

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 04.12.2024 00:36:36
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

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

Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС
Факультет безопасности и таможи
Кафедра таможенного администрирования

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Северо-Западного института управления -
филиала РАНХиГС

Хлутков А.Д.

ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА

Информационно-аналитическая деятельность в таможенном деле

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

Б1.О.18 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле»

38.05.02 «Таможенное дело»

очная/заочная
(форма(формы) обучения)

Год набора – 2023

Автор–составитель:

профессор кафедры таможенного администрирования, д.с/х.н.
старший преподаватель кафедры таможенного администрирования

Р.Х. Кочкаров
А.В. Петров

Заведующий кафедрой

таможенного администрирования д-р мед. наук, проф.

В.Ю. Чепрасов

РПД (*Товароведение, экспертиза в таможенном деле*) одобрена на заседании кафедры таможенного администрирования. Протокол от (25.05.2023) № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические указания для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 7.1. Основная литература
 - 7.2. Дополнительная литература
 - 7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
 - 7.4. Интернет-ресурсы
 - 7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

1.1. Дисциплина Б1.О.18 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПКо ОС-13	Способность классифицировать товары в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности	ПКо ОС-13.1	Способен проявлять знания определения и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД)

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

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
Определение классификационного кода по ТН ВЭД ЕАЭС при подготовке документов и сведений к предоставлению в таможенные органы	ПКо ОС-13.1	<u>На уровне знаний:</u> знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД)
		<u>На уровне умений:</u> способен осуществлять определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности ЕАЭС (ЕТН ВЭД ЕАЭС)
		<u>На уровне навыков:</u> способен применять особенности классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС.

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц или 180 академических часов.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Для очной формы обучения:

Вид работы	Трудоемкость в акад. часах ауд./ДОТ
Общая трудоемкость	180/0
Контактная работа с преподавателем	114/0
Лекции	48/0
Практические занятия	32/0
Лабораторные занятия	32/0
Консультация	2
Самостоятельная работа	30
Контроль	36
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, практические (ситуационные) задачи, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Зачёт, Экзамен

Для заочной формы обучения:

Вид работы	Трудоемкость в акад. часах ауд./ДОТ
Общая трудоемкость	180/0
Контактная работа с преподавателем	32/0
Лекции	12/0
Практические занятия	10/0
Лабораторные занятия	8/0
Консультация	2
Самостоятельная работа	135
Контроль	13
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, практические (ситуационные) задачи, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Зачёт, Экзамен

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.О.18 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» относится к базовой части учебного плана подготовки специалистов по специальности 38.05.02 «Таможенное дело».

Специальные требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента не предусматриваются.

Дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин: «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности», «Таможенно-тарифное регулирование внешнеторговой деятельности», «Таможенное декларирование», «Запреты и ограничения внешнеторговой деятельности», «Логистика», является основой при разработке студентами научно-исследовательских и выпускных квалификационных работ.

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.					СР	Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
2 семестр								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	10	4	2	2	0	2	УО, Т
Тема 1.2	Флодоовощные товары	6	2	1	1	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.3	Зерномучные товары	6	2	1	1	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.4	Кондитерские товары	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.7	Пищевые жиры	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Т
Тема 1.8	Мясные товары	9	4	2	2	0	1	УО, СЗ, Т
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	9	4	2	2	0	1	УО, СЗ, Т
Промежуточная аттестация								Зачет
Итого:		72	24	16	16	0	16	
3 семестр								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	9	4	2	2	0	1	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.4	Силикатные товары	9	4	2	2	0	1	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.5	Текстильные товары	9	4	2	2	0	1	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.6	Кожевенные товары	6	2	1	1	0	2	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	6	2	1	1	0	2	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	7	2	2	2	0	1	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	8	2	2	2	0	2	УО, СЗ, Д, Т
Промежуточная аттестация		36						Экзамен
Консультация		2						
Итого:		108	24	16	16	0	14	
Всего:		180	48	32	32	0	30	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.					СР	Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
2 семестр								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	8	1	0	1	0	6	УО, Т
Тема 1.2	Флодоовощные товары	7	0	1	0	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.3	Зерномучные товары	8	1	0	1	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.4	Кондитерские товары	7	0	1	0	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	1	0	1	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	7	1	0	0	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.7	Пищевые жиры	7	0	1	0	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.8	Мясные товары	8	1	0	1	0	6	УО, СЗ, Т
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	8	1	1	0	0	6	УО, СЗ, Т
Промежуточная аттестация		4						Зачет
Итого:		72	6	4	4	0	54	
3 семестр								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	11	1	0	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	10	0	0	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	10	0	0	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.4	Силикатные товары	11	1	1	0	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.5	Текстильные товары	11	1	1	0	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.6	Кожевенные товары	11	1	0	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	11	1	1	0	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	11	1	0	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	11	0	1	1	0	9	УО, СЗ, Д, Т
Промежуточная аттестация		9						Экзамен
Консультация		2						
Итого:		108	6	4	6	0	81	
Всего:		180	12	8	10	0	135	

Используемые сокращения:

Л – занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР – лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ – практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР – индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ – занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности;

СР – самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях;

УО – устный опрос;

СЗ – практические (ситуационные) задачи;

Д – доклад;

Т – тестирование.

3.2. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ»

Тема 1.1 Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров

Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими дисциплинами. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Товар как объект товароведения. Потребительная стоимость: определение, особенности формирования и основные черты. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости. Роль товароведения в повышении и сохранении качества, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб.

Потребительские свойства товаров: определение, их роль при идентификации и оценке потребительной стоимости и качества. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским - наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, безопасность и надежность.

Потребительские свойства продовольственных товаров: пищевая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, энергетическая ценность, безопасность, доброкачественность.

Свойства как объективная особенность продукции. Классификация свойств и номенклатура основных свойств сырья и исходных материалов и их влияние на качество готовых изделий.

Функциональные свойства товаров, физические свойства товаров, эргономические свойства, эстетические свойства товаров, безопасность непродовольственных товаров, надежность товаров.

Тема 1.2 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 1.3 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 1.4 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 1.5 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, сырьё, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Пряности, приправы и вкусо-ароматические добавки: потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 1.6 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 1.7 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 1.8 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 1.9 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, охлажденной 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 2. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ»

Тема 2.1 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 2.2 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 2.3 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 2.4 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 2.5 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 2.6 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 2.7 Пушно-меховые товары

Классификация пушно-меховых товаров. Строение и топография пушных и меховых шкурок, 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 2.8 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. Metalлоизделия, 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 2.9 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

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.18 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Раздел 1. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»	
Тема 1.1. Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	УО, Т
Тема 1.2. Плодоовощные товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.3. Зерномучные товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.4. Кондитерские товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.5. Вкусовые товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.6. Молоко и молочные товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.7. Пищевые жиры	УО, СЗ, Т
Тема 1.8. Мясные товары	УО, СЗ, Т
Тема 1.9. Товары из рыбы и морепродукты	УО, СЗ, Т
Раздел 2. «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»	
Тема 2.1. Древесина и лесоматериалы	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.2. Нефть и нефтепродукты	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.3. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.4. Силикатные товары	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.5. Текстильные товары	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.6. Кожевенные товары	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.7. Пушно-меховые товары	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.8. Металлы, сплавы и товары на их основе	УО, СЗ, Д, Т
Тема 2.9. Ювелирные изделия и антиквариат	УО, СЗ, Д, Т

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Полный перечень материалов текущего контроля содержится в ФОСе по дисциплине.

Типовые оценочные материалы по теме 1.1 Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров

Задания для устного опроса

1. Что является объектом изучения товароведения?
2. Каковы основные задачи товароведения в таможенном деле?
3. Зачем нужны знания по товароведению в работе таможенных служб?
4. Что такое потребительная стоимость товара?

5. Каково основное назначение продовольственных товаров?

Тематика докладов

1. Роль товароведения и экспертизы в современном таможенном деле.
2. Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, методы определения.
3. Свойства и показатели качества товаров: понятие, классификация.
4. Пищевые добавки в составе продовольственных товаров. Индексы Е, используемые в их маркировке.
5. Основные виды и источники опасности товаров.

Тестовые задания

1. Продукция – это ...
 - а. добытый продукт труда, предназначенный для удовлетворения личной потребности
 - б. изготовленный продукт труда, предназначенный для удовлетворения личной потребности
 - в. добытый, изготовленный продукт труда, предназначенный для удовлетворения личной или общественной потребности
 - г. изготовленный продукт труда, предназначенный для удовлетворения личной или общественной потребности
2. Товар – это ...
 - а. материальная и нематериальная продукция, предназначенная для купли-продажи
 - б. материальная продукция, предназначенная для купли-продажи
 - в. продукция, предназначенная для удовлетворения личной потребности
 - г. продукция, предназначенная для удовлетворения личной или общественной потребности
3. Товароведение – это ...
 - а. наука, научающая иметь точные и полные сведения о товарах, их сортах, местах происхождения и сбыта, средствах к покупке и продаже, способах перевозки и хранения
 - б. наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик
 - в. естественнонаучная дисциплина, предметом которой является потребительная стоимость товаров
 - г. все определения верные
4. Цель товароведения – это ...
 - а. четкое определение основополагающих характеристик, составляющих потребительную стоимость
 - б. установление принципов и методов товароведения, обуславливающих его научные основы
 - в. изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения
 - г. систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования
5. Предметом товароведения является ...
 - а. цена товара
 - б. товар как объект коммерческой деятельности
 - в. правила реализации товаров
 - г. количество товаров

Типовые оценочные материалы по теме 1.2 Плодоовощные товары

Задания для устного 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 плодоовощная продукция считается нестандартной?
9. Какие способы переработки плодов и овощей вы знаете?

Практические (ситуационные) задания

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

Тематика докладов

1. Современное состояние производства плодоовощных товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента овощей.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента плодов.

Тестовые задания

1. В основу классификации плодов и овощей положен ряд признаков:
 - а. биологические особенности, морфологическое строение, потребительские свойства, географические зоны произрастания
 - б. класс, подкласс, вид
 - в. внешний вид, сорт, наличие дефектов
 - г. строение плодов и овощей
2. К потребительским свойствам плодоовощных товаров относят
 - а. пищевую ценность
 - б. сохраняемость и безвредность
 - в. кулинарно-технологические свойства
 - г. пищевую ценность, экологическую безвредность, сохраняемость и кулинарно - технологические свойства
3. Пищевая ценность плодов и овощей характеризуется
 - а. калорийностью
 - б. калорийностью, биологической и физиологической ценностью, усвояемостью и доброкачественностью
 - в. доброкачественностью
 - г. калорийностью, биологической и физиологической ценностью, усвояемостью
4. Калорийность (энергетическая ценность) плодов и овощей обусловлена содержанием
 - а. витаминов С, РР, группы В
 - б. углеводов (сахаров, крахмала, клетчатки)
 - в. азотистых веществ (белков)
 - г. липидов (жиров, восков, кутина)
5. В какой степени зрелости у плодов ухудшаются потребительские свойства, наблюдается перезревание и старение тканей?
 - а. физиологической
 - б. съемной, потребительской
 - в. технической
 - г. потребительской

Типовые оценочные материалы по теме 1.3 Зерномучные товары

Задания для устного 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?

Практические (ситуационные) задания

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

Тематика докладов

1. Современное состояние производства зерномучных товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента крупы и муки.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента хлебобулочных и макаронных изделий.

Тестовые задания

1. Какой вид муки подразделяется на следующие сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная?
 - а. пшеничная
 - б. ржаная
 - в. кукурузная
 - г. гречневая
2. Какая из круп подразделяется на номера?
 - а. овсяная
 - б. ядрица
 - в. ячневая
 - г. манная
3. Какие вредные вещества накапливаются в зерне при поражении его плесневыми грибами?
 - а. пестициды
 - б. нитраты
 - в. микотоксины
 - г. радионуклиды
4. Чем определяется номер крупы?
 - а. содержанием доброкачественного ядра и примесей
 - б. видом перерабатываемой зерновой культуры
 - в. способом переработки зерна
 - г. размером крупинок
5. Какое влияние оказывает гидротермическая обработка зерна на качество и пищевую ценность крупы?
 - а. уменьшается выход доброкачественной крупы
 - б. не оказывает влияния
 - в. улучшает качество и пищевую ценность крупы
 - г. понижается пищевая ценность крупы

Типовые оценочные материалы по теме 1.4 Кондитерские товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства кондитерских товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сахара.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мёда.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сахаристых кондитерских изделий.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий.
6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента какао-продуктов.

Тестовые задания

1. Чем характеризуется фальсификация натурального меда при добавлении в него инвертного сахарного сиропа?
 - а. отсутствием пыльцы
 - б. повышенным содержанием массовой доли сахара – более 6%
 - в. повышенным содержанием массовой доли воды – более 21%
 - г. отсутствием или низким диастазным числом и положительной реакцией на оксиметилфурфурол
2. Какова причина возникновения «сахарного поседения» шоколада при хранении?
 - а. несоблюдение режимов хранения
 - б. несоблюдение режимов темперирования
 - в. большое содержание сахара в изделиях
 - г. нарушение дозировки сырья
3. Каковы отличительные особенности сорбита?
 - а. сладкая густая жидкость, бесцветная или желтоватого оттенка
 - б. дисахарид кристаллической структуры белого цвета и сладкого вкуса
 - в. многоатомный спирт кристаллической структуры серо-белого цвета
 - г. полисахарид порошкообразной структуры белого цвета
4. Определите вид сахара по следующим показателям: вкус и запах – сладкий; цвет – белый, чистый; внешний вид крупные кристаллы, сыпучий без комков; массовая доля сахарозы 99,9 %; массовая доля влаги 0,05 %
 - а. рафинированный сахар-песок
 - б. сахар-песок для промышленной переработки
 - в. сахар-песок

- г. рафинадная пудра
- 5. Методы обнаружения фальсификации натурального меда сахаром ...
 - а. содержание сахарозы менее 6 %
 - б. повышенное содержание массовой доли влаги – более 21%
 - в. не выраженный пустой вкус и аромат
 - г. отсутствие кристаллизации

Типовые оценочные материалы по теме 1.5 Вкусовые товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Групповая классификация, особенности химического состава и физиологическая ценность вкусовых товаров.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента алкогольных напитков.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента виноградных вин.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента слабоалкогольных напитков.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента безалкогольных напитков.
6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента чая.
7. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента кофе.

Тестовые задания

1. Назовите основные биологически активные микроэлементы минеральных вод
 - а. железо, мышьяк, кремний, бор, йод
 - б. железо, медь, кадмий, мышьяк, кремний
 - в. бор, йод, медь, кадмий, мышьяк
 - г. железо, медь, кремний, бор, йод
2. К какой группе по используемому сырью относится безалкогольный напиток, в состав которого вместо сахара входит ксилит?
 - а. на подсластителях
 - б. тонирующий
 - в. специального назначения

- г. на сахарозаменителях
- 3. Укажите группу напитка, в составе которого присутствует 25-50% фруктового сока ...
 - а. фруктовый сок
 - б. морс
 - в. фруктовый нектар
 - г. сокосодержащий фруктовый напиток
- 4. С какой целью проводят биологическую фильтрацию пива?
 - а. для улучшения вкуса, аромата, пеностойкости пива
 - б. для насыщения пива диоксидом углерода
 - в. для повышения биологической ценности пива
 - г. для повышения стойкости пива
- 5. Укажите группы ликероводочных изделий, полученные на основе лекарственно-технического сырья?
 - а. ликеры, бальзамы, аперитивы
 - б. настойки, бальзамы, аперитивы
 - в. бальзамы, аперитивы, пунши
 - г. бальзамы, пунши

Типовые оценочные материалы по теме 1.6 Молоко и молочные товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства молока и молочных товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента цельномолочной продукции.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента кисломолочной продукции.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сыров и сырной продукции.

Тестовые задания

1. Под термином «молоко» в товароведении подразумевается:
 - а. секреторная жидкость самок млекопитающих
 - б. молоко коровье
 - в. молоко любых видов животных
 - г. смесь белков, жиров и углеводов
2. Пищевая ценность это:
 - а. состав продукта

- б. содержание витаминов
 - в. содержание питательных веществ в продукте
 - г. содержание золы и микроэлементов
3. К молочным продуктам не относится
- а. масло топленое
 - б. молоко соевое
 - в. маргарин
 - г. плавленый сыр
4. К цельномолочным продуктам относятся
- а. творог
 - б. молоко питьевое
 - в. сыры
 - г. мороженое
5. Какие из перечисленных молочных продуктов не относятся к цельномолочным
- а. творог
 - б. молоко питьевое
 - в. сыры
 - г. мороженое

Типовые оценочные материалы по теме 1.7 Пищевые жиры

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства пищевых жиров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента растительных масел.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента жиров животного происхождения.

Тестовые задания

1. Какой вид товарного растительного масла можно получить, если для него провели механическую очистку, гидратацию и нейтрализацию?
 - а. гидратированное
 - б. рафинированное дезодорированное
 - в. нерафинированное
 - г. рафинированное не дезодорированное
2. От чего зависит усвояемость животных топленых жиров?
 - а. от технологии производств

- б. от вида сырья
 - в. от температуры плавления жира
 - г. от химического состава
3. Какой вид топленых животных жиров не подразделяется на товарные сорта?
- а. сборный
 - б. говяжий
 - в. свиной
 - г. костный
4. Саломас – это ...
- а. гидролизированный жир
 - б. гидрогенизированный жир
 - в. полимеризованный жир
 - г. рафинированный жир
5. Маргарин представляет собой ...
- а. гель
 - б. эмульсию
 - в. взвесь
 - г. суспензию

Типовые оценочные материалы по теме 1.8 Мясо и мясные товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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 органолептическими и лабораторными методами.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства и потребления мясных товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента основных видов мяса убойных животных.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мяса птицы.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента продуктов мясных вареных, запечённых, копченых.
6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий.
7. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мясных консервов.

Тестовые задания

1. На мясной полутуше имеется прямоугольное ветеринарное клеймо. Что оно обозначает?
 - а. мясо получено от животного прошедшего предубойный и послеубойный осмотр, подлежит ветсанэкспертизе в полном объеме
 - б. ветсанэкспертиза проведена в полном объеме
 - в. мясо используется для пищевых целей без ограничения
 - г. мясо условно-годное
2. Наиболее высокой биологической эффективностью обладают жиры ...
 - а. баранины
 - б. свинины
 - в. говядины
 - г. козлятины
3. Наименьшие потери массы при размораживании будет иметь мясо ...
 - а. медленно замороженное в парном состоянии
 - б. замороженное в стадии окоченения
 - в. быстро замороженное в парном состоянии
 - г. замороженное созревшим
4. Полупотрошенные тушки птицы – это ...
 - а. тушки, у которых удалены все внутренние органы
 - б. тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод, ноги по заплюсный сустав
 - в. тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод, голова
 - г. тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод
5. Потрошенные тушки птицы – это ...
 - а. тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов (без удаления кожи), ноги по заплюсный сустав или ниже его, внутренний жир нижней части живота не удаляется
 - б. тушки, у которых удалены все внутренние органы и внутренний жир нижней части живота
 - в. тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, ноги по заплюсный сустав, внутренний жир нижней части живота, голова
 - г. тушки, у которых удалены все внутренние органы, ноги по заплюсный сустав или ниже его

Типовые оценочные материалы по теме 1.9 Товары из рыбы и морепродукты

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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 органолептическими и лабораторными методами.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства и потребления рыбных товаров в Российской

Федерации.

2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы.

3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента соленой, пряной, маринованной рыбы.

4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента вяленой, сушеной, копченой рыбы.

5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов.

6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента икорной продукции и её аналогов.

7. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента морепродуктов.

Тестовые задания

1. В зависимости от хозяйственного использования рыб делят на:

- а) морские, пресноводные, прудовые;
- б) беспозвоночные, морские водоросли, морские млекопитающие;
- в) промысловые, прудовые, аквариумные;
- г) озерные, речные, выловленные в водохранилищах

2. К какому семейству относится рыба, имеющая веретенообразное тело, покрытое пятью рядами костных пластинок-жучек:

- а) осетровые;
- б) сельдевые;
- в) тресковые;
- г) мерлузовые

3. Назовите способ замораживания рыбы, дающий продукцию самого высокого качества:

- а) льдосоляное;
- б) воздушное;
- в) естественное;
- г) с применением жидкого азота

4. Назовите способ посола в теплом помещении при температуре не выше 10-15°C без естественного или искусственного охлаждения:

- а) сухой;
- б) теплый;
- в) мокрый;
- г) смешанный

5. Рыба, предварительно посоленная и подвергнутая медленному обезвоживанию до остаточной влажности 35-40%, называется:

- а) сушеная;
- б) копченая;
- в) вяленая;
- г) провесная

Типовые оценочные материалы по теме 2.1 Древесина и лесоматериалы

Задания для устного 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 древесностроительных пластиков.
- 6. Чем отличаются плиты ДСП, ДВП, МДФ, фанера?

Практические (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние использования лесных ресурсов в Российской Федерации.
2. Строение и свойства древесины.
3. Строительные материалы, конструкции и изделия из древесины.
4. Потребительские свойства и виды деревянной мебели.
5. Потребительские свойства и виды целлюлозно-бумажных товаров.

Тестовые задания

1. Брусок отличается от доски:
 - а. толщиной
 - б. длиной
 - в. соотношением ширины и толщины
 - г. шириной
2. Древесные строительные материалы не включают подгруппу:
 - а. облицовочные и отделочные
 - б. для тепло- и звукоизоляции
 - в. для кровли
 - г. для пола
3. К ядровым породам не относится:
 - а. сосна
 - б. дуб
 - в. ель
 - г. ясень
4. К кольцесосудистым древесным породам относится:
 - а. дуб
 - б. береза
 - в. сосна
 - г. орех
5. Слой древесины, состоящий из живых клеток, за счет деления которых происходит рост дерева – это:
 - а. заболонь
 - б. камбий
 - в. ядро
 - г. луб

Типовые оценочные материалы по теме 2.2 Нефть и нефтепродукты

Задания для устного опроса

1. Назовите группы углеводов 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.

Практические (ситуационные) задания

1. Изучить классификацию нефти и нефтепродуктов в соответствии с действующей нормативной документацией.

2. Изучить ассортимент нефти и нефтепродуктов.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки нефти и нефтепродуктов.

Тематика докладов

1. Современное состояние добычи и переработки нефти в мире.
2. Современное состояние добычи, переработки нефти и производства нефтепродуктов в Российской Федерации.
3. Способы добычи и переработки нефти. Основные технологические процессы получения нефтепродуктов.
4. Характеристика основных видов нефтепродуктов.
5. Особенности маркировки и транспортирования нефти и нефтепродуктов.

Тестовые задания

1. По содержанию серы нефти подразделяются на:
 - а. типы Т1, Т2, Т3
 - б. классы 1, 2, 3
 - в. группы М1, М2, М3, М4
 - г. виды П1, П2, П3
2. По содержанию парафина нефти подразделяются на:
 - а. классы 1, 2, 3
 - б. группы М1, М2, М3, М4
 - в. виды П1, П2, П3
 - г. типы Т1, Т2, Т3
3. Нефть – это смесь, состоящая:
 - а. только из жидких углеводородов
 - б. только из газообразных углеводородов
 - в. только из твердых углеводородов
 - г. из жидких и растворенных в них газообразных и твердых углеводородов
4. Укажите свойство, которое не относится к нефти:
 - а. легче воды
 - б. растворима в воде
 - в. густая темная жидкость
 - г. не имеет постоянной температуры кипения
5. Укажите верное суждение: А) перегонка нефти – это физический процесс; Б) крекинг – это физический процесс:
 - а. верно только А
 - б. верно только Б
 - в. верны оба суждения
 - г. оба суждения неверны

Типовые оценочные материалы по теме 2.3 Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них

Задания для устного опроса

1. Укажите способы получения полимеров.
2. Укажите отличия в структуре и свойствах термопластичных и терморезистивных 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства пластических масс в Российской Федерации.
2. Классификация и свойства пластических масс.
3. Характеристика полимеризационных, поликонденсационных и природных модифицированных полимеров и пластмасс на их основе.
4. Основные технологические процессы производства и декорирование изделий из пластмасс.
5. Классификация и характеристика ассортимента товаров из пластмасс.

Тестовые задания

1. Пластмасса молочно-белого цвета, твердая, непрозрачная, обладающая наиболее высокой химической и термической стойкостью среди всех полимеров, называется:
 - а. полиметилметакрилат
 - б. политетрафторэтилен
 - в. полиэтилентерефталат
 - г. фенопласт
2. По природе связующего вещества пластмассы подразделяются на:
 - а. простые и композиционные
 - б. термопластичные и термореактивные
 - в. синтетические и природные
 - г. полимеризационные и поликонденсационные
3. Под торговым названием «тефлон» понимается:
 - а. политетрафторэтилен
 - б. полиэтилентерефталат
 - в. полиметилметакрилат
 - г. поливинилхлорид
4. По составу пластмассы подразделяются:
 - а. на природные и синтетические
 - б. на простые и композиционные
 - в. на полимеризационные и поликонденсационные
 - г. на термопластичные и термореактивные
5. Пластмасса, бесцветная, прозрачная, твердая, с высокой теплостойкостью и исключительно большой ударной прочностью, физиологически безвредная, запаха и вкуса не имеющая, используемая в производстве посуды для горячей пищи, называется:
 - а. целлулоидом
 - б. полиэтиленом
 - в. полипропиленом

г. поликарбонатом

Типовые оценочные материалы по теме 2.4 Силикатные товары

Задания для устного опроса

1. Что называют стеклом?
2. Назовите отличительные признаки обычного, жаростойкого и безопасного стекла.
3. Назовите отличительные признаки хрустального стекла, свинцового, высокосвинцового хрусталя.
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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Современное состояние производства силикатных товаров.
2. Классификация и свойства стекла и изделий из него.
3. Классификация и свойства керамических товаров.
4. Основные технологические процессы производства и декорирование изделий из стекла и керамики.
5. Классификация и характеристика ассортимента изделий из стекла и керамики.

Тестовые задания

1. К украшениям, наносимым на стеклянные бытовые изделия механическим способом, относят:
 - а. номерную шлифовку, литерную грань, кракле, алмазную грань
 - б. матовую ленту, гравировку, алмазную грань, пескоструйную обработку
 - в. гравировку, номерную шлифовку, украшение валиком, матовую ленту
 - г. алмазную грань, шелкографию, гравировку, литерную грань
2. Самыми мягкими стеклами являются:
 - а. боросиликатные
 - б. натрий-калий-известковые
 - в. ситалловые
 - г. хрустальные

3. Под торговым названием «оргстекло» понимается:
- поливинилхлорид
 - полиэтилентерефталат
 - полиметилметакрилат
 - политетрафторэтилен
4. К украшениям, наносимым на стеклянные бытовые изделия в процессе производства, относят:
- кракле, нацвет, украшение стеклотканями, ирризацию
 - украшение стеклотканями, кракле, филигрань, шелкографию
 - украшение пузырьками, кракле, матовую ленту, филигрань
 - оптический рисунок, трафарет, украшение валиком, нацвет
5. Самыми твердыми стеклами, используемыми в производстве бытовой посуды, являются:
- натрийсиликатные
 - калийсиликатные
 - боросиликатные
 - хрустальные

Типовые оценочные материалы по теме 2.5 Текстильные товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Характеристика и основные свойства текстильных волокон и нитей.
2. Пряжа. Характеристика. Основные системы прядения.
3. Основные виды ткацких переплетений. Их характеристика, отличительные признаки.
4. Нетканые полотна. Классификация, ассортимент, основные отличительные признаки нетканых материалов разных способов производства.
5. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных изделий.
6. Ковры и напольные ковровые изделия. Классификация. Основы производства. Характеристика ассортимента.

Тестовые задания

1. Химическое волокно, изготовленное из природных высокомолекулярных веществ – это:
 - а. искусственное
 - б. синтетическое
 - в. минеральное
 - г. натуральное
2. К искусственным волокнам не относятся:

- а. лубяные волокна
 - б. вискозные волокна
 - в. металлосодержащие волокна
 - г. капроновые волокна
3. К хлопчатобумажным тканям относятся:
- а. креп-шифон, креп-жоржет, крепдешин
 - б. креп, трико, шевиот, габардин
 - в. бязь, мадаполам, миткаль, маль-маль, шифон
 - г. ситец, бязь, шевиот
4. К шерстяным тканям не относится:
- а. креп
 - б. креп-шифон
 - в. шевиот
 - г. габардин
5. К шелковым тканям относятся:
- а. репс, поплин, миткаль
 - б. мадаполам, миткаль, маль-маль, шифон
 - в. креп-сатин, репс, поплин
 - г. ситец, сатин, батист

Типовые оценочные материалы по теме 2.6 Кожевенные товары

Задания для устного 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?
Каково строение синтетических кож?
10. Какие материалы, кроме кож, могут применяться для изготовления обуви?
11. Какие кожи называют композиционными?
12. Какие признаки используются для классификации ассортимента кожаной обуви?

Практические (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Основные виды сырья, используемые в производстве натуральных кож.
2. Характеристика основных способов консервирования кожевенного сырья.
3. Характеристика основных способов дубления и их влияние на свойства кожи.
4. Характеристика и свойства натуральных кож.
5. Характеристика искусственных, синтетических и композиционных кож, их отличия.
6. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
7. Особенности конструкции обуви. Материалы, используемые для производства деталей верха и низа обуви.

Тестовые задания

1. По массе кожевенного сырья классифицируются:
 - а. шкуры КРС, конские
 - б. шкуры овец и коз
 - в. свиное сырье
 - г. шкуры КРС, конские, верблюдов
2. По показателю площади шкуры классифицируются:
 - а. шкуры овец и коз
 - б. свиное сырье
 - в. шкуры КРС, конские, верблюдов
 - г. шкуры КРС, конские
3. По условиям эксплуатации обувь подразделяется:
 - а. нарядная вечерняя, повседневная, домашняя, пляжная, бытовая спортивная
 - б. рабочая, форменная, защитная
 - в. бытовая, специальная, спортивная, медицинская
 - г. летняя, зимняя, осенне-весенняя
4. По виду конструкции обувь различается:
 - а. бытовая, специальная, спортивная, медицинская
 - б. рабочая, форменная, защитная
 - в. сапоги, ботинки, полуботинки, туфли
 - г. нарядная вечерняя, повседневная, домашняя, пляжная, бытовая спортивная
5. Сумки деловые и общего назначения относятся к группе:
 - а. специальные сумки
 - б. молодежные сумки
 - в. хозяйственные сумки
 - г. повседневные сумки

Типовые оценочные материалы по теме 2.7 Пушно-меховые товары

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Пушно-меховое сырье и пушно-меховой полуфабрикат. Характеристика. Идентификационные признаки, отличия.
2. Овчинно-шубное сырье. Характеристика. Идентификационные признаки. Особенности и отличительные признаки каракульского полуфабриката.
3. Характеристика основных операций при производстве пушно-меховых изделий.

4. Искусственный мех, виды. Преимущества и недостатки искусственного меха.
5. Характеристика ассортимента пушно-меховых товаров по назначению, видам и разновидностям.
6. Отличительные признаки внешнего вида меховой одежды и овчинно-шубных изделий.

Тестовые задания

1. Снятые с тушек и законсервированные шкурки диких животных идентифицируют с:
 - а. пушным сырьем
 - б. меховым сырьем
 - в. пушным полуфабрикатом
 - г. меховым полуфабрикатом
2. Снятые с тушек и законсервированные шкурки домашних животных идентифицируют с:
 - а. меховым полуфабрикатом
 - б. пушным полуфабрикатом
 - в. меховым сырьем
 - г. пушным сырьем
3. Дубленую меховую шкурку определяют по:
 - а. мягкой, хорошо тянущейся кожаной ткани
 - б. плотной, утолщенной и прочной кожаной ткани
 - в. грубой и жесткой кожаной ткани
 - г. разрыхленной кожаной ткани
4. Шкурки с волосяным покровом одинаковой длины (около 50 мм) на шее, огулке, череве, с длинным (около 30 мм) пухом (пух и нижняя часть ости одинакового цвета) и с желто-оранжевым горловым пятном – это:
 - а. соболь
 - б. куница
 - в. кидус
 - г. куница, кидус
5. Сорт пушнины определяют по:
 - а. размеру
 - б. дефектам
 - в. цвету
 - г. состоянию волосяного покрова

Типовые оценочные материалы по теме 2.8 Металлы, сплавы и товары на их основе

Задания для устного 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 луженной, 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 (ситуационные) задания

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

Тематика докладов

1. Чугуны и стали. Классификация, характеристика, технология получения, маркировка, применение.
2. Цветные и драгоценные (благородные) металлы. Характеристика, свойства, применение.
3. Сплавы на основе цветных металлов. Характеристика, маркировка, применение.
4. Редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы. Характеристика видов, свойства, применение.
5. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Защитно-декоративные покрытия.
6. Классификация, характеристика ассортимента металлической посуды.
7. Классификация, характеристика ассортимента ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей.
8. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров.

Тестовые задания

1. Металлы обладают следующей надмолекулярной структурой:
 - а. аморфной
 - б. аморфно-кристаллической
 - в. кристаллической
 - г. иной
2. Природа металлов и их строение определяют высокую:
 - а. прозрачность
 - б. тепло- и электропроводность
 - в. пластичность
 - г. химическую стойкость
3. Сталь – это сплав железа с углеродом с содержанием последнего:
 - а. до 3% в весовых долях
 - б. более 3%
 - в. более 2,14%
 - г. до 2,14%
4. Практическое применение получили стали с содержанием углерода:
 - а. 0,01-1,0%
 - б. 0,01-1,3%
 - в. 0,01-1,5%
 - г. более 2,14%
5. Латунь – это сплав:
 - а. меди и цинка
 - б. меди и алюминия
 - в. алюминия и цинка
 - г. цинка и хрома

Типовые оценочные материалы по теме 2.9 Ювелирные изделия и антиквариат

Задания для устного 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 (ситуационные) задания

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.

Тематика докладов

1. Значение ювелирных изделий на различных этапах развития человеческого общества.
2. Современное состояние мирового и российского рынков ювелирных изделий. Особенности формирования и развития.
3. Ювелирные изделия. Классификация, ассортимент.
4. Драгоценные, полудрагоценные и поделочные камни. Ассортимент. Характеристика свойств. Способы и формы огранки.
5. Системы пробирования и клеймения драгоценных металлов, сплавов и изделий из них.
6. Антиквариат. Понятие. Критерии отнесения к антиквариату. Классификация и групповая характеристика ассортимента.

Тестовые задания

1. Заготовку материалов для производства ювелирных изделий осуществляют путем:
 - а. плавки, вальцовки, штамповки, сборки
 - б. штамповки, сборки, пайки, литьем
 - в. плавки, вальцовки, волочения,ковки, резания
 - г. штамповки, вальцовки, волочения,ковки
2. Формы ювелирных изделий создают путем:
 - а. штамповки, сборки, пайки, литьем
 - б. плавки, вальцовки, штамповки, сборки
 - в. вальцовки, волочения,ковки, резания
 - г. штамповки, вальцовки, волочения,ковки
3. К драгоценным камням не относится:
 - а. алмаз
 - б. аквамарин
 - в. рубин
 - г. сапфир
4. Александрит относится к:
 - а. поделочным камням
 - б. драгоценным камням
 - в. полудрагоценным камням
5. Для обозначения пробы ювелирных изделий в Российской Федерации применяют система:
 - а. метрическая
 - б. золотниковая
 - в. каратная
 - г. весовая

Устный опрос готовности по теме лекций, опросы обучающихся проводятся на практических занятиях.

На практические занятия обучающийся должен приходить, имея при себе конспекты лекций и иные пособия по тематике адаптационной дисциплины и активно

участвовать в обсуждении поставленных вопросов.

Видами заданий, для самостоятельной работы обучающихся могут быть - для овладения знаниями по программе учебного курса: чтения текста (учебника, дополнительной литературы); конспектирование текста; структурно-логическое (графическое) изображение содержания отдельных тем; работа со словарями и справочниками; ознакомления с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; целевое использование компьютерной техники, интернета, аудио- и видеозаписей и др.).

Проведение практического занятия начинается кратким (5-7 мин.) вступительным словом преподавателя, в котором подчеркивается значение рассматриваемой темы, ее роль и значение для подготовки специалистов таможенного дела. На практическом занятии обучающиеся под руководством преподавателя глубоко и всесторонне обсуждают вопросы темы. Для усиления активности обучающихся и закрепления их знаний преподаватель должен привлекать к участию в обсуждении вопросов возможно большее количество обучающихся. Это достигается постановкой дополнительных вопросов, направленных на раскрытие, детализацию различных аспектов основного вопроса, особенно практического опыта, сложных ситуаций. После обсуждения каждого вопроса преподавателю целесообразно давать оценку выступлений, акцентировать внимание на наиболее существенных положениях, проблемах и возможных вариантах их решения.

В конце занятия за глубину освоения материала преподаватель может поощрить отдельных обучающихся (выставить оценку в журнал).

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Зачет и экзамен проводится с применением следующих методов (средств): метод устного ответа на вопросы билета и дальнейшей беседы по содержанию билета, а также устное решение задач.

Знания обучающегося на зачете оцениваются как «зачтено» или «не зачтено»

Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): метод устного ответа и собеседования по вопросам к экзамену, метод устного решения ситуационных задач, с последующим собеседованием по результатам решения.

Умения и навыки обучающегося на экзамене оцениваются как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Итоговая оценка по дисциплине является суммой баллов результатов текущего контроля и промежуточных аттестаций.

Зачет и экзамен могут проводиться на основе компьютерного тестирования в ДОТ или других форм с использованием информационных систем, используемых в институте.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ПКо ОС-13.1 Способен дать определение и характеристику продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность	Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД)	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии – 40 баллов.

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД): <input type="checkbox"/>		

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Рекомендуемые вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачету и экзамену)

Вопросы для подготовки к зачету

1. Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики.
2. Безопасность товаров: понятие, виды, значение.
3. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
4. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохраняемости.
5. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
6. Качество товаров, основные понятия, свойства и показатели.
7. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
8. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
9. Классификация как метод товароведения: сущность и методы классификации.
10. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.
11. Назначение товаров (функциональное, социальное, классификационное и универсальное).
12. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
13. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
14. Показатели безопасности продовольственных товаров.
15. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
16. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
17. Свойства и показатели ассортимента товаров.
18. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками.
19. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
20. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Ассортимент товаров: промышленный и торговый. Характеристика основных признаков ассортимента (широта, глубина, степень обновления, структура).
2. Ассортимент, классификация и экспертиза качества нетканых материалов.
3. Ассортимент, классификация и экспертиза качества трикотажных изделий.
4. Вода в пищевых продуктах. Охарактеризовать роль, значение и влияние воды на процессы хранения, приготовления и усвоения пищевых продуктов.
5. Возврат материалов, документов, проб и образцов таможенной экспертизы после проведения таможенной экспертизы.
6. Готовые меховые изделия: классификация, ассортимент и экспертиза качества.
7. Документально-правовая база проведения экспертной деятельности. Экспертные подразделения таможенных органов.
8. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.
9. Классификация алкогольных напитков: виноградное вино, напитки на основе этилового спирта, напитки на основе соков.
10. Классификация и ассортимент керамических изделий. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий. Экспертиза качества.
11. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Экспертиза качества.
12. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации и основные классификаторы продукции и товаров.
13. Классификация и характеристика ассортимента древесных материалов.
14. Классификация пищевых добавок по происхождению и по функции. Воздействие пищевых добавок на организм человека.
15. Классификация пряностей. Дать характеристику классических пряностей. Использование пряностей. Приправы. Поваренная соль.
16. Классификация сахара: свойства и характеристики различных видов. Промышленное сырье для производства сахара.
17. Классификация сыров: семейства, типы, виды сыров. Технологии производства сыра. Кисломолочные продукты: химический состав, энергетическая ценность, технологии производства.
18. Классификация товаров как метод товароведения: признаки, правила, принципы. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.
19. Классификация, ассортимент и экспертиза качества швейных изделий.
20. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.
21. Лесоматериалы круглые. Методы измерения и определения объема.
22. Мед пчелиный натуральный: физические свойства, химический состав, сорта, показатели качества.
23. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле.
24. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях.
25. Основные понятия в области качества товаров: факторы, формирующие качество товара, требования к качеству, показатели качества.
26. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.
27. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.
28. Понятие таможенной экспертизы.
29. Понятия товароведения: продукция, товар. Содержание товароведения, как науки о товаре. Предмет, цели, задачи товароведения. Связь товароведения с другими науками. Товароведение в таможенном деле.
30. Порядок и срок проведения таможенной экспертизы. Экспертные организации.
31. Порядок назначения таможенной экспертизы.

32. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.
33. Потребительские свойства продовольственных товаров.
34. Потребительские свойства тканей. Экспертиза качества.
35. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).
36. Права декларанта, иного лица, обладающего полномочиями в отношении товаров, и их представителей при назначении и проведении таможенной экспертизы.
37. Права и обязанности таможенного эксперта.
38. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.
39. Решение о назначении таможенной экспертизы, его форма и содержание.
40. Свойства товаров (простые, сложные) и показатели (наименование, значение) качества. Охарактеризовать показатели качества: единичные, комплексные.
41. Строение, топография и химический состав шкур.
42. Съём шкур и первичная обработка пушно-мехового сырья.
43. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля.
44. Текстильные волокна, их классификация и основные свойства.
45. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.
46. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки. Оценка качества муки и хлебобулочных изделий. Упаковка, транспортировка, хранение.
47. Товароведная характеристика какао-продуктов. Процесс приготовления шоколада. Классификация, качество и хранение шоколада.
48. Товароведная характеристика молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация, показатели качества, хранение, маркировка и упаковка молока.
49. Товароведная характеристика мяса: происхождение, состояние, категории, способ сохранения (охлаждение и заморозка), виды отрубов, содержание жира. Химический состав и пищевая ценность мяса. Клеймение мясных туш.
50. Товароведная характеристика овощей: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
51. Товароведная характеристика пива: классификация, основы производства, экспертиза качества.
52. Товароведная характеристика растительных масел и животных жиров. Значение жировых продуктов в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.
53. Товароведная характеристика рыбы и рыбных изделий. Строение скелета рыб. Основные семейства рыб. Химический состав. Способы переработки рыб.
54. Товароведная характеристика фруктов: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
55. Товароведная характеристика чая: химический состав, сортность, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.
56. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров. Информация о товаре.
57. Характеристика белковых веществ, жиров, углеводов, витаминов.
58. Характеристика минеральных веществ, входящих в состав пищевых продуктов.
59. Химический состав продовольственного сырья: понятие пищевой и энергетической ценности.
60. Экспертиза товаров. Виды таможенной экспертизы. Объекты и методы экспертиз.

5.3. Показатели и критерии оценивания текущих и промежуточных форм контроля

Оценочные средства	Показатели оценки	Критерии оценки
Устный опрос	Корректность и полнота ответов	Полный, развернутый, обоснованный ответ – 2 балла. Правильный, но неполный ответ – 1 балл. Неверный ответ – 0 баллов.
Практические (ситуационные) задачи	Студенты получают формулировку проблемной ситуации профессиональной деятельности, для которой нужно найти решения с позиции участников ситуации. Оцениваются применение методов решения проблемных ситуаций, способность анализировать элементы ситуации, навыки, необходимые для профессиональной деятельности.	Полнота раскрытия темы задания и владение терминологией, ответы на дополнительные вопросы – до 5 баллов.
Доклад	Полнота доклада, оформление презентации и соответствие регламенту	Доклад, раскрывающий тему и оформленный в соответствии с требованиями СЗИУ РАНХИГС – 2 балла. Доклад, раскрывающий тему, но не оформленный в соответствии с установленными требованиями, либо не соответствующий регламенту – 1 балл. Доклад, не раскрывающий тему – 0 баллов.
Тестирование	Тестирование проходит с использованием LMS Moodle или в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных	За 15 правильных вопросов 5 баллов.

	заданий.	
Зачет	<p>Зачет нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины, проводится в устной форме по билетам, в которых содержатся вопросы по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>	<p>Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии – 40 баллов.</p>
Экзамен	<p>Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины, проводится в устной форме по билетам, в которых содержатся вопросы по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>	<p>Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии – 40 баллов.</p>

5.4. Шкала перевода оценки из многобалльной системы в пятибалльную и зачет

Перевод балльных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- «Отлично» (А) – от 96 по 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено максимальным числом баллов.

- «Отлично» (В) – от 86 по 95 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» (С) – от 71 по 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Хорошо» (D) – от 61 по 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» (Е) – от 51 по 60 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий выполнены с ошибками.

- «неудовлетворительно» (ЕХ) – от 0 по 50 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы носят существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, некоторые из выполненных заданий выполнены с ошибками.

Критерии оценки ответа на вопросы на зачёте:

«Зачтено» ставится в том случае, если студент продемонстрирует знание основных понятий, относящихся к изучаемой дисциплине, правильно ответить, по крайней мере, на один дополнительный вопрос, в состоянии выполнить практические действия. Ответ должен быть логичным и последовательным, либо студент способен уточнить содержание ответа

«Не зачтено» ставится в том случае, если студент не демонстрирует знание основных понятий, относящихся к изучаемой дисциплине, не отвечает ни на один дополнительный вопрос, и изложение ответа на вопрос не последовательное и не логичное. При этом студент не в состоянии выполнить практические действия.

51–100 баллов – зачет;

0–50 баллов – незачет.

Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС). Использование БРС осуществляется в соответствии с приказом от 06 сентября 2019 г. №306 «О применении балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся».

Схема расчетов сформирована в соответствии с учебным планом направления, согласована с руководителем научно-образовательного направления, утверждена деканом факультета.

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит

информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой максимально-расчетное количество баллов за семестр составляет 100, из них в рамках дисциплины отводится:

- 40 баллов – на промежуточную аттестацию;
- 40 баллов – на работу на практических занятиях;
- 20 баллов – на посещаемость занятий.

В случае если студент в течение семестра не набирает минимальное число баллов, необходимое для сдачи промежуточной аттестации, то он может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины, получив от преподавателя компенсирующие задания.

В случае получения на промежуточной аттестации неудовлетворительной оценки студенту предоставляется право повторной аттестации в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Количество баллов	Оценка	
	прописью	буквой
96-100	отлично	A
86-95	отлично	B
71-85	хорошо	C
61-70	хорошо	D
51-60	удовлетворительно	E
0-50	неудовлетворительно	EX

Шкала перевода оценки из многобалльной в систему «зачтено»/«не зачтено»:

от 0 по 50 баллов	«не зачтено»
от 51 по 100 баллов	«зачтено»

6. Методические указания для освоения дисциплины

При подготовке к лекционным занятиям студенту следует ознакомиться с учебно-тематическим планом изучаемой учебной дисциплины, а также с Календарным планом прохождения соответствующего курса - с тем, чтобы иметь возможность вспомнить уже пройденный материал данного курса и на этой основе подготовиться к восприятию новой информации, следуя логике изложения курса преподавателем-лектором.

В процессе лекционного занятия студент ведет свой конспект лекций, делая записи, касающиеся основных тезисов лектора. Это могут быть исходные проблемы и вопросы, ключевые понятия и их определения, важнейшие положения и выводы, существенные оценки и т. д.

В заключительной части лекции студент может задать вопросы преподавателю по содержанию лекции, уточняя и уясняя для себя теоретические моменты, которые остались ему непонятными.

Стоит отметить, что необходимо также систематическая самостоятельная работа студента. Самостоятельная работа студента, прежде всего, подразумевает изучение им учебной и научной литературы, рекомендуемой рабочей программой дисциплины и программой курса.

Занятия по дисциплине проводятся в следующей форме:

Ознакомление с материалом опорного конспекта, размещенного в соответствующем разделе дисциплины на базе образовательной платформы LMS

MOODLE по каждой из тем, предусмотренной настоящей РПД. Важным моментом в предварительном ознакомлении с опорным конспектом является предупреждение пассивности студентов и обеспечение активного восприятия и осмысления ими новых знаний. Определяющее значение в решении этой задачи имеют два дидактических условия:

1) во-первых, само изложение материала педагогом должно быть содержательным в научном отношении, живым и интересным по форме;

2) во-вторых, в процессе изложения материала опорного конспекта необходимо применять особые педагогические приемы, возбуждающие мыслительную активность студентов и способствующие поддержанию их внимания

Один из этих приемов – *создание проблемной ситуации*. Самым простым в данном случае является достаточно четкое определение темы нового материала и выделение тех основных вопросов, в которых надлежит разобраться студентам.

Термин *«практическое занятие»* используется в педагогике как родовое понятие, включающее такие виды, как лабораторную работу, семинар в его разновидностях. Аудиторные практические занятия играют исключительно важную роль в выработке у студентов навыков применения полученных знаний для решения практических задач в процессе совместной деятельности с преподавателями.

Если опорный конспект закладывает основы научных знаний в обобщенной форме, практические занятия призваны углубить, расширить и детализировать эти знания, содействовать выработке навыков профессиональной деятельности. Практические занятия развивают научное мышление и речь студентов, позволяют проверить их знания, в связи с чем, упражнения, семинары, лабораторные работы выступают важным средством достаточно оперативной обратной связи.

Для успешной подготовки к практическим занятиям студенту требуется предварительная самостоятельная работа по теме планируемого занятия. Не может быть и речи об эффективности занятий, если студенты предварительно не поработают над опорным конспектом, учебником, учебным пособием, чтобы основательно овладеть теорией вопроса.

Практические занятия служат своеобразной формой осуществления связи теории с практикой. Структура практических занятий в основном одинакова – вступление преподавателя, вопросы студентов по материалу, который требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, заключительное слово преподавателя. Разнообразие возникает в основной, собственно практической части, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, и т. д.

Семинарские занятия как форма обучения имеют давнюю историю, восходящую к античности. Само слово «семинар» происходит от латинского «seminarium» – рассадник и связано с функциями «посева» знаний, передаваемых от учителя к ученикам и «прорастающих» в сознании учеников, способных к самостоятельным суждениям, к воспроизведению и углублению полученных знаний.

Семинар является одним из основных видов практических занятий. Он представляет собой средство развития у студентов культуры научного мышления. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания. Главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли. На семинарах решаются следующие педагогические задачи:

- развитие творческого профессионального мышления;
- познавательная мотивация;
- профессиональное использование знаний в учебных условиях.

Кроме того, в ходе семинарского занятия преподаватель решает и такие частные задачи, как:

- повторение и закрепление знаний;
- контроль;
- педагогическое общение.

Для подготовки к семинарским занятиям студенты имеют доступ к электронным правовым базам «Кодекс», «Гарант», «Консультант» в интернет-классе научной библиотеки СЗИУ, а также к электронной полнотекстовой базе журнальных статей «Интегрум» с сайта научной библиотеки СЗИУ РАНХиГС.

Интерактивные методы на лекциях

Интерактивное обучение обеспечивает взаимопонимание, взаимодействие, взаимообогащение. Интерактивные методики ни в коем случае не заменяют лекционный материал, но способствуют его лучшему усвоению и, что особенно важно, формируют мнения, отношения, навыки поведения.

«Мозговая атака», «мозговой штурм» – это метод, при котором принимается любой ответ обучающегося на заданный вопрос. Важно не давать оценку высказываемым точкам зрения сразу, а принимать все и записывать мнение каждого на доске или листе бумаги. Участники должны знать, что от них не требуется обоснований или объяснений ответов. «Мозговой штурм» – это простой способ генерирования идей для разрешения проблемы. Во время мозгового штурма участники свободно обмениваются идеями по мере их возникновения, таким образом, что каждый может развивать чужие идеи.

Мини-лекция является одной из эффективных форм преподнесения теоретического материала. Перед объявлением какой-либо информации преподаватель спрашивает, что знают об этом студенты. После предоставления какого-либо утверждения преподаватель предлагает обсудить отношение студентов к этому вопросу.

Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением.

К интерактивным методам относятся презентации с использованием различных вспомогательных средств: доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п. Интерактивность обеспечивается процессом последующего обсуждения.

Обратная связь - Актуализация полученных на лекции знаний путем выяснения реакции участников на обсуждаемые темы.

Лекция с заранее объявленными ошибками позволяет развить у обучаемых умение оперативно анализировать профессиональные ситуации, выступать в роли экспертов, оппонентов, рецензентов, выделять неверную и неточную информацию.

Интерактивные методы на практических занятиях (семинарах)

Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

Дискуссия – одна из важнейших форм коммуникации, плодотворный метод решения спорных вопросов и вместе с тем своеобразный способ познания. Дискуссия предусматривает обсуждение какого-либо вопроса или группы связанных вопросов компетентными лицами с намерением достичь взаимоприемлемого решения. Дискуссия является разновидностью спора, близка к полемике, и представляет собой серию утверждений, по очереди высказываемых участниками.

Деловая или ролевая игра. Имитируются реальные условия, отрабатываются конкретные специфические операции, моделируется соответствующий рабочий процесс.

При изучении дисциплины студент должен не только ознакомиться с содержанием нормативных актов, приведенных в списке рекомендуемой литературы, но и научиться применять полученные знания на практике, к конкретным ситуациям. Для этого рекомендуется составлять самостоятельно схемы, рисунки, таблицы, другой иллюстративный материал, подобрать практические примеры.

Студентам очной формы обучения при подготовке к практическому занятию

следует внимательно ознакомиться с содержанием конспекта лекции, выучить основные понятия, которые были рассмотрены в ходе лекции. Необходимо изучить положения международных конвенций, законодательных и нормативно-правовых актов, перечень которых приведен в каждой теме. Для облегчения понимания и усвоения положений законодательства предназначен перечень вопросов для подготовки к занятиям. Затем следует рассмотреть учебный материал, содержащийся в списке основной литературы, рекомендуемой к изучению, дополнив конспект лекции той информацией, которая, по мнению студента, позволяет углубить и уточнить его знания по тому или иному вопросу.

Проработав обязательный учебный материал, студенту рекомендуется обратиться к дополнительным источникам информации (официальный сайт ФТС России www.customs.ru, сайты Интернет, например, www.vch.ru, www.garant.ru, www.tks.ru, www.tamognia.ru, фонды библиотеки СЗИУ РАНХиГС, в том числе электронной библиотеки, вновь изданные учебные пособия, публикации в специализированных изданиях, справочные правовые системы «КонсультантПлюс», «Гарант») в целях сбора и анализа дополнительной информации по теме практического занятия, которая позволит студенту активно участвовать в обсуждении выносимых на практическое занятие вопросов, например данные таможенной и других видов статистики, характеризующие основные тенденции перемещения физическими лицами товаров, транспортных средств, валюты через таможенную границу и другие.

Тематика докладов носит рекомендательный характер и может быть уточнена по согласованию с преподавателем, ведущим практические занятия, с учетом содержания публикаций в средствах массовой информации и на Интернет - сайтах. Доклады должны опираться на нормы права ЕАЭС, законодательства Российской Федерации о таможенном регулировании, носить проблемный характер, отражать содержание не менее 3-4 источников, с момента выпуска (публикации) которых прошло не более 2 лет. При подготовке докладов студент должен совершенствовать навыки проведения научного исследования, критически оценивать собранную информацию, уметь выделять главное, второстепенное и делать краткие выводы из изложенного материала.

Излагая материал доклада, студент должен уметь поставить проблемные вопросы, подлежащие обсуждению, быть готовым предложить свои ответы на них, уметь приводить аргументы в подтверждение своих предположений, активно участвовать в обсуждении проблем, поставленных другими студентами.

Подготовленный презентационный материал должен быть хорошо структурирован, помогать докладчику и слушателям выделять главное, акцентировать внимание на важных, значимых моментах, а также дополнять доклад с помощью различных средств визуализации. Не допускается выносить на слайды текст доклада целиком, превращая слайды в титры. Не допускается в тексте доклада дублировать текст, выведенный на слайд.

При подготовке к практическому занятию студенту, независимо от подготовки доклада, следует обязательно подготовить устные ответы по всем вопросам, выносимым на практическое занятие.

Активное участие в обсуждении рассматриваемых вопросов является основанием для оценки качества самостоятельной работы как докладчика, так и других студентов, участвующих в обсуждении проблемы.

Студентам заочной формы обучения при выполнении задания следует внимательно ознакомиться с содержанием основной литературы, рекомендуемой к изучению; составить опорный конспект; выделить основные понятия темы. Проработав обязательный учебный материал, студенту рекомендуется обратиться к содержанию законодательных и нормативно-правовых актов, дополнительным источникам информации, Интернет-сайтам в целях сбора и анализа дополнительной информации по теме, которая позволит студенту углубить полученные знания.

После изучения теории следует приступить к выполнению задания для

самостоятельной работы. Обзор публикаций должен содержать информацию из 5–6 источников, анализ содержания этих публикаций в привязке к нормам права ЕАЭС и законодательства Российской Федерации о таможенном деле, полностью раскрывать тему. Студент должен продемонстрировать знание норм права, навыки проведения научного исследования, умения критически оценивать собранную информацию, выделять главное, второстепенное и делать краткие выводы. Источники информации должны быть указаны в списке использованной литературы (автор, название материала, место и год издания, страницы, название сайта в Интернете).

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

7.1. Основная литература

1. Андреева Е.И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Андреева Е.И., Зенин Г.В. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург: Интермедия, 2017. – 270 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82313.html>. – ЭБС «IPRbooks».

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Т.И. Чалых [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Москва: Дашков и К, 2019. — 760 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85738.html>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Москва: Дашков и К, 2017. – 930 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60532.html>. – ЭБС «IPRbooks».

7.2. Дополнительная литература

1. Берлова, Н.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров : практикум / Н.В. Берлова, Л.А. Новицкая, В.И. Переверзева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. – 168 с. – ISBN 978-5-9909159-7-8. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/75940.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Кошкина, С.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие / С.Н. Кошкина, Е.Н. Гусарская, К.В. Молчанов ; под редакцией С.Н. Кошкиной. – Омск : Омский государственный технический университет, 2020. – 120 с. – ISBN 978-5-8149-3181-8. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/115452.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том I. Теоретические основы. Непродовольственные товары : учебник / С.Н. Гамидуллаев, И.Н. Петрова, С.В. Багрикова, Т.А. Захаренко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 480 с. – ISBN 978-5-904406-10-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40917.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том II. Непродовольственные товары : учебник / С.Н. Гамидуллаев, И.Н. Петрова, С.В. Багрикова, Г.Ю. Федотова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 668 с. – ISBN 978-5-904406-18-9. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40948.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том III. Теоретические основы. Продовольственные товары : учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко, В.Н. Симонова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 711 с. – ISBN 978-

5-904406-19-6. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40918.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том IV. Продовольственные товары : учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 368 с. – ISBN 978-5-904406-20-2. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40919.html>. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7.3 Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Таможенный кодекс Евразийского экономического союза (приложение № 1 к Договору о Таможенном кодексе Евразийского экономического союза) [Электронный ресурс] // Официальный Интернет-портал правовой информации. URL: <http://www.pravo.gov.ru>.

2. Федеральный закон от 03.08.2018 № 289-ФЗ «О таможенном регулировании в Российской Федерации и о внесении изменений в отдельные законодательные акты в Российской Федерации» // Собрание законодательства РФ. 2018. № 32 (ч. I). Ст. 5082.

7.4 Интернет-ресурсы

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <https://sziu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

1. Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

2. Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Лань» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

3. Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Юрайт» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

4. Электронные учебники Цифрового образовательного ресурса «IPR SMART» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

5. Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «ZNANIUM.COM» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

6. Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «BOOK.RU» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1.

7. Научно-практические статьи по экономике и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова» https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76.

8. Статьи из журналов и статистических изданий Ист Вью https://sziu-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76.

Англоязычные ресурсы

1. EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно – популярных журналов.

2. Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

7.5. Иные источники

1. <http://www.government.ru> – интернет-портал Правительства Российской Федерации.

2. <http://www.gks.ru> – сайт Федеральной статистической государственной службы

РФ.

3. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система Консультант Плюс.
4. <http://www.customs.ru> – сайт Федеральной таможенной службы РФ.
5. <http://www.customs.ru/index.php?option> – Итоговые отчеты ФТС России.
6. <http://www.economy.ru> – сайт Минэкономразвития РФ.
7. <http://www.cbr.ru> – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации.
8. <http://www.worldcustomsjournal.org> – международный таможенный электронный журнал.
9. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система Гарант.
10. <http://www.www.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование».
11. <http://www.wcoomd.org/en/topics/facilitation/resources> – Компедиум ВТамО по управлению таможенными рисками.

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

Под информационной технологией понимается процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных (первичной информации) для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления (информационного продукта).

В последние годы термин «информационные технологии» часто выступает синонимом термина «компьютерные технологии», так как все информационные технологии в настоящее время так или иначе связаны с применением компьютера. Однако, термин «информационные технологии» намного шире и включает в себя «компьютерные технологии» в качестве составляющей. При этом, информационные технологии, основанные на использовании современных компьютерных и сетевых средств, образуют термин «Современные информационные технологии».

Виды информационных технологий:

«Ручная» информационная технология, инструментарий которой составляют: перо, чернильница, книга. Коммуникация осуществляется ручным способом (написание конспектов и т.д.). Основная цель технологии – представление информации в нужной форме.

«Механическая» технология, оснащенная более совершенными средствами передачи и доставки информации, инструментарий которой составляют: телефон, диктофон. Основная цель технологии – представление информации в нужной форме более удобными средствами.

«Электрическая» технология, инструментарий которой составляют: ксероксы, портативные диктофоны. Основная цель информационной технологии начинается с формы представления информации на формирование ее содержания.

«Электронная» технология, основным инструментарием которой становятся ЭВМ и создаваемые на их базе автоматизированные системы управления (АСУ) и информационно-поисковые системы, оснащенные широким спектром базовых и специализированных программных комплексов. Центр тяжести технологии еще более смещается на формирование содержательной стороны информации для управленческой среды различных сфер общественной жизни, особенно на организацию аналитической работы.

«Компьютерная» («новая») технология, основным инструментарием которой является персональный компьютер с широким спектром стандартных программных продуктов разного назначения (Excel, Word, Power Point). На этом этапе происходит процесс персонализации АСУ, который проявляется в создании систем поддержки принятия решений определенными специалистами. Подобные системы имеют встроенные элементы анализа и искусственного интеллекта для разных уровней управления,

реализуются на персональном компьютере и используют телекоммуникации. В связи с переходом на микропроцессорную базу существенным изменениям подвергаются и технические средства бытового, культурного и прочего назначений.

«Сетевая технология» (иногда ее считают частью компьютерных технологий) только устанавливается. Начинают широко использоваться в различных областях глобальные и локальные компьютерные сети. Ей предсказывают в ближайшем будущем бурный рост, обусловленный популярностью ее основателя – глобальной компьютерной сети Internet.

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

№ п/п	Наименование
1.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами (в том числе для проведения занятий лабораторного типа). Специализированная аудитория «Лаборатория товароведения и экспертизы в таможенном деле» – оснащена средствами мультимедиа, 2-мя досками, демонстрационными материалами, отражающими процессы осуществления таможенного контроля и таможенных операций.
2.	Технические средства обучения: Многофункциональный мультимедийный комплекс в лекционной аудитории; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов.
3.	Персональные компьютеры с доступом к электронному каталогу, полнотекстовым базам, подписным ресурсам и базам данных научной библиотеки СЗИУ РАНХиГС.
4.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.