 л.;

- вино «Каберне» - 50 упаковок по 20 бут. емкостью 0,7 л.;

- коньяк «Коньяк \*\*\*\*\*» - 40 упаковок по 20 бут емкостью 0,5 л.;

- коньяк «Коньяк \*\*\*» - 60 упаковок по 20 бут емкостью 0,5 л.

Оцените ситуацию. Для выявлении законности или незаконности оборота алкогольной продукции подготовьте и назначьте необходимые исследования и экспертизы. Подготовка исследований подразумевает: выполнение необходимых расчетов; выбор и использование необходимых нормативных документов; отбор образцов (проб); составление необходимых документов; вопросы экспертам.

**4**. Вашему вниманию предлагается следующая ситуация: По имеющейся оперативной информации – на Арзамасском спиртзаводе выпускается некачественная продукция. Завод выпускает спирт питьевой двух наименований: «Экстра» и «Люкс». За период с 1 по 15 марта 2016 года было выпущено и отражено по учету:

- спирт этиловый «Люкс», крепостью 96,6 об.% - 8000 дал., хранящийся в 2-х резервуарах емкостью 40000л.;

- спирт этиловый «Экстра», крепостью 96,2 об.% - 8000 дал., хранящийся в 2-х резервуарах емкостью 40000л.;

- спирт этиловый «Люкс», крепостью 96,6 об.% - 800 дал., хранящийся в в бочках емкостью 200 л.;

- спирт этиловый «Экстра», крепостью 96,2 об.% - 800 дал., хранящийся в бочках емкостью 200 л.;

Оцените ситуацию. В целях выявления некачественной алкогольной продукции подготовьте и назначьте необходимые исследования и экспертизы. Подготовка исследований подразумевает: выполнение необходимых расчетов; выбор и использование необходимых нормативных документов; отбор образцов (проб); составление необходимых документов; вопросы экспертам.

**5**. На проходной завода «Комета» был задержан работник гальванического цеха, выносивший 1,5 кг металла серебристого цвета , предположительно – серебро. При проведении инвентаризации на складе готовой продукции были обнаружены излишки ювелирных изделий:

- из золота 585 пробы – 10 шт. весом 88 грамм (партия – 300 шт.).

- из серебра 960 пробы – 30 шт. общим весом 330 грамм, - данного вида изделий за смену было выпущено 500 шт.

Оцените ситуацию и подготовьте проведение проверочных мероприятий: что в данной ситуации необходимо сделать; какие нормативные, регламентирующие и учетно-технические документы необходимо изучить; в каком количестве необходимо отобрать образцы и пробы изделий и сырья; подготовьте вопросы для проведения экспертизы (исследования).

**6**. В муниципальном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №100» города Нижнего Новгорода произошло массовое отравление школьников. По предварительным данным, причиной отравления стало некачественное молоко, поступившее в школьную столовую от поставщика ОАО «Молокозавод №1». При участии представителей Роспотребнадзора были взяты пробы молока на складе столовой школы, и произведено предварительное исследование по определению качества молока и его соответствия нормативно-техническим документам.

Результаты предварительного исследования, полученные из лаборатории Роспотребнадзора, показали, что отдельные качественные показатели следующие: жирность молока – 3,2 %; плотность молока – 1, 03 г./cм.3; кислотность – 21О; бактерии группы кишечных палочек (БГКП) – 0,12

Какие нормативные акты необходимы для оценки данной ситуации и соответствуют ли показатели по результатам лабораторных исследований требованиям НПА Таможенного Союза и Российской Федерации? Сделайте выводы по результатам анализа ситуации.

**7**. При проведении проверочных мероприятий в целях выявления фактов неуплаты налогов и выпуска неучтенной подакцизной продукции, использования нелегально полученного сырья, - возникла необходимость произвести расчет количества произведенной продукции: Сколько 96% спирта можно получить из 250 тонн картофеля (содержание крахмала - 16%) полунепрерывным способом, который дает выход абсолютного алкоголя 65,0 дал с 1 тонны крахмала? Что произойдет, если документально занизить содержание крахмала в картофеле на 2%? Произвести отбор проб зерна в соответствии с нормативными документами, подготовить вопросы специалистам для исследования.

**8**. При выпечке хлеба формового из муки пшеничной 1 сорта нормативные показатели составляют: влажность теста - 46%, выход хлеба - 145%. При проведении анализа готового хлеба влажность мякиша оказалась равной 47%. Хлеба данного сорта было выпечено 12 тонн. Вес 1 буханки- 0,8кг.

Используя знания теоретического материала, определить: Завышалась ли влажность теста и если да, то на сколько? Создавались ли в данном случае излишки муки или хлеба? В соответствии с ГОСТ, произвести отбор образцов (проб) продукции для направления на исследование.

**9.** При проведении товароведческого исследования выявлена фальсификация рецептуры колбасных изделий. При анализе качества образца колбасы вареной "Любительской" выяснилось, что влажность равна 66%, содержание белковых текстуратов 13%. Исходя из этого, был сделан вывод, что при производстве колбасы "Любительской" была нарушена технология ее приготовления, и, тем самым, создавались излишки готовой продукции.

Воспользовавшись выпиской из стандарта технических условий на данный вид продукции определите, каким образом нарушалась рецептура и каковы последствия этих нарушений, если известно, что выход колбасы - 110 кг. из 100 кг. сырья, а выпущено ее было 1000 кг. по цене 200 руб. за 1 кг. Нормативные показатели для данного вида колбасных изделий следующие: Содержание влаги - не более 60%, содержание различных ингридиентов в качестве добавок – не допускается.

**10.** При проведении комплексной ревизии на хлебозаводе проводилось исследование УТД. При этом было выявлено что показатель влажности муки, используемой для выпечки хлеба,- документально завышался на 2 %. При проведении анализа теста – обнаружено завышение его влажности на 2% против нормативных значений. При выпечке хлеба формового из муки пшеничной 1 сорта нормативные показатели составляют: влажность теста - 46%, выход хлеба - 135%. Хлеба данного сорта было выпечено 10 тонн. Вес 1 буханки- 0,8кг.

Используя знания лекционного материала, определить: Создавались ли в данном случае излишки муки или хлеба? Рассчитать оба варианта - и по муке и по хлебу.

**11**. При проведении проверки сохранности и качества зерна, находящегося в одном из хранилищ государственного фонда зерна, обнаружено, что по учетным данным числится зерновая культура «Пшеница» в количестве – 1000 тонн. При проведении инвентаризационных мероприятий в наличии оказалось 980 тонн.

При проведении соответствия правил хранения и подработки зерна требованиям нормативных документов выявлено, что учет температурно-влажностных режимов не соответствует реальным данным. Проведенные исследования качества зерна показали, что влажность его составляет 17%, сорные примеси – 2 % , и не соответствует учетным показателям качества, отмеченным в хранилище в контрольно-лабораторной документации (15%- влажность и 1% - сорные примеси).

Определить зачетную массу партии зерна и как отразилось занижение лабораторией показателей влажности и содержания сорных примесей на количестве хранимого зерна. Произвести отбор проб зерна в соответствии с нормативными документами, подготовить вопросы специалистам для исследования.

**12.** Сотрудниками полиции был остановлен автомобильный транспорт на выезде из лесного массива около населенного пункта Выкса Нижегородской области. Лес относится к категории ОЗУ (особо защитных участок) эксплуатационного леса. Автомобиль КАМаз, г\н а123нн-152 rus. Транспорт груженый лесоматериалами круглыми. Документов на груз у водителя, гр. России Иванова А.И., не оказалось. Автомобиль с грузом был задержан и поставлен на стоянку. При осмотре автомобиля в нем были обнаружены бревна – деловая древесина, сосна неокоренная (толщина коры - 1 см.), в количестве 44 шт., длиной 6 м., диаметром: 34 см. – 16 шт., 41 см. – 12 шт.

Используя нормативную базу:

- Федеральный закон от 2 декабря 2013 г. № 349-ФЗ «О федеральном бюджете на 2014 год и на плановый период 2015 и 2016 годов»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 08.05.2007 г. № 273 «Об исчислении размера вреда, причиненного лесам вследствие нарушения лесного законодательства»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 22.05.2007 г. № 310 «О ставках платы за единицу объема лесных ресурсов и ставках платы за единицу площади лесного участка, находящегося в федеральной собственности»;

- ГОСТ 2292 – 88 «Лесоматериалы круглые. Маркировка, сортировка, транспортирование, методы измерений и приемка»;

- ГОСТ 2708 – 75 «Лесоматериалы круглые. таблицы объемов»,

1. Рассчитать объем лесоматериалов, находящихся в автотранспорте;

2. Подготовить вопросы экспертам по лесу (породы, объем, соответствие партий леса срубленного и произрастающего и др.);

3. Рассчитать примерный размер ущерба в соответствии с законодательством РФ, используя справочные материалы.

**13**. Сотрудниками полиции был остановлен автомобильный транспорт на выезде из лесного массива около населенного пункта Выкса Нижегородской области. Лес относится к категории ОЗУ (особо защитных участок) эксплуатационного леса. Автомобиль КАМаз, г\н а123нн-152 rus. Транспорт груженый лесоматериалами круглыми. Документов на груз у водителя, гр. России Иванова А.И., не оказалось. Автомобиль с грузом был задержан и поставлен на стоянку. При опросе водителя, было установлено, что в лесу осталось еще некоторое количество срубленного леса, готового к вывозу. При осмотре места рубки был обнаружен разновысокий штабель лесоматериалов, размерами (параметры измерены по правилу «полного ящика»):

- длина – 12 м., высота 3м., ширина – 6 м.;

- длина – 9 м., высота 4м., ширина – 5 м.;

- длина – 15 м., высота 3м., ширина – 7 м.

Используя нормативную базу:

- Федеральный закон от 2 декабря 2013 г. № 349-ФЗ «О федеральном бюджете на 2014 год и на плановый период 2015 и 2016 годов»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 08.05.2007 г. № 273 «Об исчислении размера вреда, причиненного лесам вследствие нарушения лесного законодательства»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 22.05.2007 г. № 310 «О ставках платы за единицу объема лесных ресурсов и ставках платы за единицу площади лесного участка, находящегося в федеральной собственности»;

- ГОСТ Р 52117 – 2003 «Лесоматериалы круглые. Методы измерений»;

1. Рассчитать примерный объем лесоматериалов, складированных в лесу;

2. Подготовить вопросы экспертам по лесу (породы, объем, соответствие партий леса срубленного и произрастающего и др.);

3. Рассчитать примерный размер ущерба в соответствии с законодательством РФ, используя справочные материалы.

**14**. При проведении мероприятий, связанных с выявлением незаконной вырубки леса и бездокументарной его реализацией за наличные денежные средства иностранным покупателям, обнаружением складированных лесоматериалов, - возникла необходимость установления объема, сортности древесины, находящейся в штабелях на ж\д тупике ООО «Орел».

 Применяя официальную методику, используя таблицы ГОСТ Р 52117-2003 «Лесоматериалы круглые. Методы измерений», произвести подсчет объема лесоматериалов. Исходные данные: 6 штабелей длиной от 15 до 25 метров, высотой от 3 до 4 метров. Подготовить вопросы эксперту в области лесопромышленного комплекса.

 При решении необходимо учитывать специальные познания, связанные с определением диаметров бревен, градацию по длине, правила определения высоты штабеля, коэффициенты полнодревесности.

**15.** При выявлении фактов нецелевого использования бюджетных средств, замены и «экономии» стройматериалов, а также приписок по объемам произведенных работ при проведении строительно-монтажных и отделочных работ провести исследование проектно-сметной, нормативно-технической и учетной документации на строительном объекте (макет «Строительство»)

Рассчитать по макету объемы приписанного, но фактически неотработанного времени по строительно-монтажным и отделочным работам (облицовка плиткой и окраска стен).

Для выполнения задания необходимо использовать проектно-сметную документацию (локальная смета на объект; наряды на выполнение работ; выписки из нормативных документов - ЕНиР, ФЕР, ТЕР; результаты предварительных исследований – акты экспертных учреждений).

**16.** При выявлении фактов нецелевого использования бюджетных средств, замены и «экономии» стройматериалов, а также приписок по объемам произведенных работ при проведении строительно-монтажных и отделочных работ провести исследование проектно-сметной, нормативно-технической и учетной документации на строительном объекте (макет «Строительство»)

Рассчитать по макету количество неиспользованных, но оплаченных строительных материалов по строительно-монтажным и отделочным работам (облицовка плиткой и окраска стен).

Для выполнения задания необходимо использовать проектно-сметную документацию (локальная смета на объект; наряды на выполнение работ; выписки из нормативных документов - ЕНиР, ФЕР, ТЕР; результаты предварительных исследований – акты экспертных учреждений).

**17.** В целях выполнения государственного контракта на поставку продовольствия для муниципальных учреждений образования АО «Поставщик», выигравшее тендер, заключило договор с АО мясокомбинатом №1 города Н. на производство и поставку в 2014 году 100 тонн колбасных изделий. Мясокомбинат по долгосрочным контрактам осуществляет закупки сырья для производства от нескольких поставщиков. Согласно договора, производимая по контракту продукция должна удовлетворять следующим показателям качества: (состав - мясо говядина – 40%, мясо свинина – 60%). Выход продукции данного вида в среднем составляет 110%.

По имеющейся информации, при закупке сырья для производства были различные нарушения. Так, закупалось сырье низкого качества. В нарушение условий госконтракта, качественные показатели поставляемой продукции (колбасные изделия, сосиски и др.) не соответствуют требованиям, прописанным в контракте. Проведенные исследования показали истинный состав продукции: (мясо птицы – 30%, мясо птицы механической обвалки (ММО) – 40% и мясо свинина 30%)

Согласно финансовым документам по предоплате мясокомбинату перечислены денежные средства из расчета стоимости мяса: 1 кг. говядины – 300 р., 1 кг. свинины – 200 р. По документам прихода мясокомбината в реальности оказалось оприходовано следующее сырье: мясо птицы – по 70 р. за 1 кг., ММО – по цене 30 р. за 1 кг. и мясо свинина 2 категории – по цене 120 р. за 1 кг.

Определить: пересортицу сырья, денежную выгоду, полученную за счет фальсификации качества продукции и подлогов в документах.

**18.** В целях выполнения государственного контракта на поставку продовольствия для муниципальных учреждений образования АО «Поставщик», выигравшее тендер, заключило договор с АО мясокомбинатом №1 города Н. на производство и поставку в 2014 году 100 тонн колбасных изделий. Мясокомбинат по долгосрочным контрактам осуществляет закупки сырья для производства от нескольких поставщиков. Согласно договора, производимая по контракту продукция должна удовлетворять следующим показателям качества: (состав - мясо говядина – 35%, мясо свинина – 65%). Выход продукции данного вида в среднем составляет 110%.

По имеющейся информации, при закупке сырья для производства были различные нарушения. Так, закупалось сырье низкого качества. В нарушение условий госконтракта, качественные показатели поставляемой продукции (колбасные изделия, сосиски и др.) не соответствуют требованиям, прописанным в контракте. Проведенные исследования показали истинный состав продукции: (мясо птицы механической обвалки (ММО) – 60% и мясо свинина 40%)

Согласно финансовым документам по предоплате мясокомбинату перечислены денежные средства из расчета стоимости мяса: 1 кг. говядины – 300 р., 1 кг. свинины – 200 р. По документам прихода мясокомбината в реальности оказалось оприходовано следующее сырье: ММО – по цене 50 р. за 1 кг. и мясо свинина 2 категории – по цене 150 р. за 1 кг.

Определить: пересортицу сырья, денежную выгоду, полученную за счет фальсификации качества продукции и подлогов в документах.

**Критерии оценки практических заданий**

Решение практических заданий студентом включает: изучение условий задания, интерпретацию бухгалтерской информации, определение последовательности выполнения этапов процесса анализа учетной и финансовой информации, расчет необходимых отчетных показателей

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Уровень подготовки** |
| Превосходно  | Задание решено в полном объеме, получен достоверный и полный ответ, дано полное и грамотное обоснование всех рассчитанных показателей |
| Отлично | Задание решено в полном объеме, получен достоверный и полный ответ, дано в целом грамотное обоснование всех рассчитанных показателей |
| Очень хорошо | Имеются несущественные неточности в решении задания и ответе на поставленные вопросы |
| Хорошо | Задание решено, но с заметными ошибками или недочетами |
| Удовлетворительно | Расчеты не произведены либо содержат существенные ошибки |
| Неудовлетворительно | Задание имеет только попытки решения |
| Плохо | Задание полностью не выполнено |

**Критерии оценки ситуационных заданий (кейсов)**

Решение ситуационныхзаданий (кейсов) студентом включает: изучение условий задания (описанной ситуации), интерпретацию учетной и финансовой информации, определение последовательности выполнения этапов процесса составления документов, расчет необходимых отчетных показателей, формулировку выводов и ответов на поставленные в задании вопросы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Уровень подготовки** |
| Превосходно | Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание основного и дополнительного материала |
| Отлично | Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание основного материала  |
| Очень хорошо | Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы логичны и обоснованы, обучающийся показывает глубокое знание материала, допущено неточности непринципиального характера |
| Хорошо | Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответы и выводы в целом обоснованы, допущены неточности непринципиального характера в решении задания, ответах и выводах  |
| Удовлетворительно | Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), ответы и выводы поверхностные, но в целом раскрывают содержание основного материала |
| Неудовлетворительно | Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверные ответы и формулирует необоснованные выводы, демонстрирует незнание основных терминов, методик и алгоритмов  |
| Плохо | Задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала  |

1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература:**

* + 1. Еремеева Н.В., Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) / Еремеева Н.В. - М. : Дашков и К, 2018. - 108 с. - ISBN 978-5-394-03231-8 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394032318.html (дата обращения: 21.07.2020).
		2. Ляшко А.А., Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А. А. - М. : Дашков и К, 2020. - 666 с. - ISBN 978-5-394-03488-6- Текст : электронный // ЭБС Znanium: [сайт]. - URL : https://znanium.com/catalog/document?id=358521(дата обращения: 21.07.2020).
		3. Зонова Л.Н., Теоретические основы товароведения и экспертизы : : Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М. : Дашков и К, 2016. - 192 с. - ISBN 978-5-394-02407-8 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html (дата обращения: 21.07.2020).

**б) дополнительная литература:**

* + - 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] / Райкова Е. Ю. - М. : Дашков и К, 2013. (студенческая электронная библиотека): http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394016912.html
			2. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с.: (ЭБС Znanium): <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

3.Управление качеством продукции [Электронный ресурс] / Магомедов Ш. Ш. - М. : Дашков и К, 2013.(студенческая электронная библиотека): <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017155.html>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Лицензионное программное обеспечение:

1. ПО «Windows 7 ProSP1»

2. ПО «WindowsXPProSP3»

3. ПО «MSOfficePro 2007»

4. ПО «Office Standard 2016 MAK HYRRK-6NMM3-MG2H8-GJ7V9-8QKY2 MAK 0/50»

5. ПО «Kasperskyendpointsecurity»

6. 1С6Бухгалтерия. Базовая версия

Интернет-ресурсы:

1. Правовая система ГАРАНТ. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
2. Правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»: <http://e.lanbook.com> .
4. Электронно-библиотечная система «Znanium» <http://www.znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт»: [http://biblio-online.ru](http://biblio-online.ru/)
6. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»: <http://www.studentlibrary.ru/>
7. <http://docs.cntd.ru> – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

**8.Материально-техническое обеспечение дисциплины**

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованные компьютерным р/м преподавателя, проектором, экраном, доской и доступом к сети Интернет;

- помещения для самостоятельной работы;

- библиотечный фонд, обеспечивающий доступ к необходимым базам данных;

- учебно-методическая документация и материалы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОП по специальности **40.05.03 Судебная экспертиза**, специализация Экономические экспертизы.

Автор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к.ю.н., доцент О.Д. Соловьёв

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к.ю.н., доцент В.А. Юматов

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методической комиссии юридического факультета от 11 июня 2021 года, протокол № \_75\_.