

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И
ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Институт права и национальной безопасности
Факультет таможенного дела
Кафедра таможенных платежей и валютного контроля

УТВЕРЖДЕНА

решением кафедры таможенных платежей
и валютного контроля

Протокол от «11» мая 2017 г. № 9

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16.01 Товароведение, экспертиза в таможенном деле
(продовольственные и непродовольственные товары)
(индекс, наименование дисциплины (модуля), в соответствии с учебным планом)

ТЭвТД(ПТиНТ)
краткое наименование дисциплины

38.05.02 Таможенное дело
(код, наименование направления подготовки (специальности))

Таможенные платежи и валютное регулирование
(направленность(и) (профиль (и)/специализация(ии))

Специалист
(квалификация)

Очная
(форма(ы) обучения)

Год набора – 2013

Москва, 2013 г.

Авторы–составители:

к.э.н., доцент кафедры таможенных платежей и валютного контроля
Еремеева Н.В.

к.э.н., доцент кафедры таможенных платежей и валютного контроля
Кришгафович Д.В.

Заведующий кафедрой таможенных платежей и валютного контроля, к.э.н., доцент
Скудалова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с	4
планируемыми результатами освоения программы.....	4
2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО	6
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине.....	14
4.2. Материалы текущего контроля успеваемости	14
4. Какими способами соединяют детали и узлы?	32
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	41
6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	50
6.1. Основная литература	50
6.2. Дополнительная литература	50
6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы	51
6.4. Нормативные правовые документы	57
6.5. Интернет-ресурсы	59
6.6. Иные источники.....	59
7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы	59

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1 Дисциплина Б1.Б.16.01 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапов:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-14	Владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара	ПК-14.1	Способность использовать знания товароведческих характеристик продовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров по товарным группам
		ПК-14.2	Способность использовать знания товароведческих характеристик непродовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров по товарным группам
		ПК-14.3	Способность осуществить оценку качества товаров в соответствии с нормативными документами; способность идентифицировать товары группы риска и выявлять фальсифицированные товары
		ПК-14.4	Способность обосновать назначение таможенной экспертизы в иные экспертные организации; способность осуществить контроль соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей
ПК-15	Владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	ПК-15.1.1	Владение навыками отбора проб и образцов товаров для проведения экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях
		ПК-15.2.1	Владение органолептическими и инструментальными методами экспертизы товаров в таможенных целях
		ПК-15.2.2	Владение навыками оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Профессиональные действия	Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
- определение страны происхождения товаров и контроль страны проис-	ПК-14.1	на уровне знаний: знает основные понятия в области качества и безопасности

<p>хождения декларируемых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль достоверности и полноты сведений, заявленных в ДТ и документе, подтверждающем страну происхождения товаров, если стране происхождения данных товаров Российская Федерация предоставляет тарифные преференции в соответствии с международными договорами Российской Федерации или законодательством Российской Федерации; - проверка соответствия заявленных сведений о товарах сведениям, содержащимся в решениях о стране происхождения товаров, принятых вышестоящими таможенными органами в соответствии с иными нормативными правовыми актами ФТС России 		<p>продовольственных товаров</p> <p>на уровне умений: умеет оценивать качество продовольственных товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>на уровне навыков: выбирает маркировочные данные продовольственных товаров для целей идентификации</p>
		<p>ПК-14.2</p> <p>на уровне знаний: знает основные понятия в области качества и безопасности непродовольственных товаров</p> <p>на уровне умений: умеет оценивать качество непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>на уровне навыков: выбирает маркировочные данные непродовольственных товаров для целей идентификации</p>
	ПК-14.3	<p>на уровне знаний: знает основные положения законодательства в области стандартизации, подтверждения соответствия, безопасности, качества и экспертизы товаров</p> <p>на уровне умений: умеет идентифицировать товары группы риска и выявлять фальсифицированные товары</p> <p>на уровне навыков: выявляет фальсифицированные и контрафактные продовольственные и непродовольственные товары</p>
		<p>ПК-14.4</p> <p>на уровне знаний: знает порядок проведения экспертизы в таможенных целях и ее документальное оформление</p> <p>на уровне умений: осуществляет контроль соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей</p> <p>на уровне навыков: владеет навыками по контролю соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей</p>
	ПК-15.1.1	<p>на уровне знаний: знает правила назначения экспертизы товаров в таможенных целях; знает правила составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; приводит перечень документами в области назначения экспертизы товаров в таможенных целях</p> <p>на уровне умений: умеет работать с нормативными правовыми документами в области назначения экспертизы товаров в таможенных целях</p> <p>на уровне навыков: владеет навыками алгоритма и правилами отбора проб и образцов для проведения экспертизы товаров в таможенных целях; применяет нормативные документы при составлении вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; владеет навыками заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях</p>
		<p>ПК-15.2.1</p> <p>на уровне знаний: знает органолептические и</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - проверка наличия документов, предусмотренных перечнем документов, подтверждающих заявленную стоимость товаров; - проверка правильности заполнения декларации таможенной стоимости (в случаях, когда она заполняется); - проверка правильности применения декларантом (таможенным представителем) метода определения таможенной стоимости товаров, установленного таможенным законодательством Таможенного союза; - проверка правильности определения декларантом (таможенным представителем) структуры заявленной таможенной стоимости; - проверку документального подтверждения заявленной таможенной стоимости и всех ее компонентов (дополнительных начислений и выче- 	

тов), включая проверку соответствия сведений, указанных в представленных документах; - самостоятельное определение таможенной стоимости товаров в случаях, установленных таможенным законодательством Таможенного союза и законодательством Российской Федерации в области таможенного дела, - принятие решения о проведении дополнительной проверки в случае невозможности принятия решения в отношении заявленной декларантом таможенной стоимости товаров при обнаружении признаков, указывающих на то, что сведения о таможенной стоимости товаров могут являться недостоверными либо заявленные сведения должным образом не подтверждены		лабораторные методы экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров
		на уровне умений: умеет работать с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях
		на уровне навыков: применяет методы экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров
	ПК-15.2.2	на уровне знаний: приводит порядок проведения экспертиз в таможенных целях
		на уровне умений: умеет работать с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях
		на уровне навыков: владеет навыками оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях; владеет навыками применения результатов экспертиз товаров в таможенных целях

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины Б1.Б.16.01 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» составляет 6 з.е. (216 а.ч.).

Количество академических часов, выделенных на контактную работу с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

- очная форма обучения: лекции – 32 а.ч., лабораторные занятия – 32 а.ч., практические занятия – 44 а.ч., самостоятельная работа – 72 ч.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.Б.16.01 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» относится к базовой части дисциплин и в соответствии с учебным планом осваивается во 2 и 3 семестрах на 1-м и 2-м курсах очной формы обучения.

Дисциплина является профессиональной дисциплиной. Её изучение должно способствовать повышению уровня экономической и технической подготовки будущих специалистов, выработке самостоятельного экономического мышления, умения грамотно и оперативно принимать правовые решения. Изучение дисциплины должно содействовать формированию у обучающихся достаточной теоретической базы по ключевым направлениям дисциплины, профессионального мышления в области классификации товаров, выявлении фальсифицированного и контрафактного товара, назначении экспертизы в таможенных целях, определения страны происхождения товара, определения таможенной стоимости товара. Данная дисциплина реализуется после изучения следующих дисциплин: «Основы таможенного дела», «Концепции современного естествознания», «Математика».

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – зачёт с оценкой (2 семестр), экзамен (3 семестр).

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
2 семестр								
Раздел 1 «Теоретические основы товароведения»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре	5	2			1	2	О
Тема 1.2	Классификация и кодирование товаров	5			2	1	2	О
Тема 1.3	Качество товаров	5			2	1	2	О
Тема 1.4	Стандартизация и подтверждение соответствия товаров (продукции)	5			2	1	2	О
Тема 1.5	Безопасность потребительских товаров и сырья	7	2		2	1	2	О
Тема 1.6	Химический состав и свойства потребительских товаров	7	2		2	1	2	О
Тема 1.7	Сохранение качества и количества товаров	7	2		2	1	2	О
Тема 1.8	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	7			4	1	2	О
Тема 1.9	Экспертиза потребительских товаров	7			4	1	2	О
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров»								
Тема 2.1	Фруктоовощные товары	7	2	2		1	2	О, РЗ
Тема 2.2	Зерномучные товары	6				1	5	О
Тема 2.3	Кондитерские товары	5		2		1	2	О, РЗ
Тема 2.4	Вкусовые товары	7		4		1	2	О, РЗ
Тема 2.5	Молоко и молочные товары	7	2	2		1	2	О, РЗ
Тема 2.6	Пищевые жиры	7	2	2		1	2	О, РЗ, Т
Тема 2.7	Мясные товары	7	2	2		1	2	О, РЗ, Т
Тема 2.8	Товары из рыбы и морепродукты	7	2	2		1	2	О, РЗ
Промежуточная аттестация								Зачет
Итого:		108	18	16	20	17	37	
3 семестр								
Раздел 3 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров»								
Тема 3.1	Древесина и лесоматериалы	10	2	2	4	1	1	О, РЗ
Тема 3.2	Нефть и нефтепродукты	6			4	1	1	О
Тема 3.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	8	2	2	2	1	1	О, РЗ
Тема 3.4	Силикатные товары	12	2	4	4	1	1	О, РЗ
Тема 3.5	Текстильные товары	10	2	4	2	1	1	О, РЗ
Тема 3.6	Кожевенные товары	10	2	4	2	1	1	О, РЗ
Тема 3.7	Пушно-меховые товары	6	2		2	1	1	О, РЗ, Т
Тема 3.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	4			2	1	1	О, РЗ

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 3.9	Ювелирные изделия и антиквариат	6	2		2	1	1	О, РЗ
Промежуточная аттестация		36						Экзамен
Итого:		108	14	16	24	9	9	
Всего:		216	32	32	44	36	72	

*Примечание: Формы текущего контроля успеваемости: опрос (О), тестирование (Т), решение практических задач (РЗ).

3.2. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

Тема 1.1 «Товароведение – как наука о товаре»

Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими дисциплинами. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Роль товароведения в повышении и сохранении качества, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб.

Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»

Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды. Принципы построения. Кодирование товаров, основные понятия, разновидности методов кодирования. Классификаторы – назначение, структура, категории классификаторов. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2). Классификация товаров и сырья по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД). Товарная классификация товаров, классификационные группировки потребительских товаров.

Тема 1.3 «Качество товаров»

Основные понятия: свойства товаров, показатели качества, их группировка. Показатели, специфичные для различных групп потребительских товаров. Понятие пищевой ценности. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров (продукции). Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, размеры и другие. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (продукции). Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, размеры и другие. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (продукции).

Тема 1.4 «Стандартизация и подтверждение соответствия товаров (продукции)»

Федеральный закон РФ «О техническом регулировании». Цели и задачи стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации. Нормативные документы: технический регламент, стандарты, порядок разработки и принятия. Национальная система стандартизации России. Межгосударственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки международных стандартов. Международные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЛЭК (цели, задачи, состав). Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертифика-

ция, декларирование соответствия. Организация обязательной и добровольной сертификации. Признание иностранных сертификатов соответствия. Роль таможенных органов в системе сертификации товаров (продукции).

Тема 1.5 «Безопасность потребительских товаров и сырья»

Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для продовольственных и непродовольственных товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Пищевые добавки, и используемые при производстве продовольственных товаров. Характеристика индексов Е, используемых при маркировке пищевых товаров. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.

Тема 1.6 «Химический состав и свойства потребительских товаров»

Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров (продукции).

Тема 1.7 «Сохранение качества и количества товаров»

Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Процессы, протекающие в пищевых продуктах и сырье при хранении, причины их возникновения, виды. Изменение качества непродовольственных товаров при хранении. Количественные и качественные потери товаров при транспортировании и хранении. Причины их возникновения. Естественная убыль массы продовольственных товаров при хранении. Факторы, влияющие на величину потерь: условия и сроки хранения, упаковка. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения. Упаковка и упаковочные материалы, их влияние на качество и сохранность товаров. Классификация упаковки. Требования к упаковке пищевых продуктов. Маркировка: понятие, назначение, функции. Содержание маркировки. Носители маркировки: упаковка, ярлык, бирка, этикетка, клеймо и т.д. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и другие. Система и средства автоматической идентификации товаров. Штриховое кодирование, виды, назначение, область применения.

Тема 1.8 «Идентификация и фальсификация потребительских товаров»

Идентификация товаров, понятие, виды, средства и методы. Международное и отечественное законодательство в области идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров. Основные виды фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров, методы ее выявления.

Тема 1.9 «Экспертиза потребительских товаров»

Понятие, цели, виды экспертизы. Количественная и качественная приемка товаров. Понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе. Объединенная средняя проба или средний образец. Методы отбора. Методы проведения экспертизы. Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки. Условия проведения органолептической оценки. Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и другие. Экспресс – методы, используемые при экспертизе. Организация и порядок проведения экспертизы. Особенности экспертизы товаров в таможенных целях.

РАЗДЕЛ 2 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Тема 2.1 «Плодоовощные товары»

Анализ рынка свежей и переработанной плодоовощной продукции РФ. Значение в питании. Нормы потребления плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Условия и способы транспортирования и хранения; требования к качеству; дефекты; правила отбора проб переработанных плодов и овощей. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты; способы упаковки, транспортирования и хранения. Таможенная экспертиза плодоовощных товаров.

Тема 2.2 «Зерномучные товары»

Анализ российского и мирового рынка зерна и продуктов его переработки. Значение зернопродуктов в питании человека. Строение зерна на примере пшеницы. Ассортимент и требования к качеству крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Дефекты; правила отбора проб; способы упаковки, транспортирования и хранения зерномучных товаров. Таможенная экспертиза зерномучных товаров.

Тема 2.3 «Кондитерские товары»

Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства сахара белого. Требования к качеству сахара. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, мед натуральный и искусственный: особенности состава и идентификация. Сахаристые кондитерские изделия: особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырьё для производства шоколада и какао-продуктов. Характеристика видов какао-бобов по происхождению и качеству, особенности состава, требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов, классификация и ассортимент, дефекты, способы фальсификации и методы её распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения шоколада и какао-продуктов. Мучные кондитерские изделия, классификация, ассортимент, требования к качеству. Таможенная экспертиза кондитерских товаров.

Тема 2.4 «Вкусовые товары»

Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликёроводочные изделия, пиво и пивные напитки: сырьё, классификация, требования к качеству; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Ром, виски, джин, текила и др. крепкие национальные напитки: особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству. Вина и винные напитки: классификация, ассортимент. Виноградные сула, виноматериалы. Требования к качеству винодельческой продукции, дефекты, фальсификация и методы её распознавания. Коньяки (бренди): особенности производства, классификация, ассортимент; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты; особенности транспортирования и хранения. Чай: потребительские свойства, классификация; виды – чёрный, зелёный, жёлтый, красный, белый; ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения; оценка качества, дефекты. Способы идентификации чаев. Чайные напитки и чай с добавками. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофейных зерен. Классификация, оценка качества жареного кофе, дефекты; упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и

хранение. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Пряности, приправы и вкусоароматические добавки: потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 2.5 «Молоко и молочные товары»

Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент питьевого молока, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое и др.), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молокосодержащие продукты. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Способы производства масла сливочного (сбивание и преобразование высокожирных сливок). Классификация и ассортимент масла коровьего. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения коровьего масла. Сыры и сырные продукты, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров и сырных продуктов. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров и сырных продуктов. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов. Таможенная экспертиза молочных товаров.

Тема 2.6 «Пищевые жиры»

Жиры (липиды): химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация. Масложировые товары: классификация, ассортимент; изменения, происходящие при хранении. Растительные масла: особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам; оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы её распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные топленые жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Понятие гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации. Маргарин, спред, кондитерские и кулинарные жиры – классификация и ассортимент, способы производства; оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, спреда, кондитерских и кулинарных жиров. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.

Тема 2.7 «Мясные товары»

Значение мяса и мясных товаров в питании. Классификация продукции мясной промышленности. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных и мясосодержащих продуктов, особенности состава и пищевая

ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Аналоги мясного продукта. Фальсификация мяса и мясных продуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

Тема 2.8 «Товары из рыбы и морепродукты»

Классификация и значение товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов) в питании. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов. Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы. Характеристика живой, охлаждённой и мороженой рыбы – способы переработки, оценка качества, транспортировка и хранение. Солёная, маринованная, вяленая, сушёная, копчёная рыба – способы производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Икорная продукция и её аналоги, краткая характеристика. Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля рыбы и морепродуктов.

РАЗДЕЛ 3 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Тема 3.1 «Древесина и лесоматериалы»

Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее.

Тема 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

Нефть. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Нефтепродукты. Способы переработки нефти – прямая перегонка, крекинг, экстракция, реформинг. Классификация нефтепродуктов. Нефтяные топлива. Карбюраторное топливо (бензин). Получение, состав, марки, основные свойства. Реактивное, дизельное, газотурбинное, печное, котельное топливо, сжиженные газы. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Нефтяные масла. Смазочные и специальные масла. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Парафины, церезины, озокериты. Особенности состава, получение, свойства, применение. Ароматические углеводороды. Растворители, бензол, толуол, ксилол, основные свойства, применение. Битумы и пластические смазки. Основные свойства, применение. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов.

Тема 3.3 «Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них»

Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование. Классификация ассортимента изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка,

транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них.

Тема 3.4 «Силикатные товары»

Керамические товары. Классификация керамики, состав керамических масс, основы технологии производства. Виды керамики, особенности их состава, строение, основные свойства, признаки распознавания, применение. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из керамики. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамики. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля керамических изделий. Стекланные товары. Химический состав стекла, его влияние на свойства. Виды стекла, особенности состава, основные свойства, признаки распознавания, применение. Основы технологии производства стеклоизделий. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклоизделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклоизделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля стеклотоваров.

Тема 3.5 «Текстильные товары»

Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства, признаки распознавания основных видов природных и химических волокон. Текстильные пряжа и нити. Получение, строение, свойства, классификация текстильных нитей и пряжи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильного волокнистого сырья. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных волокон, пряжи и нитей. Ткани. Строение тканей, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента тканей. Трикотажные полотна. Строение трикотажа. Основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных полотен. Нетканые материалы. Строение нетканых материалов, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента нетканых материалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных материалов. Ковры, ковровые изделия и напольные покрытия. Строение, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента ковров, ковровых изделий и напольных покрытий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ковров и ковровых изделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных материалов и изделий.

Тема 3.6 «Кожевенные товары»

Кожевенное сырье. Классификация кожевенного сырья, методы консервирования, строение, топография шкур. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Кожа. Основы технологии производства, виды кож, свойства, признаки распознавания, применение. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, признаки распознавания. Изделия из кожи. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви и кожаной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожи и изделий из нее. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля кож и изделий из нее.

Тема 3.7 «Пушно-меховые товары»

Классификация пушно-меховых товаров. Строение и топография пушных и меховых шкур, виды изменчивости. Товарные свойства пушно-меховых товаров, их применение в экспертизе видов. Сортировка пушно-меховых товаров. Особенности определения цены пушно-меховых товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента

пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых товаров. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых товаров.

Тема 3.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. Черные металлы. Железо и его сплавы: чугуны, стали, их получение, классификация, виды, марки, свойства, применение. Цветные металлы, классификация, получение. Алюминий, медь, цинк, никель, свинец, олово: свойства, сплавы, применение. Драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы, групповая характеристика видов, свойства, применение. Металлоизделия, классификация, групповая характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов, сплавов и металлоизделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля металлов, сплавов и изделий из них.

Тема 3.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

Ювелирные изделия. Понятие о ювелирных товарах. Материалы ювелирного производства. Металлы и сплавы, их виды, свойства, пробы. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования. Клеймение ювелирных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных товаров. Антиквариат. Понятие об антиквариате. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Нормативная база, регламентирующая деятельность с антикварными изделиями. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля антикварных изделий.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.Б.22.01 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- при проведении занятий лекционного типа: опрос (О).
- при проведении практических и лабораторных занятий: опрос (О), решение задач (РЗ), тестирование (Т);
- при контроле результатов самостоятельной работы студентов: опрос (О).

4.1.2. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой и экзамен) проводится с применением следующих методов (средств): в рамках организации балльно-рейтинговой системы по дисциплине, а в случае проведения зачета и экзамена – в устной форме по вопросам.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости

Типовые оценочные материалы по теме 1.1 «Товароведение – как наука о товаре»

Задания для опроса

1. Что является объектом изучения товароведения?
2. Что такое потребительская стоимость товара?
3. Каково основное назначение продовольственных товаров?
4. Каковы основные задачи товароведения?
5. Зачем нужны знания по товароведению в работе таможенных служб?
11. Для чего предназначены ОКПД2 и ТН ВЭД?

Типовые оценочные материалы по теме 1.2 «Классификация и кодирование товаров»

Задания для опроса

1. Что такое классификация?
2. Что является объектом классификации в товароведении?
3. Какие существуют методы классификации?
4. Что такое кодирование? Что является целью кодирования?
5. Приведите примеры основных классификаторов.
6. Для чего предназначены ОКПД2 и ТН ВЭД?

Типовые оценочные материалы по теме 1.3 «Качество товаров»

Задания для опроса

1. Что такое качество товаров?
2. Что такое потребительские свойства товаров?
3. Какие Вы знаете основные потребительские свойства продовольственных товаров?
4. Какие Вы знаете основные потребительские свойства непродовольственных товаров?
5. Что такое пищевая ценность пищевых продуктов?
6. Как классифицируются показатели качества?
7. Какие методы определения показателей качества Вы знаете?

Типовые оценочные материалы по теме 1.4 «Стандартизация и подтверждение соответствия товаров (продукции)»

Задания для опроса

1. Каковы основные понятия в области метрологии, стандартизации и сертификации?
2. Каковы формы и виды подтверждения соответствия товаров в России?
3. Каковы объекты, субъекты и средства обязательной и добровольной сертификации товаров?
4. Какова роль технических регламентов, национальных и международных стандартов в подтверждении соответствия?

Типовые оценочные материалы по теме 1.5 «Безопасность потребительских товаров и сырья»

Задания для опроса

1. Что такое безопасность товаров?
2. Какие основные виды безопасности Вы знаете?
3. Какова законодательная база по безопасности товаров в России?
4. Что такое безопасность пищевых продуктов?
5. Как классифицируются показатели безопасности пищевых продуктов?
6. Как нормируются показатели безопасности пищевых продуктов?
7. Какие основные показатели безопасности характерны для непродовольственных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.6 «Химический состав и свойства потребительских товаров»

Задания для опроса

1. Как химический состав товара влияет на его качество и безопасность?
2. Какие основные группы химических веществ и соединений характерны для непродовольственных товаров?
3. Как классифицируются химические вещества и соединения, входящие в состав

пищевых продуктов и продовольственного сырья?

4. Какие минеральные элементы входят в состав продовольственных товаров и как они классифицируются?
5. Как классифицируются белки, входящие в состав продовольственных товаров?
6. Как классифицируются липиды, входящие в состав продовольственных товаров?
7. Как классифицируются углеводы, входящие в состав продовольственных товаров?
8. Каково значение ферментов для качества и сохраняемости пищевых продуктов и продовольственного сырья?
9. Как классифицируются витамины, входящие в состав продовольственных товаров?
10. Как классифицируются красящие вещества, входящие в состав продовольственных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.7 «Сохранение качества и количества товаров»

Задания для опроса

1. Как химический состав товара влияет на его сохраняемость?
2. Как классифицируются пищевые продукты по сохраняемости?
3. Что такое срок годности, срок хранения, срок реализации и срок эксплуатации?
4. Какие процессы могут происходить в непродовольственных товарах при хранении и эксплуатации?
5. Какие процессы могут происходить в продовольственных товарах при хранении и транспортировании?
6. Что такое естественная убыль продовольственных товаров?
7. Что такое предреализационные потери пищевых продуктов?
8. Каково значение воды для сохраняемости пищевых продуктов и продовольственного сырья?
9. Как классифицируются дефекты продовольственных товаров?
10. Какие факторы сохраняют качество и количество продовольственных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.8 «Идентификация и фальсификация потребительских товаров»

Задания для опроса

1. Что такое идентификация товаров?
2. Какие виды идентификации Вы знаете?
3. Какими методами проводится идентификация продукции?
4. Что такое фальсификация товаров?
5. Какие виды фальсификации Вы знаете?
6. Что такое контрафактный товар?
7. Что такое суррогат?
8. В чем отличие фальсифицированного и дефектного товара?
9. Какова законодательная база в России по предотвращению и выявлению фальсифицированных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.9 «Экспертиза потребительских товаров»

Задания для опроса

1. Дайте определение термина «экспертиза».
2. Что такое партия однородной продукции?
3. Каковы основные правила отбора проб?
4. Какие существуют методы проведения экспертизы?
5. Каков порядок проведения таможенной экспертизы товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 2.1 «Фруктоовощные товары»

Задания для опроса

1. Какие вещества составляют основную массу органических веществ в плодах и овощах?
2. Какими витаминами богаты плоды и овощи?
3. Перечислите основные тропические и субтропические плоды.
4. Что является источником энергии для плодов и овощей в процессе их хранения?
5. Каковы условия хранения плодов и овощей?
6. Какими процессами обусловлена естественная убыль плодов и овощей при хранении и транспортировании?
8. Какая фруктоовощная продукция считается нестандартной?
9. Какие способы переработки плодов и овощей вы знаете?

Практические задачи

1. Изучить классификацию фруктоовощных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент фруктоовощных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки фруктоовощных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов фруктоовощных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.2 «Зерномучные товары»

Задания для опроса

1. Какие вещества составляют основную массу органических веществ в зерне и продуктах его переработки?
2. Какими витаминами богаты зерномучные товары?
3. Перечислите основные виды круп.
4. Что является показателем сортности пшеничной муки?
5. Каковы условия хранения зерномучных товаров?
6. Чем определяется вид, тип, подтип, группа и сорт макаронных изделий?

Типовые оценочные материалы по теме 2.3 «Кондитерские товары»

Задания для опроса

1. Что является сырьём для получения сахара?
2. Какой основной углевод содержится в сахаре?
3. Что такое белый сахар?
4. Как классифицирую мед?
5. Как классифицируют сахаристые кондитерские изделия?
6. Каковы условия хранения шоколада?
7. Чем отличаются джем, повидло и варенье?
8. Каковы основные группы мучных кондитерских изделий?

Практические задачи

1. Изучить классификацию кондитерских товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент кондитерских товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки кондитерских товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов кондитерских товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.4 «Вкусовые товары»

Задания для опроса

1. По какому признаку сформирована группа «Вкусовые товары»?
2. На какие подгруппы подразделяются вкусовые товары?
3. Из какого сырья производят этиловый спирт?

4. Что такое спиртовое брожение?
5. Как образуются сивушные масла?
6. Для чего производят ректификацию спирта-сырца?
7. В чём отличие водок от водок особых?
8. Какое сырьё используется для изготовления рома, виски, джина, текилы?
9. Как классифицируют вина?
10. В чём отличие чёрного чая от зелёного?
11. Как классифицируется жареный кофе?
12. Какие существуют виды растворимого кофе?

Практические задачи

1. Изучить классификацию вкусовых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент вкусовых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки вкусовых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов вкусовых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.5 «Молоко и молочные товары»

Задания для опроса

1. Каков химический состав молока?
2. Какие бывают дефекты вкуса и запаха молока и каковы причины их возникновения?
3. Что такое молочный напиток?
4. Какие процессы лежат в основе получения кисломолочных продуктов?
5. Что означает термин «сычужные сыры»?
6. На какие виды делится сливочное масло в зависимости от массовой доли жира?
7. Каковы методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов?

Практические задачи

1. Изучить классификацию молочных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент молочных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки молочных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов молочных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.6 «Пищевые жиры»

Задания для опроса

1. Каков химический состав жиров (липидов)?
2. Какими основными способами получают растительные масла?
3. Какие процессы лежат в основе очистки растительных масел?
4. В чём основные отличия маргарина и спреда?
5. Какие факторы влияют на процесс окисления жиров?
6. От чего зависит консистенция жира?
7. С какой целью производят рафинацию растительных масел?
8. Что такое гидрогенизация и переэтерификация жиров?

Практические задачи

1. Изучить классификацию масложировых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент масложировых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки масложировых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов масложировых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. К пищевым жирам в товароведении относят

1. Растительные масла и животные жиры
2. Маргарин, спред, майонез, кулинарные жиры
3. Растительные масла, животные жиры, сливочное масло, маргарин, спред
4. Растительные масла, животные жиры, жиры специального назначения, маргарин, майонез, соус майонезный, спред

2. Маргарин подразделяется на твёрдый, мягкий и жидкий в зависимости от

1. Используемое сырьё
2. Консистенция
3. Вкус и запах
4. Назначение

3. Масло сливочное по ГОСТ 32261-2013 по массовой доле жира и влаги вырабатывается в следующем ассортименте

1. Вологодское, крестьянское, чайное, бутербродное и любительское
2. Крестьянское, бутербродное, традиционное, чайное и вологодское
3. Традиционное, любительское, крестьянское
4. Традиционное, любительское, крестьянское, бутербродное и чайное

4. В основе получения майонеза лежит способность жиров

1. К гидролизу
2. Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
3. К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
4. Растворяться в органических растворителях

5. К твёрдым растительным маслам относятся

1. Пальмовое, льняное, кокосовое, рапсовое
2. Пальмоядровое, арахисовое, конопляное, мускатное
3. Пальмоядровое, пальмовое, масло какао, кокосовое
4. Кокосовое, оливковое, пальмовое, масло какао

6. Дезодорация растительных масел - это

1. Обработка горячей водой
2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
3. Удаление воскоподобных веществ
4. Процесс отгонки летучих веществ

7. Сроки хранения маргарина и кулинарных жиров зависят от

1. Качество сырья и упаковки
2. Температура хранения
3. Вид упаковки
4. Характер фасования, вид упаковки, температура хранения

8. Масло сливочное по ГОСТ 32261-2013 подразделяется на товарные сорта по результатам

1. Органолептической оценки по 100-балльной шкале
2. Органолептической оценки по 30-балльной шкале
3. Органолептической оценки по 20-балльной шкале
4. Масло сливочное на сорта не делится

9. Масло из коровьего молока, полученное из сквашенных молочнокислыми бактериями сливок, называется

1. Топлёное
2. Сладкосливочное
3. Кислосливочное
4. Вологодское

10. Массовая доля транс-изомеров жирных кислот нормируется в:

1. Сливочном масле, майонезе и соусе майонезном

- 2.Пальмовом и оливковом нерафинированном масле
- 3.Спреде и мягком маргарине
- 4.Маргарине, спреде, маслах переэтерифицированных, маслах гидрогенизированных и др.

Вариант 2

1. В основе получения растительных масел лежит способность жиров

- 1.К гидролизу
- 2.Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
- 3.К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
- 4.Растворяться в органических растворителях

2. Растительные масла подразделяются на нерафинированные и рафинированные в зависимости от

- 1.Качество масличного сырья
- 2.Способ извлечения
- 3.Содержание ненасыщенных жирных кислот
- 4.Степень очистки

3. Животные топленые жиры получают из жировой ткани путем

- 1.Экстракция
- 2.Вытапливание
- 3.Холодное прессование
- 4.Горячее прессование

4. Самым ценным по пищевой ценности растительным маслом является

- 1.Рапсовое масло
- 2.Оливковое масло
- 3.Подсолнечное масло
- 4.Кукурузное масло

5. Нейтрализация растительных масел - это

- 1.Обработка горячей водой
- 2.Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
- 3.Удаление воскоподобных веществ
- 4.Процесс отгонки летучих веществ

6. В основе получения маргарина и спреда лежит способность жиров

- 1.К гидролизу и окислению
- 2.Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
- 3.К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
- 4.Растворяться в органических растворителях

7. Масло сливочное получают путём

- 1.Гидрогенизации
- 2.Сбивания или преобразования высокожирных сливок
- 3.Сбивания и переэтерификации
- 4.Гидропереэтерификации

8. Майонезы и соусы майонезные идентифицируются в зависимости от

- 1.Назначение
- 2.Консистенция
- 3.Массовая доля жира и яичных продуктов
- 4.Массовая доля влаги

9. Масло сливочное может содержать жиры немолочного происхождения в количестве

- 1.Не более 15 %
- 2.Не более 10 %
- 3.Не более 5 %
- 4.Не может содержать жиры немолочного происхождения

10. Маргарины по ГОСТ 32188-2013 делятся на марки по признаку

- 1.Массовая доля жира
- 2.Назначение
- 3.Консистенция
- 4.Содержание транс-изомеров олеиновой кислоты

Вариант 3

1. Твёрдость некоторых растительных масел обусловлена значительным содержанием в них

- 1.Мононенасыщенных жирных кислот
- 2.Полиненасыщенных жирных кислот
- 3.Насыщенных жирных кислот
- 4.Низкомолекулярных летучих жирных кислот

2. Маргарин – эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира

- 1.Не менее 10 %
- 2.Не менее 20 %
- 3.Не менее 39 %
- 4.Массовая доля жира в маргарине не нормируется

3. МТС – это марка маргарина

- 1.Жидкого, для жарки и выпечки
- 2.Мягкого, для употребления непосредственно в пищу
- 3.Твёрдого, для приготовления кремов и начинок в кондитерских изделиях
- 4.Твёрдого, для производства слоёного теста

4. Virgin olive oil – это оливковое масло, представляющее собой

- 1.Масло оливковое рафинированное, полученное из масел первого прессования (отжима)
- 2.Масло оливковое нерафинированное первого прессования (отжима)
- 3.Масло оливковое нерафинированное первого прессования (отжима) высшего качества
- 4.Масло оливковое из выжимок рафинированное

5. Гидратация растительных масел - это

- 1.Обработка горячей водой
- 2.Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
- 3.Удаление воскоподобных веществ
- 4.Процесс отгонки летучих веществ

6. Основные процессы, приводящие к порче пищевых жиров и сливочного масла, это

- 1.Гидрогенизация и переэтерификация
- 2.Гидролиз и нейтрализация
- 3.Гидролиз и окисление
- 4.Гидропереэтерификация и окисление

7. Винтеризация растительных масел - это

- 1.Обработка горячей водой
- 2.Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
- 3.Вымораживание с целью удаления воскоподобных веществ
- 4.Процесс отгонки летучих веществ

8. Майонез – это тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием

- 1.Жиры не менее 40 % и яичных продуктов не менее 2 % в пересчёте на яичный желток (сухой)
- 2.Жиры не менее 60 %
- 3.Жиры не менее 15 %
- 4.Жиры не менее 50 % и яичных продуктов не менее 1 % в пересчёте на яичный желток (сухой)

9. Растительно-жировые спреды и растительно-жировые смеси топлёные содержат молочный жир в количестве

- 1.От 50 до 95 %

2. От 15 до 50 %
3. Менее 15 %
4. От 5 до 15 %

10. Биологическая эффективность растительных масел определяется содержанием в них

1. Транс-изомеров олеиновой кислоты
2. Полиненасыщенных жирных кислот
3. Насыщенных жирных кислот
4. Мононенасыщенных жирных кислот

Ключи к тестам по теме 2.6

Вариант 1		Вариант 2		Вариант 3	
Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	4	1	4	1	3
2	2	2	4	2	2
3	3	3	2	3	4
4	2	4	2	4	2
5	3	5	2	5	1
6	4	6	3	6	3
7	4	7	2	7	3
8	3	8	3	8	4
9	3	9	4	9	3
10	4	10	2	10	2

Типовые оценочные материалы по теме 2.7 «Мясные товары»

Задания для опроса

1. Какими веществами обусловлена пищевая ценность мяса?
2. Что такое созревание мяса?
3. Как классифицируется свинина по упитанности, массе и половозрастным признакам?
4. Какими методами определяется свежесть мяса?
5. Что происходит с белками мяса при нарушении условий хранения?
6. Что такое аналог мясного продукта?
7. Как классифицирую мясо по термическому состоянию?
8. Как классифицируется продукция мясной промышленности?
9. Как классифицируется мясо птицы?

Практические задачи

1. Изучить классификацию мясных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент мясных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки мясных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов мясных товаров органолептически и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Органолептическая оценка мясных продуктов проводится по

1. 100-балльной шкале
2. 20-балльной шкале
3. 5-балльной или 9-балльной шкале
4. 10-балльной шкале

2. Мясо в зависимости от свежести делится на

1. Свежее, испорченное, сомнительное
2. Свежее, сомнительной свежести, несвежее
3. Парное, охлаждённое, свежее, несвежее
4. Парное, охлаждённое, замороженное

3. Назовите колбасные изделия, при производстве которых не используется нитрит

натрия

1. Сырокопчёные колбасы
2. Полукопчёные колбасы
3. Варёные колбасы
4. Ливерные колбасы

4. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо овальной формы Госветнадзор, может

1. Использоваться только для производства колбас
2. Использоваться без ограничения
3. Использоваться для мясных консервов
4. Использоваться на технические цели

5. Студни, зельцы, паштеты, холодцы - это

1. Варёные колбасные изделия
2. Кровяные колбасные изделия
3. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов
4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

6. Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 60 %

1. Мясосодержащий
2. Мясной
3. Мясораствительный
4. Растительно-мясной

7. Полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 70 % относится к

1. Категории А
2. Классу Б
3. Категории Б
4. Категории В, классу А

8. Продукты из мяса классифицируются на мясные, мясосодержащие и аналоги в зависимости от

1. Вида используемого мяса
2. Сорта используемого мяса
3. Количества мясных ингредиентов в рецептуре
4. Количества добавок в рецептуре

9. Импортное мясо категории «Д» может

1. Перерабатываться на консервы и колбасные хлеба
2. Использоваться без ограничений
3. Перерабатываться на варёные колбасы
4. Не разрешено к реализации на территории России

10. Продукты из мяса или мясных продуктов, герметически укупоренные в тару, подвергнутые тепловой стерилизации, называются

1. Солёно-копчёные изделия
2. Колбасные изделия
3. Мясные изделия
4. Мясные консервы

Вариант 2

1. Мясо – это туша или часть туши, представляющая собой совокупность

1. Мышечной и жировой ткани, а также крови
2. Мышечной, жировой, соединительной и костной ткани (или без неё)
3. Жира, мышц, крови, лимфы
4. Белков и жиров животного происхождения

2. В основе классификации мяса на говядину, свинину, баранину, конину лежит

1. Пол животного
2. Возраст животного
3. Масса животного

4. Вид животного

3. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты делятся на категории в зависимости от

1. Массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре
2. Массовой доли немясных ингредиентов в рецептуре
3. Массовой доли жировой ткани в рецептуре
4. Массовой доли мышечной ткани в рецептуре

4. Назовите колбасные изделия, содержащие наибольшее количество влаги

1. Сырокопчёные колбасы
2. Полукопчёные колбасы
3. Варёные колбасы
4. Варёно-копчёные колбасы

5. Мясо в зависимости от степени свежести подразделяется на

1. Свежее, парное, остывшее и несвежее
2. Парное, охлаждённое, замороженное, испорченное
3. Свежее, несвежее, сомнительной свежести
4. Свежее, протухшее, сомнительное

6. Основными белками соединительной ткани мяса являются

1. Коллаген, миоглобин
2. Коллаген, миозин
3. Эластин, миозин
4. Коллаген, эластин

7. Мясо в зависимости от способа разделки делится на

1. Разделанное, неразделанное, освобождённое от внутренностей
2. Туши, полутуши, четвертины, отрубы, блоки
3. Мясные, мясокостные и субпродуктовые блоки
4. Туши, отрубы и блоки

8. Шпикачки и колбасные хлеба - это

1. Варёные колбасные изделия
2. Полукопчёные колбасные изделия
3. Сырокопчёные колбасные изделия
4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

9. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо прямоугольной формы Ветслужба

1. Может использоваться только для производства колбас
2. Не может быть реализовано без проведения ветсанэкспертизы в полном объеме
3. Может использоваться без ограничения
4. Может использоваться для производства мясных консервов

10. В аналоге мясного продукта содержится мясных ингредиентов

1. Свыше 40 %
2. От 10 до 25 %
3. Не более 5 %
4. Не более 50 %

Вариант 3

1. Продукт, аналогичный по органолептическим показателям мясному продукту, содержащий не более 5% мясных ингредиентов, это

1. Мясорастворительный продукт
2. Аналог мясного продукта
3. Мясосодержащий продукт
4. Растительно-мясной продукт

2. Основным углеводом, содержащимся в мясе, является

1. Крахмал
2. Лактоза

3.Фруктоза

4.Гликоген

3. Изделия, которые перед тепловой обработкой не подвергают нитритному посолу

1.Воронежский окорок варёный

2.Тамбовский окорок копчёно-варёный

3.Буженина и карбонад запечённые

4.Воронежский окорок сырокопчёный

4. Категория мясных и мясосодержащих полуфабрикатов устанавливается в зависимости от

1.Массовой доли мясных ингредиентов

2.Массовой доли немясных ингредиентов

3.Массовой доли мышечной ткани в рецептуре

4.Массовой доли соединительной и жировой ткани в рецептуре

5. Назовите колбасные изделия, имеющие лучшую сохраняемость

1.Сырокопчёные колбасы

2.Варёные колбасы

3.Полукопчёные колбасы

4.Варёно-копчёные колбасы

6. Мясо по термическому состоянию подразделяется на

1.Парное, охлаждённое, замороженное

2.Парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное, размороженное

3.Охлаждённое, замороженное, размороженное, подмороженное

4.Парное, свежее, замороженное, охлаждённое, вымороженное, перемороженное

7. Изделия, выработанные из мясного фарша, соли и специй, в оболочке или без неё, подвергнутые тепловой или ферментативной обработке до готовности, называются

1.Солёно-копчёные изделия

2.Колбасные изделия

3.Мясные изделия

4.Мясные консервы

8. Классификация свинины подразумевает деление её на

1.Категории (в зависимости от упитанности и половозрастных признаков)

2.Классы (в зависимости от упитанности)

3.Классы (в зависимости от выхода мышечной ткани)

4.Категории и классы (в зависимости от упитанности, половозрастных признаков и выхода мышечной массы)

9. Продукт с содержанием в рецептуре мясных ингредиентов свыше 5% до 30% включительно

1.Аналог мясного продукта

2.Мясорастительный

3.Мясной

4.Растительно-мясной

10. Ливерные колбасы - это

1.Варёные колбасные изделия

2.Колбасные копчёные изделия

3.Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов

4.Фаршированные колбасные изделия

Ключи к тестам по теме 2.7

Вариант 1		Вариант 2		Вариант 3	
Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	3	1	2	1	2
2	2	2	4	2	4
3	4	3	4	3	3
4	2	4	3	4	3

5	3	5	3	5	1
6	2	6	4	6	2
7	3	7	2	7	2
8	3	8	1	8	4
9	2	9	2	9	4
10	4	10	3	10	3

Типовые оценочные материалы по теме 2.8 «Товары из рыбы и морепродуктов»

Задания для опроса

1. В чём особенности химического состава мяса рыб?
2. Какие показатели безопасности нормируются в рыбе и рыбопродуктах?
3. В чём отличие консервов от пресервов?
4. Что относится к икорной продукции?
5. Назовите особенности химического состава икры рыб.
6. Как классифицируют нерыбные гидробионты?

Практические задачи

1. Изучить классификацию рыбных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент рыбных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки рыбных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов рыбных товаров органолептически и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.1 «Древесина и лесоматериалы»

Задания для опроса

1. Каковы особенности строения хвойных и лиственных пород?
2. Какие свойства используются для идентификации древесных пород?
3. Какие виды изделий относят к круглым лесоматериалам?
4. Перечислите виды пиломатериалов.
5. Укажите отличия фанеры и древесно-слоистых пластиков.
6. Чем отличаются плиты ДСП, ДВП, МДФ, фанера?

Практические задачи

1. Изучить классификацию древесины и лесоматериалов в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент древесины и лесоматериалов по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки древесины и лесоматериалов.
4. Провести идентификацию предложенных образцов древесины и лесоматериалов органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

Задания для опроса

1. Назовите группы углеводородов в составе нефти.
2. Перечислите показатели качества нефти.
3. Укажите отличия прямой перегонки от крекинга.
4. Как определяется октановое число бензинов?
5. Перечислите виды нефтяных масел.
6. Объясните схему проведения идентификации нефти и нефтепродуктов.

Типовые оценочные материалы по теме 3.3 «Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них»

Задания для опроса

1. Укажите способы получения полимеров.
2. Укажите отличия в структуре и свойствах термопластичных и термореактивных полимеров.
3. Какие компоненты входят в состав пластмасс и как они влияют на свойства?
4. Каково назначение пластификаторов в составе пластмасс?
5. Как распознать пластмассы с наполнителем?
6. Каков характер горения полиэтилена, полистирола?
7. Какая пластмасса при ударе издает металлический звук?
8. Дайте сравнительную характеристику полиэтилена, полипропилена, полистирола, полиметилметакрилата, поликарбоната.
9. Как отличить полимеры, полученные химической модификацией.
10. Чем отличаются нитроцеллюлоза и ацетилцеллюлоза?
11. Какие отличительные признаки позволяют определить способ получения изделий из пластмасс?
12. Как определяют размер изделий из пластмасс?
13. Дайте определение ключевым понятиям: полимер, мономер, олигомер, полимеризация, поликонденсация, термопласт, реактопласт, композиционный полимерный материал, клей, адгезив, адгезия, когезия.

Практические задачи

1. Изучить классификацию пластмассовых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент пластмассовых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки пластмассовых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов пластмассовых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.4 «Силикатные товары»

Задания для опроса

1. Что называют стеклом?
2. Назовите отличительные признаки обычного, жаростойкого и безопасного стекла.
3. Назовите отличительные признаки хрустального стекла, свинцового, высокосвинцового хрустала.
4. Чем отличаются между собой изделия, полученные выдуванием, прессовыванием, прессованием?
5. Назовите отличительные признаки украшений: «отводка», «усик», «лента».
6. По каким признакам классифицируется ассортимент бытовой стеклянной посуды?
7. Назовите отличительные признаки бокалов, фужеров, рюмок.
8. Чем отличаются между собой наборы, приборы, сервизы, гарнитуры?
9. Какие сырьевые материалы используются для получения керамических бытовых товаров?
10. Назовите отличительные признаки фарфора, полуфарфора, фаянса, майолики и гончарной керамики.
11. По каким признакам можно идентифицировать керамическую посуду?
12. Назовите отличительные признаки украшений: «деколь», «трафарет», «печать», «живопись».
13. Назовите отличительные признаки разделок: «отводка», «усик», «лента», «буфетная лента»?
14. В чём отличительные признаки декорирования шелкографией?

Практические задачи

1. Изучить классификацию силикатных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент силикатных товаров по предложенным образцам.

3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки силикатных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов силикатных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.5 «Текстильные товары»

Задания для опроса

1. Назовите признаки идентификации природных текстильных волокон.
2. Укажите отличия текстильных нитей и пряжи.
3. В каких единицах определяется линейная плотность пряжи и нитей?
4. Каковы отличия тканей полотняного и саржевого переплетений?
5. Укажите отличия в определении плотности и поверхностной плотности тканей.
6. По каким признакам можно отличить трикотаж от тканей?
7. Перечислите способы получения нетканых материалов.
8. Укажите признаки идентификации двухполотных и аксминстерских ковров.

Практические задачи

1. Изучить классификацию текстильных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент текстильных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки текстильных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов текстильных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.6 «Кожевенные товары»

Задания для опроса

1. Назовите способы консервирования кожевенного сырья.
2. Назовите виды кожевенного сырья, принимаемого по площади.
3. Укажите признаки идентификации кож разных способов дубления.
4. Укажите признаки идентификации замши, велюра и нубука.
5. Какие характеристики определяют фасон обуви?
6. Какие кожи принято относить к искусственным?
7. Как отличить искусственную кожу для верха обуви от натуральной?
8. Какие виды полимерных покрытий используют для получения искусственных кож?
9. Какие материалы используют в качестве основы для искусственных кож?
10. Каково строение синтетических кож?
11. Какие материалы, кроме кож, могут применяться для изготовления обуви?
12. Какие кожи называют композиционными?
13. Какие признаки используются для классификации ассортимента кожаной обуви?

Практические задачи

1. Изучить классификацию кожевенных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент кожевенных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки кожевенных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов кожевенных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.7 «Пушно-меховые товары»

Задания для опроса

1. Каковы отличия пушнины от мехов?
2. Какие свойства отличают шкуры наземных животных?
3. Какой признак сортировки связан с географической изменчивостью?
4. От чего зависит сорт пушнины?
5. Какие шкурки относят к зимним видам пушнины?

6. Какие шкурки относят к весенним видам пушнины?
7. Чем отличаются каракуль, каракульча и смушка?
8. Перечислите недостатки искусственного меха.
9. На какие группы подразделяют ассортимент меховых изделий?
10. Чем отличаются между собой пелерина, палантин и горжеты?

Практические задачи

1. Изучить классификацию пушно-меховых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент пушно-меховых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки пушно-меховых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов пушно-меховых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Чем вызвана необходимость подразделять шкурки пушных зверей при их сортировке по кряжам?

- 1) наличием пятен или полос различных оттенков на хребтовых и боковых участках шкурок
- 2) изменениями в строении волосяного покрова, его окраске, густоте и шелковистости.
- 3) различным размером площади шкурок
- 4) полноволосостью пушных шкурок

2. Какие из перечисленных свойств волосяного покрова необходимо использовать в первую очередь при определении сорта пушно-мехового полуфабриката?

- 1) его мягкость, пышность, густоту
- 2) степень полноволосости пушной шкурки и развитие направляющих, основных и пуховых волос.
- 3) наличие дефектов волосяного покрова и кожной ткани шкурок
- 4) степень чистоты окраски волосяного покрова

3. Укажите установленную стандартом норму рН водной вытяжки кожной ткани у выделанных шкурок пушнины (на примере беличьих шкурок).

- 1) от 1.9 до 3.2
- 2) не менее 4.0
- 3) не более 6.0
- 4) от 6.0 до 8.0

4. При отнесении пушных шкурок к тому или иному кряжу, какими свойствами волосяного покрова Вы должны руководствоваться в первую очередь?

- 1) высотой волос, прочностью их связи с кожной тканью
- 2) густотой, упругостью волосяного покрова и его окраской на хребте и череве
- 3) пышностью, мягкостью, окраской волосяного покрова и его оттенком
- 4) блеском волосяного покрова, его грубостью и степенью поредения на боках

5. Какова норма температуры сваривания кожной ткани для шкурок белки, установленная ГОСТом?

- 1) не выше 43°C
- 2) 50°C
- 3) не ниже 55°C
- 4) от 60 до 70°C

6. ГОСТом определена зачетная стоимость беличьих шкурок различного качества. Так, шкурки второго сорта по отношению к первому сорту могут быть оценены в 80, 75, 60, и 55%. Какую величину зачета Вы обязаны использовать при проведении экспертизы.

- 1) 80%
- 2) 75%

3) 60%

4) 55%

7. При оценке таких же шкурок белки, но только третьего сорта как изменится величина зачета по ГОСТу: по отношению к первому сорту?

1) 40%

2) 45%

3) 50%

4) 55%

8. В чем причины природой, биологической изменчивости свойств кожной ткани и волосяного покрова у пушных зверей?

1) в различной степени развития элементов кожного покрова

2) в наличии и влиянии прижизненных пороков

3) в различном образе жизни и среды обитания животных

4) в неодинаковом расположении волос и их групп на кожной ткани зверя

9. Для волосяного покрова каракуля жакетной группы, какие завитки являются: характерными (типичными)?

1) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки

2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки

3) плотные и недостаточно плотные, широкие бобы

4) мелкие бобы, горошек или кольца

10. Какие завитки характеризуют ребристую группу каракуля?

1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие бобы

2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки

3) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки

4) крупные бобы или кольца

Вариант 2

1. Укажите характерные формы завитков каракуля кавказской группы:

1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие вальки вперемежку с крупными бобами

2) упругие, узкие и средние по ширине, длинные гривки

3) плотные, упругие, средние по ширине и длине вальки

4) полосы и короткие ласы

2. Известно, что процесс крашения меховых шкурок, окрашенных, любым способом заканчивается тщательной их промывкой. Для чего это делают?

1) для повышения блеска волосяного покрова

2) для восстановления пластичности кожной ткани

3) для удаления химически не связанного красителя с волосом

4) для повышения прочности окраски к мокрому трению

3. При определении сорта меховых изделий эксперт в первую очередь должен установить:

1) количество, характер и место расположение обнаруженных дефектов

2) сорт полуфабриката, из которого пошито изделие

3) тщательность подборки меховых шкурок в изделии по цвету и оттенку

4) битость ости и целостность волосяного покрова

4. При определении сорта овчинно-шубных изделий эксперт устанавливает:

1) наличие дефектов кожной ткани их размер и место расположение на деталях в изделии

2) прочность связи волосяного покрова с кожной тканью (не вылезает ли волос?)

3) равномерность и прочность окраски кожной ткани и волосяного покрова изделия, а также степень их обезжиренности

4) освобождена ли кожная ткань и волосяной покров изделий от излишних несвязанных жировых веществ

5. В чем состоит практическая значимость сезонных изменений свойств кожной

ткани и волосяного покрова у пушных зверей?

- 1) эти изменения приводят к сильному развитию в волосяном покрове черного пигмента и практически отсутствию – желтого
- 2) эти изменения являются основным признаком для определения сорта пушно-меховых шкурок
- 3) эти изменения приводят к увеличению размера тела животных и, следовательно, размера площади шкурок
- 4) эти изменения приводят к образованию плешин и вытертых мест на шкурке

6. Среди перечисленных и нормируемых стандартом пороков беличьих шкурок, нередко встречается такой, который по требованию ГОСТа пороком считаться не должен. Укажите его.

- 1) незначительная шитость кожаной ткани на черевьей части шкурки до см
- 2) некоторое незначительное потускнение волосяного покрова
- 3) незначительная битость ости на огузочной части шкурки
- 4) мелкие разбросанные плешины и прострелы размером не более 0.2 см²

7. Какие из перечисленных здесь признаков - свойств товаровед-эксперт должен использовать в первую очередь при проведении экспертизы меховых изделий?

- 1) однородность шкурок по цвету, мягкости и блеску волосяного покрова, типы и размеры завитков каракуля
- 2) сорт полуфабриката и правильность подбора шкурок, группу пороков, размер, полноту, рост изделия
- 3) температуру сваривания кожаной ткани, содержание в ней жировых веществ, нагрузку при разрыве шкурок
- 4) густоту и шелковистость волосяного покрова толщину и плотность кожаной ткани

8. С помощью, каких признаков, изложенных в стандарте эксперт подразделяет меховые овчины на три вида - тонкорунные, полутонкорунные и полугрубые?

- 1) по величине площади овчин и густоте волосяного покрова
- 2) по совокупности различных пороков кожаной ткани и волосяного покрова
- 3) по однородности, уравниности и мягкости волосяного покрова, а также по величине температуры сваривания кожаной ткани
- 4) по величине температуры сваривания кожаной ткани

9. Уточните факторы, образующие цену мехового изделия

- 1) вид использованного полуфабриката его сорт, кряж и правильность подборки однородных шкурок
- 2) вид изделия, лекальная площадь деталей верха, сорт и группа пороков изделия
- 3) фасон изделия, его размер, рост и полнота, наличие простой или сложной подборки шкурок
- 4) наличие дефектов кожаной ткани и волосяного покрова изделия; их вид размер и характер распространения на ответственных деталях

10. Уточните отличительные особенности меховых шкурок с отделкой кожаной ткани под «меховой велюр»

- 1) имеющих декоративную обработку кожаной ткани (когда рисунок нанесен методом теснения, набивки, трафарета или др.)
- 2) имеющих гладкое или тесненное пленочное покрытие кожаной ткани
- 3) имеющий рисунчатый эффект волосяного покрова (например, фасонную стрижку) и с подшлифовкой кожаной ткани
- 4) имеющих шлифованную кожаную ткань с ровным по всей площади ворсом или бархатистостью

Ключи к тестам по теме 3.7

Вариант 1		Вариант 2	
Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	2	1	1
2	2	2	3

3	2	3	2
4	3	4	1
5	3	5	2
6	1	6	4
7	3	7	2
8	3	8	3
9	1	9	2
10	2	10	4

Типовые оценочные материалы по теме 3.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

Задания для опроса

1. Перечислите сплавы, применяемые для изготовления непродовольственных товаров.
2. В чём отличие чугунов от литевых сплавов алюминия?
3. Назовите основные способы производства металлохозяйственных товаров.
4. Какими способами соединяют детали и узлы?
5. Чем отличается крацовка от шлифовки и полировки?
6. Какие защитно-декоративные покрытия используют для металлических изделий?
7. По каким признакам классифицируют ассортимент металлохозяйственных товаров?
8. На какие группы по назначению подразделяют инструменты?
9. Как подразделяются замки по способу установки?
10. Назовите отличительные признаки посуды: чугунной, стальной эмалированной, стальной луженой, алюминиевой, стальной черной, латунной, из мельхиора и нейзильбера.
11. Чем отличаются ножи столовые от буфетных?
12. Какие изделия относятся к кухонно-хозяйственным приборам и принадлежностям?

Практические задачи

1. Изучить классификацию металлических товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент металлических товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки металлических товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов металлических товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

Задания для опроса

1. Как определяется проба драгоценного сплава?
2. По каким признакам классифицируют ювелирные камни?
3. В каких единицах обозначают массу драгоценных камней?
4. Какой способ декорирования называют филигранью?
5. Какие сведения содержит клеймо ювелирных изделий?
6. Какие изделия называют антиквариатом?

Практические задачи

1. Изучить классификацию ювелирных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент ювелирных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки ювелирных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов ювелирных товаров органолептическими и лабораторными методами.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

4.3.1. Формируемые компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Код освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-14	Владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара	ПК-14.1	Способность использовать знания товароведческих характеристик продовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров по товарным группам
		ПК-14.2	Способность использовать знания товароведческих характеристик непродовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров по товарным группам
		ПК-14.3	Способность осуществить оценку качества товаров в соответствии с нормативными документами; способность идентифицировать товары группы риска и выявлять фальсифицированные товары
		ПК-14.4	Способность обосновать назначение таможенной экспертизы в иные экспертные организации; способность осуществить контроль соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей
ПК-15	Владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	ПК-15.1.1	Владение навыками отбора проб и образцов товаров для проведения экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях
		ПК-15.2.1	Владение органолептическими и инструментальными методами экспертизы товаров в таможенных целях
		ПК-15.2.2	Владение навыками оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях

4.3.2. Типовые оценочные средства

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (зачету)

1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.
4. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхож-

дения.

5. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
6. Качество продовольственных товаров, основные понятия и термины.
7. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
8. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
9. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
10. Показатели безопасности продовольственных товаров.
11. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
12. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохранности.
13. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
14. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
15. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
16. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
17. Минеральные вещества пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
18. Органические кислоты, ферменты, эфирные масла, дубильные вещества и гликозиды пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
19. Свойства пищевых продуктов: физические, структурно-механические, тепло- и электро-физические, оптические и сорбционные.
20. Режимы хранения пищевых продуктов. Количественные потери пищевых продуктов при хранении.
21. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические.
22. Консервирование пищевых продуктов.
23. Фальсификация пищевых продуктов, виды и способы распознавания.
24. Идентификация пищевых продуктов, виды, методы.
25. Экспертиза в таможенном деле, объекты и предметы экспертизы.
26. Виды экспертиз, проводимые таможенными лабораториями.
27. Процедура назначения экспертизы в таможенных целях, основные вопросы, предлагаемые экспертам.
28. Порядок отбора проб и образцов товара при проведении экспертизы в таможенном деле.
29. Права и обязанности экспертов, экспертное заключение.
30. Проведение экспертиз в экспертно-криминалистических подразделениях таможенных органов.
31. Классификация плодов, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
32. Классификация овощей, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
33. Субтропические и тропические плоды, особенности состава, экспертиза, хранение.
34. Цитрусовые плоды, виды, экспертиза, хранение.
35. Переработанные плоды и овощи.
36. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
37. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
38. Молоко и молочные товары, состав, основы технологии, виды, ассортимент, эксперти-

за, хранение.

39. Сыры сычужные, состав, классификация, основы технологии, экспертиза, хранение.
40. Маргарины и другие комбинированные жиры, состав, виды, технология, экспертиза, хранение.
41. Майонез, состав, виды, основы производства, экспертиза, хранение.
42. Растительные масла, классификация, технология, экспертиза, хранение.
43. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
44. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза, хранение.
45. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
46. Ликеро-водочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
47. Ром, виски, джин, текила и другие., особенности технологии получения, классификация, экспертиза, хранение.
48. Вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
49. Игристые вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
50. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
51. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
52. Пиво и пивные напитки: классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
53. Чай, химический состав и пищевая ценность, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
54. Кофе, химический состав и пищевая ценность, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
55. Кофе растворимый, схемы получения, ассортимент, хранение.
56. Сахар-сырец, сахар белый: особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.
57. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
58. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
59. Шоколад и какао-продукты, схема получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
60. Мясо, пищевая ценность, классификация по видам сырья, способам обработки, утилитарности и хранения, экспертиза.
61. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение.
62. Колбасные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.
63. Товарная рыба, особенности состава, виды переработки, хранение.
64. Морепродукты (ракообразные, моллюски и другие.), особенности состава, виды переработки, хранение.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену)

1. Потребительские свойства непродовольственных товаров
2. Упаковка и маркировка товаров. Товарные знаки.
3. Классификация непродовольственных товаров.
4. Показатели качества, специфичные для непродовольственных товаров
5. Ассортимент товаров: понятие, виды, основные факторы формирования и оценки.
6. Оценка безопасности непродовольственных товаров.
7. Таможенная экспертиза непродовольственных товаров – сроки, процедура назначения, документальное оформление.
8. Фальсификация непродовольственных товаров, виды и способы распознавания.

9. Идентификация непродовольственных товаров, виды, методы.
10. Пластические массы: состав, основные свойства, способы переработки в изделия; термопласты и реактопласты.
11. Товары на основе пластмасс: классификация, характеристика ассортимента хозяйственных изделий.
12. Товары бытовой химии: классификация, характеристика ассортимента.
13. Стекло: понятие, виды, способы производства изделий из стекла; украшения, наносимые на стеклянные бытовые изделия.
14. Классификация, характеристика ассортимента галантерейных товаров.
15. Виды керамики, способы производства, виды декорирования керамической посуды.
16. Классификация, характеристика ассортимента музыкальных товаров.
17. Металлы и сплавы, применяемые для изготовления непродовольственных товаров
18. Классификация и характеристика металлохозяйственных товаров. Способы производства, способы соединения деталей и узлов, основные виды отделки металлохозяйственных товаров.
19. Классификация, характеристика ассортимента товаров для спорта и туризма.
20. Классификация и ассортимент, производство и отделка ювелирных товаров.
21. Металлическая посуда: классификация, характеристика ассортимента, металлы и сплавы, применяемые для изготовления металлической посуды.
22. Бумага и картон - классификация и характеристика.
23. Классификация, характеристика ассортимента строительных товаров.
24. Характеристика древесины и классификация изделий из нее.
25. Классификация, характеристика ассортимента мебельных товаров.
26. Классификация и характеристика электробытовых товаров.
27. Классификация, характеристика ассортимента швейных товаров.
28. Характеристика текстильных волокон.
29. Производство тканей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Отделка тканей.
30. Производство трикотажных изделий. Классификация, характеристика ассортимента трикотажных товаров.
31. Классификация, характеристика ассортимента нетканых материалов и ковров.
32. Натуральная кожа: сырье, способы дубления, характеристика ассортимента.
33. Искусственные и синтетические обувные материалы: сырье, характеристика ассортимента.
34. Обувные товары: классификация и характеристика ассортимента.
35. Пушно-меховые товары. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза.
36. Классификация, характеристика ассортимента косметических товаров.
37. Классификация, характеристика ассортимента парфюмерных товаров.
38. Классификация и характеристика радиоэлектронных товаров.
39. Классификация и характеристика фототоваров.
40. Классификация и характеристика бытовых часов.
41. Классификация продовольственных товаров.
42. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.
43. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
44. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
45. Качество продовольственных товаров, основные понятия и термины.
46. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
47. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
48. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности про-

довольственных товаров.

49. Показатели безопасности продовольственных товаров.
50. Идентификация пищевых продуктов, виды, методы.
51. Экспертиза в таможенном деле, объекты и предметы экспертизы.
52. Виды экспертиз, проводимые таможенными лабораториями.
53. Процедура назначения экспертизы в таможенных целях, основные вопросы, предлагаемые экспертам.
54. Порядок отбора проб и образцов товара при проведении экспертизы в таможенном деле.
55. Права и обязанности экспертов, экспертное заключение.
56. Проведение экспертиз в экспертно-криминалистических подразделениях таможенных органов.
57. Классификация плодов, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
58. Классификация овощей, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.
59. Субтропические и тропические плоды, особенности состава, экспертиза, хранение.
60. Цитрусовые плоды, виды, экспертиза, хранение.
61. Переработанные плоды и овощи.
62. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
63. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
64. Молоко и молочные товары, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
65. Сыры сычужные, состав, классификация, основы технологии, экспертиза, хранение.
66. Маргарины и другие комбинированные жиры, состав, виды, технология, экспертиза, хранение.
67. Майонез, состав, виды, основы производства, экспертиза, хранение.
68. Растительные масла, классификация, технология, экспертиза, хранение.
69. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
70. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза, хранение.
71. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
72. Ликеро-водочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
73. Ром, виски, джин, текила и другие., особенности технологии получения, классификация, экспертиза, хранение.
74. Вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
75. Игристые вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
76. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
77. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
78. Пиво и пивные напитки: классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
79. Фруктовые вина, мдовуха, винные напитки и коктейли, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.
80. Чай, химический состав и пищевая ценность, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
81. Кофе, химический состав и пищевая ценность, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.
82. Кофе растворимый, схемы получения, ассортимент, хранение.
83. Табак и табачные изделия, состав, классификация, технология, экспертиза, хранение.
84. Сахар-сырец, сахар белый: особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.

85. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
86. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.
87. Шоколад и какао-продукты, схема получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
88. Мясо, пищевая ценность, классификация по видам сырья, способам обработки, утилитанности и хранения, экспертиза.
89. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение.
90. Колбасные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.
91. Товарная рыба, особенности состава, виды переработки, хранение.
92. Морепродукты (ракообразные, моллюски и другие.), особенности состава, виды переработки, хранение.
93. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды, производство, хранение.
94. Рыбные консервы и пресервы, классификация, пищевая ценность, технология, экспертиза, хранение.
95. Крупы и мука, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.
96. Хлебобулочные и макаронные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.

Шкала оценивания

Этап освоения компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Рекомендуемые средства (методы) оценивания
ПК-14.1 «Способность использовать знания товароведческих характеристик продовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров по товарным группам»	Товароведческие характеристики продовольственных товаров; методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров	Правильность и точность знания товароведческих характеристик продовольственных товаров; методов контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров	1. Опрос устный 2. Тестирование
ПК-14.2 «Способность использовать знания товароведческих характеристик непродовольственных товаров; способность применять методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров; способность выбирать и обосновывать маркировочные данные для целей идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров по товарным группам»	Товароведческие характеристики непродовольственных товаров; методы контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных непродовольственных товаров	Правильность и точность знания товароведческих характеристик продовольственных товаров; методов контроля качества для идентификации и выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров	1. Опрос устный 2. Тестирование

ПК-14.3 «Способность осуществлять оценку качества товаров в соответствии с нормативными документами; способность идентифицировать товары группы риска и выявлять фальсифицированные товары»	Оценка качества товаров в соответствии с нормативными документами; выявление фальсифицированных товаров	Правильность и точность оценки качества товаров в соответствии с нормативными документами; выявления фальсифицированных товаров	1. Решение практических задач
ПК-14.4 «Способность обосновать назначение таможенной экспертизы в иные экспертные организации; способность осуществлять контроль соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей»	Назначение таможенной экспертизы; контроль соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации	Правильность и точность назначения таможенной экспертизы; контроля соответствия товароведческого описания товаров сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации	1. Решение практических задач
ПК-15.1.1 «Владение навыками отбора проб и образцов товаров для проведения экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; владение навыками заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях»	Работа с нормативными правовыми документами в области назначения экспертизы товаров в таможенных целях; правила назначения экспертизы товаров в таможенных целях; алгоритм и правила отбора проб и образцов для проведения экспертизы товаров в таможенных целях; правила составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; навыки заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях	Правильность и точность отбора проб и образцов товаров для назначения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров в таможенных целях; правильность и точность составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; правильность и точность заполнения форм таможенных документов для экспертизы товаров в таможенных целях	1. Опрос устный 2. Письменные ответы на вопросы 3. Собеседование (индивидуальное, групповое)
ПК-15.2.1 «Владение органолептическими и инструментальными методами экспертизы товаров в таможенных целях»	Работа с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях; органолептические и лабораторные методы экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров	Правильность и точность проведения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров в таможенных целях органолептическими и инструментальными методами	1. Опрос устный 2. Письменные ответы на вопросы 3. Собеседование (индивидуальное, групповое)
ПК-15.2.2 «Владение навыками оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях»	Работа с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях; навыки оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях; навыки применения результатов экспертиз товаров в таможенных целях	Правильность и точность оформления результатов экспертизы товаров в таможенных целях	1. Собеседование (индивидуальное, групповое) 2. Выполнение индивидуального задания

4.4. Методические материалы

Оценивание обучающихся в процессе поэтапного освоения ими компетенций, формируемых данной дисциплиной осуществляется в форме зачета с оценкой и экзамена, которые предполагают оценивание знаний с помощью устного собеседования по узловым вопросам и умений решать практические задачи.

Знания и умения обучающегося на зачете с оценкой и экзамене оцениваются как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

В случае применения балльно-рейтинговой системы:

Оценочная 100-балльная шкала и перевод ее в оценку

Сумма баллов, полученная за семестр на текущих тгестациях и по итогам рубежного среза	Баллы, полученные на зачете и на экзамене	Общая сумма баллов за работу в семестре и на промежуточной аттестации	Итоговая оценка
65 – 70	25 – 30	90 – 100	5 (отлично)
	< 25	65 – 70	4 (хорошо)
60 – 64	20 – 30	85 – 94	5 (отлично)
		80 – 84	4 (хорошо)
	< 20	60 – 64	3 (удовлетворительно)
55 – 59	15 – 30	85 – 89	5 (отлично)
		70 – 84	4 (хорошо)
	< 15	55 – 59	3 (удовлетворительно)
45 – 54	10 – 30	65 – 84	4 (хорошо)
		55 – 64	3 (удовлетворительно)
	< 10	45 – 54	2 (неудовлетворительно)
менее 45	недопуск	менее 45	

В случае проведения зачета и экзамена:

Оценивание обучающегося на зачете и экзамене по дисциплине

Оценка	Критерии оценки	Результаты обучения
«Отлично»	Обучающийся оказывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные; показывает высокий уровень теоретических знаний; умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач; способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы.	<p>ПК-14.1</p> <p><i>на уровне знаний:</i> основные понятия в области качества и безопасности продовольственных товаров;</p> <p><i>на уровне умений:</i> оценка качества продовольственных товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>ПК-14.2</p> <p><i>на уровне знаний:</i> основные понятия в области качества и безопасности непродовольственных товаров;</p> <p><i>на уровне умений:</i> оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>ПК-14.3</p>
«Хорошо»	Обучающийся допускает незначительные ошибки или недочеты, которые исправляет самостоятельно или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	<p><i>на уровне знаний:</i> основные положения законодательства в области стандартизации, подтверждения соответствия, безопасности, качества и экспертизы товаров;</p> <p><i>на уровне умений:</i> идентификация товаров группы риска и выявление фальсифицированных товаров</p> <p>ПК-14.4</p>
«Удовлетворительно»	Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя, допускает ошибки, которые затрудняется ис-	<p><i>на уровне знаний:</i> порядок проведения экспертизы в таможенных целях и ее документальное оформление;</p> <p><i>на уровне умений:</i> контроль соответствия товароведческого описания товаров</p>

	правильно самостоятельно.	сведениям в таможенных документах и товаросопроводительной документации, необходимой для таможенных целей
«Неудовлетворительно»	Обучающийся допускает ошибки или недочеты, которые не может исправить самостоятельно или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя; не может конкретизировать обобщенные знания.	<p>ПК-15.1.1</p> <p>на уровне знаний: правила назначения экспертизы товаров в таможенных целях; правила составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях; перечень документов в области назначения экспертизы товаров в таможенных целях;</p> <p>на уровне умений: работа с нормативными правовыми документами в области назначения экспертизы товаров в таможенных целях</p> <p>ПК-15.2.1</p> <p>на уровне знаний: органолептические и лабораторные методы экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>на уровне умений: работа с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях; правила составления вопросов эксперту при назначении экспертизы товаров в таможенных целях</p> <p>ПК-15.2.2</p> <p>на уровне знаний: порядок проведения экспертиз в таможенных целях;</p> <p>на уровне умений: работа с нормативными правовыми документами в области проведения экспертизы товаров в таможенных целях</p>

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Цель методических рекомендаций - обеспечить обучающемуся оптимальную организацию процесса изучения дисциплины, а также выполнения различных форм самостоятельной работы.

К зачету и экзамену по дисциплине «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессией, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты.

В самом начале освоения дисциплины обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

После этого у обучающегося должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний, умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение заданий учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» проводится в соответствии с Учебным планом по семестрам – во 2 семестре для очной формы обучения в виде зачета и в 4 семестре для очной формы обучения в виде экзамена.

Обучающийся допускается к зачету и экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполненных всех видов работ. В случае наличия учебной задолженности обучающийся отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем.

Обучение по дисциплине «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продол-

вольственные и непродовольственные товары)» предполагает контактную форму работы (лекционные, лабораторные и практические занятия, а также консультации) и самостоятельную работу обучающихся.

5.1. Методические рекомендации по подготовке к лекционным и семинарским занятиям

Дисциплина «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» ориентирована на формирование у обучающихся представлений о классификации и товароведной характеристике продовольственных и непродовольственных товаров; о способах фальсификации товаров и методов их выявления. Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой обучающихся всегда находится в центре внимания кафедры.

Обучающимся рекомендуется перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы; на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, представленный лектором на портале или присланный на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы). Данный материал будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции. Перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

В связи, с чем предполагается следующая последовательность в подготовке обучающихся к лекции:

- ознакомление с материалом предыдущей лекции;
- знакомство с тематикой предстоящей лекции (по тематическому плану, представленному в настоящей рабочей программе дисциплины);
- прочтение и анализ учебных пособий, учебников, научных статей по теме предстоящего лекционного занятия;
- подготовка вопросов, которые предполагается задать лектору по проблеме предстоящей лекции.

Цель практических занятий заключается в закреплении лекционного материала и получение навыков по оценке качества и безопасности товаров, выявлению фальсифицированных товаров. Обучающимся следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического или лабораторного занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия и отработать задания, определённые для подготовки к практическому занятию;
- при подготовке к практическим и лабораторным занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю Вопросы для опроса по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе практического и лабораторного занятия давать конкретные, четкие ответы по су-

шеству вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

Вопросы и задания для самостоятельной подготовки к лекционным, практическим и лабораторным занятиям

Тема 1.1 «Товароведение – как наука о товаре»

1. Изучить историю становления товароведения как науки и дисциплины.
2. Рассмотреть связь товароведения с другими науками и дисциплинами.
3. Ознакомиться с рекомендуемой литературой по изучению данной дисциплины.
4. Охарактеризовать основные термины товароведения (товар, качество, потребительские свойства, идентификация, экспертиза, показатель качества и др.).

Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»

1. Изучить биологическую, торговую, учебную и международную классификацию продовольственных товаров.
2. Рассмотреть основные классификаторы товаров и услуг, используемые в России, их структуру и категории.
3. Изучить основные термины в области классификации и кодирования товаров.
4. Рассмотреть иерархический и фасетный методы классификации товаров.
5. Изучить основные методы кодирования товаров.

Тема 1.3 «Качество товаров»

1. Рассмотреть основные потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Рассмотреть основные потребительские свойства непродовольственных товаров.
3. Изучить основные факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных и непродовольственных товаров

Тема 1.4 «Стандартизация и подтверждение соответствия товаров (продукции)»

1. Изучить основные документы по стандартизации.
2. Изучить основные документы по подтверждению соответствия.
2. Ознакомиться с государственной системой стандартизации РФ.
3. Изучить международные организации по стандартизации.

Тема 1.5 «Безопасность потребительских товаров и сырья»

1. Изучить нормативную документацию по безопасности непродовольственных и продовольственных товаров.
2. Рассмотреть общие и специфические показатели безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Изучить показатели безопасности, характерные для непродовольственных товаров.

Тема 1.6 «Химический состав и свойства потребительских товаров»

1. Разобрать роль основных питательных веществ в формировании пищевой ценности и качества продовольственных товаров.
2. Изучить методы определения химического состава пищевых продуктов.
3. Изучить методы определения химического состава непродовольственных товаров.

Тема 1.7 «Сохранение качества и количества товаров»

1. Изучить классификацию продовольственных товаров по сохраняемости.
2. Рассмотреть основные пути предупреждения потерь в процессе жизненного цикла продовольственных товаров.
3. Рассмотреть основные пути предупреждения потерь в процессе жизненного цикла непродовольственных товаров.

Тема 1.8 «Идентификация и фальсификация потребительских товаров»

1. Изучить нормативную базу по идентификации товаров.
2. Изучить нормативную базу по фальсификации товаров и методам ее выявления.
3. Рассмотреть роль таможенных органов в предотвращении попадания на территорию

России фальсифицированных и контрафактных товаров

Тема 1.9 «Экспертиза потребительских товаров»

1. Изучить классификацию экспертизы товаров.
2. Рассмотреть порядок проведения экспертизы товаров в таможенных целях.
3. Изучить документы по назначению экспертизы товаров в таможенных целях.
4. Ознакомиться с порядком отбора проб (образцов) товаров в таможенных целях.

Тема 2.1 «Фруктоовощные товары»

1. Изучить пищевую ценность и классификацию фруктоовощных товаров.
2. Ознакомиться с основными видами переработки плодов и овощей.
3. Изучить классификацию тропических и субтропических плодов.
4. Изучить классификацию и виды цитрусовых плодов.
5. Ознакомиться с экспертизой плодов и овощей.
6. Изучить процессы, происходящие в переработанных плодах и овощах в процессе хранения и транспортирования.

Тема 2.2 «Зерномучные товары»

1. Изучить пищевую ценность и классификацию зерномучных товаров.
2. Ознакомиться с основными видами зерна.
3. Изучить классификацию пшеницы.
4. Изучить основные виды крупы.
5. Ознакомиться с ассортиментом и классификацией муки.
6. Ознакомиться с ассортиментом и классификацией хлебобулочных изделий.
7. Ознакомиться с ассортиментом и классификацией макаронных изделий.
8. Изучить процессы, происходящие в зерне, крупе и муке в процессе хранения и транспортирования

Тема 2.3 «Кондитерские товары»

1. Изучить классификацию кондитерских товаров по составу.
2. Рассмотреть отдельные группы кондитерских товаров.
3. Изучить технологию производства сахара белого.
4. Изучить состав какао-бобов и какао-продуктов.
5. Ознакомиться с современной классификацией и видами шоколада.

Тема 2.4 «Вкусовые товары»

1. Рассмотреть значение в питании и классификацию вкусовых товаров.
2. Изучить отдельные группы вкусовых товаров (алкогольные и безалкогольные напитки; чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки; пряности, приправы и вкусоароматические добавки; табак и табачные изделия).
3. Ознакомиться с современной классификацией и экспертизой вин.
4. Рассмотреть особенности производства импортных крепких алкогольных напитков (виски, джин, ром, текила, коньяк, бренди и др.).

Тема 2.5 «Молоко и молочные товары»

1. Изучить особенности химического состава молока.
2. Рассмотреть современную классификацию молока питьевого.
3. Охарактеризовать отдельные группы молочных товаров.
4. Рассмотреть современную классификацию сливочного масла.
5. Изучить современную классификацию сыров.
6. Изучить дефекты молочных товаров и причины их возникновения.

Тема 2.6 «Пищевые жиры»

1. Изучить классификацию липидов.
2. Изучить классификацию пищевых жиров.
3. Охарактеризовать отдельные виды растительных масел.
4. Рассмотреть классификацию растительных масел.
5. Изучить процесс полной рафинации растительных масел.
6. Изучить особенности состава и классификацию маргарина и спреда.

Тема 2.7 «Мясные товары»

1. Ознакомиться с особенностями химического состава мяса и мясных товаров.
2. Рассмотреть основные способы переработки мяса.
3. Изучить классификацию мяса основных видов убойных животных.
4. Рассмотреть особенности состава и классификацию мяса птицы.
5. Изучить способы клеймения мяса.
6. Изучить классификацию мясных товаров
7. Изучить нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности мяса и мясных продуктов.

Тема 2.8 «Товары из рыбы и морепродукты»

1. Изучить особенности состава товаров из рыбы и морепродуктов.
2. Рассмотреть основные виды переработки товаров данной группы.
3. Охарактеризовать основные семейства промысловых рыб.
4. Изучить особенности состава и виды икорных продуктов.

Тема 3.1 «Древесина и лесоматериалы»

1. Подготовить сведения об экспорте и импорте лесотоваров.
2. Составить опорный конспект по макроскопическому строению и свойствам древесины.
3. Изучить классификацию и ассортимент основных видов лесоматериалов.
4. Изучить классификацию и ассортимент круглых лесоматериалов, пиломатериалов и изделий из древесины.

Тема 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте нефти и нефтепродуктов.
2. Составить классификацию ассортимента нефти и нефтепродуктов.
3. Составить опорный конспект характеристик основных видов нефти и нефтепродуктов.
4. Изучить потребительские свойства и показатели свойств нефти и нефтепродуктов.
5. Изучить способы маркировки нефти и нефтепродуктов.
6. Изучить правила хранения нефти и нефтепродуктов.
7. Изучить порядок проведения таможенной экспертизы нефти и нефтепродуктов.

Тема 3.3 «Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте полимеров и пластмасс.
2. Составить опорный конспект характеристик основных видов пластмасс.
3. Составить классификацию ассортимента изделий из пластмасс.
4. Изучить потребительские свойства и показатели свойств пластмасс и изделий из пластмасс.
5. Изучить способы маркировки пластмасс и изделий из пластмасс.

Тема 3.4 «Силикатные товары»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте керамических и стеклянных товаров.
2. Составить опорный конспект характеристик основных видов керамики.
3. Ознакомиться с основными способами выработки керамических товаров и их декорированием.
4. Составить классификацию ассортимента керамических изделий.
5. Составить опорный конспект характеристик основных видов стекла.
6. Ознакомиться с основными методами выработки стеклянных товаров и способами их декорированием.
7. Составить классификацию ассортимента стеклянных изделий
8. Изучить потребительские свойства и показатели качества керамических и стеклянных изделий.
9. Изучить способы маркировки керамических и стеклянных изделий.

Тема 3.5 «Текстильные товары»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте текстильных товаров.
2. Составить опорный конспект о текстильных волокнах, указав их состав, строение,

основные свойства.

3. Изучить классификацию, способы получения, строение, свойства текстильных нитей и пряжи. Составить классификацию их ассортимента.
4. Изучить строение, основы технологии производства, свойства, классификацию ассортимента тканей.
5. Рассмотреть строение, основы технологии производства, свойства, классификацию трикотажных полотен.
6. Изучить строение, основы технологии производства, свойства, классификацию нетканых материалов.
7. Ознакомиться с классификацией ассортимента швейных и трикотажных товаров
8. Изучить строение, основы технологии производства, свойства, классификацию ковров и ковровых изделий.

Тема 3.6 «Кожевенные товары»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте кожевенного сырья, кожи и изделий из кожи.
2. Изучить технологию производства кож. Составить конспект методов дубления и основных отделочных операций.
3. Составить конспект характеристик основных видов натуральных кож.
4. Рассмотреть классификацию ассортимента кожаной обуви
5. Составить классификацию ассортимента полимерной и валяной обуви
6. Изучить потребительские свойства и показатели качества кожевенного сырья, кож, обуви.
7. Изучить способы маркировки кожевенного сырья, кож, обуви.
8. Изучить правила хранения кожевенного сырья, кож, обуви
9. Изучить порядок проведения таможенной экспертизы кожевенного сырья, кож, обуви

Тема 3.7 «Пушно-меховые товары»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
2. Составить конспект товарных свойств пушнины и меха.
3. Составить классификацию ассортимента меховых изделий.
4. Изучить классификацию пушно-меховых товаров по ТН ВЭД.
5. Изучить потребительские свойства и показатели качества пушно-меховых товаров
6. Изучить способы маркировки пушно-меховых товаров.
7. Изучить правила хранения пушно-меховых товаров
8. Изучить порядок проведения таможенной экспертизы пушно-меховых товаров.

Тема 3.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте металлов, сплавов и изделий из них.
2. Составить опорный конспект характеристик основных видов металлов, сплавов.
3. Составить классификационную схему ассортимента изделий из металлов и сплавов.
4. Составить опорный конспект характеристик основных видов изделий из металлов и сплавов.
5. Изучить потребительские свойства и показатели свойств металлов, сплавов и изделий из них.
5. Изучить способы маркировки металлов, сплавов и изделий из них.
6. Изучить правила хранения металлов, сплавов и изделий из них.
7. Изучить порядок проведения таможенной экспертизы металлов, сплавов и изделий из них.

Тема 3.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте ювелирных товаров и антиквариата.
2. Изучить показатели свойств металлов и сплавов, применяемых для изготовления

ювелирных товаров и их влияние на качество и стоимость.

3. Составить классификацию ассортимента ювелирных изделий и антиквариата.

4. Составить опорный конспект характеристик основных видов ювелирных товаров и антиквариата.

5. Изучить способы маркировки ювелирных изделий и антиквариата.

6. Изучить правила хранения ювелирных изделий и антиквариата.

7. Изучить порядок проведения таможенной экспертизы ювелирных изделий и антиквариата.

5.2. Методические рекомендации к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны выполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные Вопросы для опроса;

- использовать при подготовке методические разработки кафедры по написанию рефератов, эссе, контрольных работ;

- при подготовке к промежуточному контролю параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к практическому занятию, написание эссе, контрольной работы, доклада и т.п.) начинается с изучения соответствующей литературы как в библиотеке, так и дома.

К каждой теме учебной дисциплины подобрана основная и дополнительная литература.

Основная литература - это учебники и учебные пособия.

Дополнительная литература - это монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, интернет ресурсы.

Рекомендации студенту:

- выбранную монографию или статью целесообразно внимательно просмотреть. В книгах следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие. Целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро;

- в книге или журнале, принадлежащие самому студенту, ключевые позиции можно выделять маркером или делать пометки на полях. При работе с Интернет-источником целесообразно также выделять важную информацию;

- если книга или журнал не являются собственностью студента, то целесообразно записывать номера страниц, которые привлекли внимание. Позже следует вернуться к ним, перечитать или переписать нужную информацию. Физическое действие по записыванию помогает прочно заложить данную информацию в «банк памяти».

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы

доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

Цитата - точное воспроизведение текста. Заключается в кавычки. Точно указывается страница источника.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы.

Резюме - наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги. Записи в той или иной форме не только способствуют пониманию и усвоению изучаемого материала, но и помогают вырабатывать навыки ясного изложения в письменной форме тех или иных теоретических вопросов.

5.3. Методические рекомендации по написанию курсовой работы

Курсовая работа является одной из форм подготовки специалистов высшей квалификации. Ее написание имеет большое значение, так как: во-первых, курсовая работа приобщает обучающихся к самостоятельной творческой работе с литературой, приучает находить в ней основные положения, относящиеся к избранной проблеме, подбирать, обрабатывать и анализировать конкретный материал, составлять таблицы и диаграммы и на их основе делать правильные выводы; во-вторых, курсовая работа прививает навыки более четко, последовательно и экономически грамотно излагать свои мысли при анализе теоретических и практических проблем, учится творчески применять теорию дисциплины и связывать ее с практикой; в-третьих, курсовая работа закрепляет и углубляет знания обучающихся.

Цель и задачи курсовой работы.

Целью курсовой работы является формирование у обучающихся практических навыков применения изученного в рамках курса теоретического материала для решения прикладных проблем в сфере таможенного дела, связанного с администрированием таможенных платежей, контроля таможенной стоимости и применением таможенных процедур.

Задачами курсовой работы являются:

1. Выявление и закрепление знаний обучающихся по следующим разделам дисциплины:
 - теоретические, практические и правовые аспекты применения таможенных платежей;
 - теоретические, практические и правовые аспекты определения, заявления, контроля и корректировка таможенной стоимости;
 - теоретические, практические и правовые аспекты применения таможенных процедур и совершения таможенных операций.
2. Развитие профессиональных компетенций обучающихся в области анализа, обобщения и систематизации теоретической и аналитической информации.
3. Развитие профессиональных компетенций обучающихся в области выявления прикладных проблем по дисциплине и принятию управленческих решений.

Требования по оформлению курсовой работы.

Работа должна быть выполнена в соответствии с требованиями государственного стандарта высшего профессионального образования к содержанию и уровню подготовки по образовательной программе по специальности 38.05.02 «Таможенное дело», специализация «Таможенные платежи и валютный контроль».

Курсовая работа выполняется в виде текстового учебного документа и имеет следующую структуру:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

- основная часть работы;
- заключение;
- библиографический список (не менее 20 источников);
- приложения (при необходимости).

Общий объем курсовой работы должен составлять 35-40 страниц, написанных кеглем «14» и шрифтом «Times New Roman» через 1,5 интервала. Выравнивание по ширине страницы, табуляция 1,25. В сносках кегель «12» и шрифт «Times New Roman» через 1,0 интервала, выравнивание также по ширине.

Поля: верхнее 2 см, нижнее 2 см, правое 3 см, левое 1,5 см.

Нумерация страниц внизу по центру обязательна (на первой странице номер не ставится).

Основная часть работы должна состоять из трех разделов и иметь объем около 30 страниц.

Каждая глава и каждый пункт курсовой работы должен иметь название. Названия глав и пунктов располагаются по центру (без табуляции), выделяются жирным шрифтом и имеют шрифт «Как в предложении». Точки после названий не ставятся.

Работа должна иметь научный стиль изложения, не допускается использование разговорного языка или художественных приемов. В работе обязательны ссылки на использованные источники информации.

Оформление таблиц. Перед каждой таблицей необходимо представить обоснование, для чего она приведена, номер таблицы со словом таблица указываются в правом верхнем углу страницы, а название таблицы – по центру (без табуляции) и выделяются жирным шрифтом.

После таблицы делается вывод. В тексте должна быть ссылка на таблицу.

В таблицах допускается использование меньшего шрифта, важно, чтобы таблица была читаема (например, размер «12» «Times New Roman»). Обязательно наличие названий строк/столбцов.

Оформление рисунков. Для каждого рисунка в тексте работы необходимо описание, номер и название. Рисунок иллюстрирует текст, но не заменяет его. Название рисунка представляется внизу под рисунком по центру (без табуляции) и выделяется жирным шрифтом.

Оформление маркированных списков текстов. Списки необходимо маркировать только знаком «дефис» («—», чуть удлиненный) или пунктами: 1. ... или 1)

Если перед списком в тексте стоит двоеточие, каждый пункт списка начинается с прописной буквы и заканчивается точкой с запятой (в конце последнего пункта ставится точка).

Если перед списком в тексте стоит точка, каждый пункт начинается с заглавной буквы и заканчивается точкой.

Оформление приложений (при необходимости). Приложения помещаются в конец текстового документа (в общий объем страниц не включаются), каждое приложение должно иметь номер и заголовок. Номер приложения указывается в правом верхнем углу страницы, название – по центру (без табуляции).

Ссылка на каждое приложение должна быть в тексте работы (см. приложение 1). Приложение не является самостоятельной частью курсовой работы. Общее описание информации, представленной в приложении, должно быть в тексте работы.

Структура курсовой работы и содержание разделов.

Во введении к курсовой работе обязательно обосновывается актуальность выбранной темы, степень ее разработанности, обозначаются объект и предмет исследования, определяются цель и задачи работы, перечисляются основные методы исследования. Введение может содержать и другие элементы.

Первая глава курсовой работы должна содержать результаты изучения и анализа теоретического материала по определенной теме.

Название первой главы курсовой работы, например: «Теоретические аспекты... (в соответствии с тематикой)» или «Теоретические основы... (в соответствии с тематикой)».

Структура первой главы курсовой работы должна включать в себя три пункта и формируется студентом самостоятельно. Каждый пункт каждой главы курсовой работы должен заканчиваться выводом.

Вторая глава курсовой работы должна содержать результаты анализа состояния проблемы (проблем) исследуемой темы курсовой работы либо на мировом уровне, либо на уровне ФТС России, либо на уровне регионального таможенного управления, либо на уровне таможни (уровень выбирается студентом самостоятельно).

Название второй главы курсовой работы: «Анализ практики ... (в соответствии с тематикой) на мировом уровне, на уровне ФТС России, на уровне регионального таможенного управления, уровне таможни.

Вторая глава курсовой работы должна быть разбита также на три пункта.

В выводах к каждому пункту второй главы курсовой работы должны быть сформулированы проблемы практики реализации исследуемой темы на соответствующем уровне.

Третья глава курсовой работы должна содержать результаты изучения практики реализации исследуемой темы и предлагать мероприятия по решению (пути решения) проблемы (проблем), выявленной (выявленных) в результате анализа во второй главе и, какой позитивный эффект будет в результате внедрения предлагаемых мероприятий.

Третья глава курсовой работы должна содержать два-три пункта.

В заключении к курсовой работе указываются основные результаты, полученные в рамках ее выполнения, а также формируются предложения по дальнейшему развитию предложенных мероприятий.

Библиографический список.

Применяемый ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка».

6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

2. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

3. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

4. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

6.2 Дополнительная литература

1. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 76 с.

2. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 112 с.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

4. Воротынцева Т.М., Веселова П.П. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учеб. пособие. СПб, Изд-во «Троицкий мост», 2016, 128 с.

5. Катушенов В.К. и другие. Продовольственные товары: термины и определения:

учеб. пособие. М.: РИО Российской таможенной академии, 2014, 108 с.

6. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тема 1.1 «Товароведение – как наука о товаре»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Катушенов В.К. и другие. Продовольственные товары: термины и определения: учеб. пособие. М.: РИО Российской таможенной академии, 2014, 108 с.

Тема 1.2 «Классификация и кодирование товаров»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

Тема 1.3 «Качество товаров»

1. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

2. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

Тема 1.4 «Стандартизация и подтверждение соответствия товаров (продукции)»

1. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

2. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

4. Катушенов В.К. и другие. Продовольственные товары: термины и определения: учеб. пособие. М.: РИО Российской таможенной академии, 2014, 108 с.

Тема 1.5 «Безопасность потребительских товаров и сырья»

1. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

2. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

4. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 1.6 «Химический состав и свойства потребительских товаров»

1. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 1.7 «Сохранение качества и количества товаров»

1. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

2. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 1.8 «Идентификация и фальсификация потребительских товаров»

1. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

2. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

3. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

4. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 1.9 «Экспертиза потребительских товаров»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 2.1 «Фруктоовощные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных це-

лях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.2 «Зернопродукты»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.3 «Кондитерские товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.4 «Вкусовые товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в тамо-

женном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталь А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.5 «Молоко и молочные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталь А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.6 «Пищевые жиры»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталь А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.7 «Мясные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталь А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Воротынцева Т.М., Веселова П.П. Классификация, товароведение и экспертиза

мясных товаров для таможенных целей: учеб. пособие. СПб, Изд-во «Троицкий мост», 2016, 128 с.

6. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 2.8 «Товары из рыбы и морепродукты»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014, 930 с.

Тема 3.1 «Древесина и лесоматериалы»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 112 с.

5. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

6. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 76 с.

5. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

6. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бака-

лавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.3 «Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.
2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.
3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.
4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.
5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.4 «Силикатные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.
2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.
3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.
4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.
5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.5 «Текстильные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.
2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.
3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.
4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.
5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.6 «Кожевенные товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.
2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.
3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.
4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.
5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бака-

лавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.7 «Пушино-меховые товары»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

Тема 3.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.

2. Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.

3. Гамидуллаев С.Н., Захаренко Т.А. и другие. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник в 4 томах. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2014.

4. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 166 с.

5. Кришгафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6.4. Нормативные правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами Российской Федерации о поправках к Конституции Российской Федерации от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ).

2. Федеральный закон от 27.11.2010 № 311-ФЗ «О таможенном регулировании в Российской Федерации» (ред. от 06.04.2015).

3. Федеральный закон от 08.12.2003 № 164-ФЗ «Об основах государственного регулирования внешнеторговой деятельности» (ред. от 30.11.2013).

4. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред.

от 05.04.2016)

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 23.05.2015).

6. Уголовный кодекс Российской Федерации: Федеральный закон от 13.06.1996 № 63-ФЗ (ред. от 23.05.2015).

7. Договор о Евразийском экономическом союзе (Подписан в г. Астане 29.05.2014) (ред. от 10.10.2014, с изм. От 23.12.2014).

8. Решение Межгосударственного Совета ЕврАзЭС от 27.11.2009 № 17 «О Договоре о Таможенном кодексе Таможенного союза» (вместе с «Договором о Таможенном кодексе таможенного союза» от 27.11.2009) (Подписан в г. Минске 27.11.2009)).

9. Таможенный кодекс Таможенного союза (приложение к Договору о Таможенном кодексе Таможенного союза, принятому Решением Межгосударственного Совета ЕврАзЭС на уровне глав государств от 27.11.2009 № 17) (ред. от ред. 10.10.2014, с изм. от 08.05.2015).

10. Указ Президента Российской Федерации от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (ред. от 22.06.2010).

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 28.12.2012 № 1459 «О порядке передачи таможенными органами Центральному банку Российской Федерации и уполномоченным банкам в электронном виде информации о зарегистрированных таможенными органами декларациях на товары» (вместе с «Положением о передаче таможенными органами Центральному банку Российской Федерации и уполномоченным банкам в электронном виде информации о зарегистрированных таможенными органами декларациях на товары»).

12. Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии от 12 марта 2013 г. N 4 "О Пояснениях к единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (вместе с "Пояснениями к единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (ТН ВЭД ЕАЭС) (Том I. Разделы I-VI. Группы 01-28))

13. Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (ТН ВЭД ЕАЭС). ред. от 02.12.2014) (Том II. Разделы VI - VII. Группы 29-43))

14. Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (ТН ВЭД ЕАЭС). ред. от 02.12.2014) (Том III. Разделы IX - XIII. Группы 44-70))

15. Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (ТН ВЭД ЕАЭС). ред. от 02.12.2014) (Том IV. Разделы XIV - XVI. Группы 71-84))

16. Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза" (ТН ВЭД ЕАЭС). ред. от 02.12.2014) (Том IV. Разделы XVI – XXI. Группы 85-97))

17. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.09.2013 № 809 (ред. от 27.12.2014) «О Федеральной таможенной службе».

18. Приказ ФТС России от 20.07.2012 № 1470 «О непредставлении паспорта сделки при таможенном декларировании товаров» (зарегистрировано в Минюсте России 03.08.2012 № 25120).

19. Приказ ФТС России от 17.11.2009 № 2075 (ред. от 27.11.2009) «Об утверждении Инструкции о действиях должностных лиц таможенных органов, осуществляющих для целей валютного контроля проверку документов, представленных для таможенного оформления товаров, и сведений, заявленных в таможенной декларации».

20. Приказ ФТС России от 06.12.2007 № 1499 «Об утверждении Положения об Управлении торговых ограничений, валютного и экспортного контроля» (ред. от 07.08.2013).

6.5. Интернет-ресурсы

1. <http://www.garant.ru> - информационно-правовое обеспечение «Гарант».
2. <http://www.konsultantplus.ru> - справочно-правовая система «Консультант плюс».
3. <http://www.customs.ru> - официальный сайт Федеральной таможенной службы.
4. <http://www.vch.ru> - виртуальная таможня.
5. www.tks.ru – таможенный информационный сервер.
6. www.wto.org – сайт Всемирной торговой организации.
7. Официальный сайт Федеральной таможенной службы (ФТС) - www.customs.ru.
8. Официальный сайт Евразийской Экономической Комиссии - <http://www.tsouz.ru>.
9. Правительство РФ - <http://правительство.рф/>.
10. Министерство экономического развития РФ <http://www.economy.gov.ru/minec/main>.
11. Правовая справочная система - <http://www.consultant.ru>.
12. Таможня. РУ. Аналитический портал, право и таможня. - www.tamognia.ru.
8. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ <http://www.gks.ru>.
13. Официальный сайт Торгово-промышленной палаты РФ - <http://www.tpprf.ru>.
14. Всемирная торговая организация The World Trade Organization (WTO) <http://www.wto.org>.
15. Европейская ассоциация свободной торговли The European Free Trade Association (EFTA) // www.efta.int.
16. Сайт компании «Альта» <http://www.alt.ru>.

6.6. Иные источники

Периодические издания:

1. Таможенное регулирование и таможенный контроль.
2. Таможня.
3. Таможенные ведомости.
4. Ежедневное государственное издание Российская газета - <http://www.rg.ru>.
5. Независимое обозрение «Таможенный союз» <http://www.customsunion.by>.

7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Специализированные залы для проведения лекций и аудитории для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий с использованием мультимедийного оборудования и возможностью прямого выхода в сеть Интернет.
2. Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3. Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4. Лицензионные электронные ресурсы: Windows, Microsoft Office (Excel, InfoPath, Power-Point, Publisher, Word).
5. Информационные справочные и поисковые системы «Консультант Плюс», «Гарант».