

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 20.05.2026 16:23:12  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4  
к образовательной программе

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле  
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Таможенная логистика  
(наименование образовательной программы)

очная  
(формы обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

**Автор(ы)-составитель(и) РПД:**

Кочкаров Рашид Хасанбиевич, д-р с.-х. наук, доцент, профессор кафедры таможенного администрирования

**Заведующий кафедрой:**

Гетман Анастасия Геннадьевна, д-р экон. наук, доц., заведующий кафедрой таможенного администрирования

Рабочая программа дисциплины Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле одобрена на заседании кафедры таможенного администрирования факультета безопасности и таможни РАНХиГС Санкт-Петербург

Протокол № 9 от 30 апреля 2026 года

## 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. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

Дисциплина Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле обеспечивает формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций\*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии) **	Код компетенции**	Наименование компетенции **	Код индикатора достижения компетенции **	Наименование индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
С/03.7 - Подготовка аналитических отчетов, а также обзоров, докладов, рекомендаций, проектов нормативных документов на основе статистических расчетов  08.022 «Статистик» Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 605н	ПКо ОС-13	Способен классифицировать товары в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности	ПКо ОС-13.1	Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД)	ПКо ОС-13.1. 3-1  Знает характеристики и свойства продовольственных и непродовольственных товаров и признаки их классификации, при выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС  ПКо ОС-13.1. У-1  Умеет правильно определять характеристики и свойства продовольственных и непродовольственных товаров и признаки их классификации, при выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

\* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

\*\* Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

## 2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

### Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану составляет 5 зачетных единиц или 180 академических часов/135 астрономических часов.

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

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.

Для очной формы обучения трудоемкость контактной работы с преподавателем составляет 74 ч. (из них: лекции – 40 ч., практические занятия

– 16 ч., лабораторные занятия – 16 ч., консультация – 2 ч.), контроль – 36 ч., самостоятельная работа – 70 ч.

По дисциплине осуществляется выполнение курсовой работы.

### **Место дисциплины в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле осваивается во 2 и 3 семестрах для очной формы обучения

Учебная дисциплина базируется на знаниях, полученных на дисциплинах: Мировая экономика, Основы таможенного дела, Экономическая география и регионалистика.

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины, используются студентами при подготовке и сдаче государственного экзамена.

Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет и экзамен.

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)								
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Каттэк	Конт роль	СРкр	СРэк		СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле</b>															
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	14	8	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	УО
Тема 1.2	Флодоовощные товары	7	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	КЗ
Тема 1.3	Зерномучные товары	7	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Т
Тема 1.4	Кондитерские товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Д
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	КЗ
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	6	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Т
Тема 1.7	Пищевые жиры	6	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	УО

Тема 1.8	Мясные товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Д
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Т
<b>Промежуточная аттестация</b>															<b>Зачет</b>
<b>Итого:</b>		72	20	0	8	8	0	0	0	0	0	0	0	36	
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза недовольственных товаров в таможенном деле</b>															
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	7	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	УО
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	КЗ
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Т
Тема 2.4	Силикатные товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Д
Тема 2.5	Текстильные товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	КЗ
Тема 2.6	Кожевенные товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	Т
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	8	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4	УО
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	8	3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	Д
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	7	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	Т
															<b>Курсовая работа</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>															<b>Экзамен</b>

<b>Итого:</b>	108	20	0	8	8		0	0	2	36	0	0	34	
<b>Всего:</b>	180	40	0	16	16		0	0	2	36	0	0	70	

*Используемые сокращения:*

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

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям;

УО – устный опрос;

КЗ – контрольное задание;

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. ПКo OC-13.1.**

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 потребительской 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 потребительской 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.

Классификация товаров. Кодирование товаров. Штриховое кодирование. Ассортимент товаров. Классификаторы. Основные классификационные системы и товарные номенклатуры, применяемые в практике международной торговли.

Техническое регулирование в таможенном деле. Стандартизация: сущность и содержание. Подтверждение соответствия: сущность и содержание. Международные, региональные и национальные организации по сертификации. Метрология: сущность и содержание. Таможенная экспертиза: цели, задачи, виды.

#### **Тема 1.2. Плодоовощные товары. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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 суслы, виноматериалы. Требования к качеству винодельческой продукции, дефекты, фальсификация и методы её распознавания. Коньяки (бренди): особенности производства, классификация, ассортимент; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты;

особенности транспортирования и хранения. Чай: потребительские свойства, классификация; виды – чёрный, зелёный, жёлтый, красный, белый; ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения; оценка качества, дефекты. Способы идентификации чаев. Чайные напитки и чай с добавками. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофейных зерен. Классификация, оценка качества жареного кофе, дефекты; упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Пряности, приправы и вкусо-ароматические добавки: потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза вкусовых товаров.

### **Тема 1.6. Молоко и молочные товары. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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. ПКo OC-13.1.**

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

### **Тема 2.9. Ювелирные изделия и антиквариат. ПКo OC-13.1.**

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. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания**

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа – это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

#### **4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания**

<b>ТИП ЗАДАНИЯ</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ</b>	<b>СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ</b>	<b>КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ</b>
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>3. Выбрать один верный ответ.</li> <li>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</li> <li>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</li> <li>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</li> <li>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>3. Выбрать несколько правильных ответов.</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)

		4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.</li> <li>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>3. Выбрать один верный ответ.</li> <li>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</li> <li>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</li> <li>2. Продумать логику и полноту ответа.</li> <li>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</li> <li>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</li> </ol>	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсутствие фактических ошибок.</li> <li>2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа).</li> </ol>

			<p>3.Обоснованность ответа (наличие аргументов).</p> <p>4. Логическая последовательность излагаемого материала.</p>
--	--	--	---

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

**5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам**

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

Устный опрос контрольное (практическое) задание; доклад; тестирование.

T – тестирование, УО – устный опрос, КЗ – контрольное задание, Д – доклад.

**Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле**

**Тема 1.1. Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров. ПКo OC-13.1.**

Задания для устного опроса:

1. Каковы основные задачи товароведения в таможенном деле?
2. Как классифицируются потребительские свойства товаров?
3. Какими потребительскими свойствами характеризуются продовольственные товары?

4. Какими потребительскими свойствами характеризуются непродовольственные товары?

5. Какие факторы формируют, а какие сохраняют качество товаров?

### **Тема 1.2. Плодоовощные товары. ПКo OC-13.1.**

#### Контрольные задания:

##### Задание 1.

Изучить ассортимент свежих плодов и овощей, выработать навыки в определении качества товара, изучить наиболее распространенные болезни и дефекты, отработать навыки экспертизы плодоовощных товаров.

### **Тема 1.3. Зерномучные товары. ПКo OC-13.1.**

#### Тестовые задания:

##### Тест 1.

Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

От чего зависит сорт крупы?

- а) от размера крупинок;
- б) от вида перерабатываемой зерновой культуры;
- в) от способа переработки зерна;
- г) от содержания доброкачественного ядра и примесей.

##### Тест 2.

Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Крупы повышенной биологической ценности – это...?

- а) комбинированный продукт, получаемый на основе крупяного сырья с введением различных видов обогатителей;
- б) продукт, получаемый из крахмала;
- в) сухие смеси продуктов растительного и животного происхождения;
- г) готовый к употреблению продукт без дополнительной

термической обработки, полученный из кукурузы, риса и пшеницы.

### Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Внешние отличительные признаки зерна твердой пшеницы:

а) зерно округло-овальной формы, широкое, белого или красного цвета, бородка хорошо развита, бороздка глубокая на 2/3 толщины зерновки, образует петлю;

б) зерно удлиненное, узкое, цвет серо-зеленый, имеется бородка, бороздка менее выражена;

в) зерно круглой формы, поверхность гладкая, состоит из двух семядолей, цвет зеленый, желтый;

г) зерно удлинено-овальное, цвет янтарный, бородка развито слабо, бороздка не глубокая и петли не образует.

## **Тема 1.4. Кондитерские товары. ПКo OC-13.1.**

### Тематика докладов:

1. Современное состояние производства кондитерских товаров в Российской Федерации.

2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сахара и мёда.

3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий.

4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента какао-продуктов.

## **Тема 1.5. Вкусовые товары. ПКo OC-13.1.**

### Контрольные задания:

#### Задание 1.

Изучить классификацию, основы построения ассортимента, требования к качеству отдельных видов безалкогольных напитков и виноградных вин; отработать навыки экспертизы некоторых вкусовых товаров.

## **Тема 1.6. Молоко и молочные товары. ПКo OC-13.1.**

### Тестовые задания:

#### Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Какие из перечисленных молочных продуктов являются кисломолочными:

- а) творог;
- б) молоко питьевое;
- в) сыры;
- г) мороженое.

#### Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Высокая биологическая ценность белков молока обусловлена:

- а) наличием всех незаменимых аминокислот;
- б) содержанием витаминов;
- в) наличием казеина и сывороточных белков;
- г) содержанием золы и микроэлементов.

#### Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Высокая усвояемость молочного жира обусловлена:

- а) наличием всех незаменимых жирных кислот;
- б) мелкодисперсным состоянием;
- в) низкой температурой плавления;
- г) низким содержанием влаги.

### **Тема 1.7. Пищевые жиры. ПКo OC-13.1.**

#### Задания для устного опроса:

1. Какие классификационные признаки положены в основу данной группы?
2. Назовите потребительские свойства масел растительных и жиров животного происхождения
3. Как Вы понимаете масло растительное, рафинированное дезодорированное? Какие процессы лежат в основе технологии получения масла?
4. Объясните, почему растительные масла жидкие по консистенции, а жиры животного происхождения твердые или мажеобразные?
5. Какие процессы лежат в основе производства маргарина (саломаса)?
6. Какие процессы лежат в основе получения майонезов?

### **Тема 1.8. Мясо и мясные товары. ПКo OC-13.1.**

#### Тематика докладов:

1. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента основных видов мяса убойных животных.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента продуктов мясных вареных, запечённых, копченых.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мяса птицы.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мясных консервов.
6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса.

### **Тема 1.9. Товары из рыбы и морепродукты. ПКo OC-13.1.**

#### Тестовые задания:

##### Тест 1.

Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Вид рыбной продукции, уложенной в банки, герметично укупоренной и стерилизованной называется:

- а) пресервы;
- б) рыба баночного посола;
- в) пряносоленая рыба;
- г) консервы.

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Как называются консервы из рыбного сырья и рыбопродуктов без предварительной тепловой обработки:

- а) натуральные;
- б) пресервы;
- в) закусочные;
- г) консервы в масле.

Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Посол зернистой икры длится:

- а) 10-30 мин;
- б) 1-3 мин;
- в) до 10 мин;
- г) 1-2 часа.

## **Раздел 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле**

### **Тема 2.1. Древесина и лесоматериалы. ПКo OC-13.1.**

Задания для устного опроса:

1. Какие свойства используются для идентификации древесных пород?
2. Каковы особенности строения хвойных и лиственных пород?
3. Какие виды изделий относят к круглым лесоматериалам?
4. Перечислите виды пиломатериалов.
5. Укажите отличия фанеры и древеснослоистых пластиков.

6. Чем отличаются плиты ДСП, ДВП, МДФ, фанера?

## **Тема 2.2. Нефть и нефтепродукты. ПКo OC-13.1.**

### Контрольные задания:

#### Задание 1.

Изучить ассортимент, показатели свойств основных видов нефтепродуктов, правила отбора проб и классификацию нефти и нефтепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС.

## **Тема 2.3. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них. ПКo OC-13.1.**

### Тестовые задания:

#### Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Полимерные материалы – это:

- а) высокомолекулярные соединения;
- б) композиции на основе высокомолекулярных соединений;
- в) высокомолекулярные соединения и композиции на их основе.

#### Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Обратимый процесс плавления свойственен полимерам:

- а) термореактивным;
- б) термопластичным;
- в) термореактивным и термопластичным.

#### Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Необратимый процесс плавления свойственен полимерам:

- а) термореактивным;
- б) термопластичным;
- в) термореактивным и термопластичным.

#### **Тема 2.4. Силикатные товары. ПКo OC-13.1.**

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.

#### **Тема 2.5. Текстильные товары. ПКo OC-13.1.**

Контрольные задания:

Задание 1.

Отработка умений идентифицировать и составлять описание текстильных товаров для таможенных целей, навыков проведения идентификационной экспертизы данных товаров, изучение ассортимента, показателей качества и классификации текстильных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

#### **Тема 2.6. Кожевенные товары. ПКo OC-13.1.**

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

По условиям эксплуатации сумки подразделяют на:

- а) хозяйственные, профессиональные, специальные;
- б) бытовые, профессиональные, специальные;
- в) хозяйственные, специальные, дорожные;

г) повседневные, дорожные, нарядные (театральные).

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Мереей называют:

а) рисунок из линий на лицевой стороне кожи, остающийся после удаления волосяного покрова;

б) тисненый рисунок на лицевой стороне кожи;

в) искусственный лицевой рисунок кожи;

г) топографический участок кожи.

Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Свиные кожи определяют по:

а) рельефной красивой мерее и подшлифованной лицевой поверхности;

б) крупной грубой мерее, часто-нарезанной, отдушистости;

в) невыраженной мерее, низкой прочности, высокой тягучести;

г) крупной и некрасивой естественной мерее со сквозными крупными порами.

## **Тема 2.7. Пушно-меховые товары. ПКo OC-13.1.**

Задания для устного опроса:

1. Чем отличается пушно-меховое сырье от пушно-мехового полуфабриката?

2. Чем отличается выделанная меховая шкурка от дубленной?

3. Каковы отличительные признаки каракульского полуфабриката?

4. Какие участки меховой шкурки являются наиболее ценными?

5. Какие меховые изделия относятся к принадлежностям одежды?

6. Какие показатели относят к наиболее важным характеристикам кожаной ткани?

7. Какие признаки внешнего вида меховой одежды (манто, пальто,

полупальто, жакет, жилет, куртка) являются отличительными?

8. Какие признаки овчинно-шубных изделий (тулуп, полушубок, бекеша) являются отличительными?

## **Тема 2.8. Металлы, сплавы и товары на их основе. ПКo OC-13.1.**

### Тематика докладов:

1. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Защитно-декоративные покрытия.

3. Классификация, характеристика ассортимента металлической посуды.

4. Классификация, характеристика ассортимента ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей.

5. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров, садово-огородных инструментов,

6. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров, крепежных изделий, приборов и приспособлений для окон и дверей.

## **Тема 2.9. Ювелирные изделия и антиквариат. ПКo OC-13.1.**

### Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Ювелирные изделия вырабатывают из:

- а) золота, платины, серебра, палладия;
- б) сплавов благородных и цветных металлов;
- в) сплавов цветных металлов;
- г) цветных металлов.

Тест 2.

Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Метрическая проба ювелирных изделий указывает на:

- а) ценность изделия;
- б) количество весовых единиц благородного металла в тысяче единиц сплава;
- в) количество весовых единиц благородного металла в 24 частях сплава;
- г) массу изделия.

Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Каратная проба ювелирных изделий указывает на:

- а) ценность изделия;
- б) количество весовых единиц благородного металла в тысяче единиц сплава;
- в) количество весовых единиц благородного металла в 24 частях сплава;
- г) количество весовых единиц благородного металла в 96 частях сплава.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся (вне контрольных точек) приведены в разделе 6.2.

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
Оценка по БРС за раздел 1			
КТ 1	100	0,03	3
КТ 2	100	0,03	3
КТ 3	100	0,04	4
КТ 4	100	0,03	3
КТ 5	100	0,04	4
КТ 6	100	0,03	3

КТ 7	100	0,16	16
КТ 8	100	0,14	14
КТ 9	100	0,10	10
	х	0,6	60
Оценка по БРС за раздел 2			
КТ 1	100	0,03	3
КТ 2	100	0,03	3
КТ 3	100	0,04	4
КТ 4	100	0,03	3
КТ 5	100	0,04	4
КТ 6	100	0,03	3
КТ 7	100	0,16	16
КТ 8	100	0,14	14
КТ 9	100	0,10	10
Итого:	х	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:  
 Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ X  
 Коэффициент веса контрольной точки.

5.3. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

### **Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле**

#### **КТ-1**

**Темы 1.1-1.3.**

Контрольные задания (КЗ).

#### **КТ-2**

**Темы 1.4-1.6.**

Контрольные задания (КЗ).

#### **КТ-3**

**Темы 1.7-1.9.**

Контрольные задания (КЗ).

#### **КТ-4**

**Темы 1.1-1.3.**

Устный опрос (УО).

#### **КТ-5**

**Темы 1.4-1.6.**

Устный опрос (УО).

#### **КТ-6**

**Темы 1.7-1.9.**  
Устный опрос (УО).

**КТ-7**  
**Темы 1.1-1.5.**  
Тестирование (Т).

**КТ-8**  
**Темы 1.6-1.9.**  
Тестирование (Т).

**КТ-9**  
**Темы 1.1-1.9.**  
Доклады (Д).

**Раздел 2. Товароведение и экспертиза недовольственных  
товаров в таможенном деле**

**КТ-1**  
**Темы 2.1-2.3.**  
Контрольные задания (КЗ).

**КТ-2**  
**Темы 2.4-2.6.**  
Контрольные задания (КЗ).

**КТ-3**  
**Темы 2.7-2.9.**  
Контрольные задания (КЗ).

**КТ-4**  
**Темы 2.1-2.3.**  
Устный опрос (УО).

**КТ-5**  
**Темы 2.4-2.6.**  
Устный опрос (УО).

**КТ-6**  
**Темы 2.7-2.9.**  
Устный опрос (УО).

**КТ-7**  
**Темы 2.1-2.5.**

Тестирование (Т).

**КТ-8**

**Темы 2.6-2.9.**

Тестирование (Т).

**КТ-9**

**Темы 2.1-2.9.**

Доклады (Д).

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены следующие критерии оценивания результатов выполнения задания:

1. *Критерии оценивания тестирования (Т):*

Критерии оценки	Диапазон баллов	Описание критерия
<i>Количество правильных ответов</i>	<i>0</i>	<i>Количество правильных ответов менее 55%</i>
	<i>25</i>	<i>Количество правильных ответов от 55% до 64%</i>
	<i>50</i>	<i>Количество правильных ответов от 65% до 74%</i>
	<i>75</i>	<i>Количество правильных ответов от 75% до 84%</i>
	<i>100</i>	<i>Количество правильных ответов от 85% до 100%</i>
Итого максимально:	100	

2. *Критерии оценивания устного опроса (УО):*

Критерии оценки	Диапазон баллов	Описание критерия
<i>Качество правильных ответов</i>	<i>0-54</i>	<i>Обучающийся обнаруживает незнание вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</i>
	<i>55-64</i>	<i>Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно</i>

		<i>обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</i>
	65-84	<i>Обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</i>
	85-100	<i>Обучающийся полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</i>
Итого максимально:	100	

3. *Критерии оценивания контрольных заданий (КЗ):*

Критерии оценки	Диапазон баллов	Описание критерия
<i>Качество правильных ответов</i>	0-54	<i>У обучающегося отсутствуют ответы на большинство вопросов задачи, задание не выполнено или выполнено не верно.</i>
	55-64	<i>Обучающимся допущены отдельные ошибки при выполнении задания</i>
	65-84	<i>Обучающимся в целом задание выполнено, имеются отдельные неточности или недостаточно полные ответы, не содержащие ошибок.</i>
	85-100	<i>Обучающимся задание выполнено без ошибок и в полном объеме.</i>
Итого максимально:	100	

4. *Критерии оценивания доклада (Д):*

Критерии оценки	Диапазон баллов	Описание критерия
<i>Содержание и раскрытие темы</i>	<i>0-20</i>	<i>Детальное, последовательное описание всех этапов с конкретными примерами</i>
<i>Грамотность изложения</i>	<i>0-20</i>	<i>Соблюдены все правила грамматики, орфографии и пунктуации</i>
<i>Стилистика</i>	<i>0-20</i>	<i>Единый стиль изложения, точные формулировки, уместное использование терминов, лаконичность</i>
<i>Логика изложения</i>	<i>0-20</i>	<i>Чёткая последовательность изложения, логические связи между частями текста, аргументы подтверждают выводы</i>
<i>Оригинальность</i>	<i>0-20</i>	<i>Уникальный подход к теме, нестандартные решения, инновационные идеи, собственная позиция автора</i>
<b>Итого максимально:</b>	<b>100</b>	

5. Критерии оценивания курсовой работы (КР):

Диапазон баллов	Описание критерия
<i>85-100</i>	<i>Тема раскрыта, выводы логичны и обоснованы, выполнены требования по оформлению (могут быть незначительные замечания). Оригинальность текста – выше 70%.</i>
<i>65-84</i>	<i>Тема в основном раскрыта в теоретической части работы, недостаточно полно изложены теоретические подходы, исследование практического примера поверхностное, выводы общего характера, недостаточно обоснованы. Замечания по подбору источников и оформлению работы. имеются замечания по исследованию практического примера, по содержанию выводов, оформлению. Оригинальность текста 65–70%.</i>
<i>55-64</i>	<i>Тема раскрыта лишь частично, отдельные аспекты не затронуты, исследование практического примера поверхностное, выводы общего характера, недостаточно обоснованы. Существенные замечания по подбору источников и оформлению работы. Отсутствует анализ практического примера, много замечаний по оформлению текста и подбору источников. Низкий показатель оригинальности текста – менее 55%.</i>
<i>0-54</i>	<i>Существенные замечания по содержанию и оформлению работы. Оригинальность текста ниже 50%.</i>

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для решения контрольных заданий, тестовых заданий студенту разрешается использование калькулятора, а также использование следующих материалов:

- Федеральное законодательство в области таможенного регулирования;
- Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности ЕАЭС;
- Приказ ФТС Российской Федерации от 07.05.2021 г. № 384 «Об утверждении Порядка отбора таможенными органами Российской Федерации проб и (или) образцов товаров для проведения таможенной экспертизы»;
- Письмо ФТС России от 20.08.2014 г. № 01-11/39451 «О перечне вопросов для экспертов»;
- Нормативные документы (ГОСТы) по изучаемой группе товаров;
- Справочные Internet-материалы, в т.ч. каталоги, ассортиментные карты по изучаемой группе товаров.

#### **6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине**

6.1. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета по разделу 1 и экзамена по разделу 2, а также выполнения и защиты курсовой работы.

Зачет и экзамен может проводиться с применением следующих методов (средств):

- устный ответ на вопросы билета;
- письменный ответ на вопросы билета.

В каждом билете не менее 2 вопросов.

При реализации промежуточной аттестации с применением ДОТ:

- устно с прокторингом – в форме ответа на вопросы билета;
- письменно с прокторингом – в форме ответа на вопросы билета.

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.

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.

## 6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации.

### Вопросы для подготовки к зачету:

1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками. Товароведение в таможенном деле.
2. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).
3. Безопасность товаров: понятие, виды, значение. Показатели безопасности продовольственных товаров.
4. Назначение товаров (функциональное, социальное, классификационное и универсальное).
5. Качество товаров, основные понятия, свойства и показатели.
6. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров.

Информация о товаре.

8. Классификация товаров как метод товароведения: признаки, правила, принципы. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.

9. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации и основные классификаторы продукции и товаров.

10. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.

11. Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики. Характеристика основных свойств и показателей ассортимента.

12. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.

13. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле.

14. Экспертиза товаров. Виды таможенной экспертизы. Объекты и методы экспертиз.

15. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля.

16. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.

17. Документально-правовая база проведения экспертной деятельности. Экспертные подразделения таможенных органов.

18. Решение о назначении таможенной экспертизы, его форма и содержание.

19. Порядок и срок проведения таможенной экспертизы. Экспертные организации.

20. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.

21. Права декларанта, иного лица, обладающего полномочиями в отношении товаров, и их представителей при назначении и проведении таможенной экспертизы.

22. Права и обязанности таможенного эксперта.

23. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.

24. Товароведная характеристика овощей: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.

25. Товароведная характеристика фруктов: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.

26. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров: мука и крупа. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки, оценка качества, упаковка, транспортировка, хранение.

27. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров: хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки, оценка качества, упаковка, транспортировка, хранение.

28. Товароведная характеристика сахара: свойства и характеристики различных видов. Промышленное сырье для производства сахара.

29. Мед пчелиный натуральный: физические свойства, химический состав, сорта, показатели качества.

30. Товароведная характеристика какао-продуктов. Процесс приготовления шоколада. Классификация, качество и хранение шоколада.

31. Классификация алкогольных напитков: напитки на основе этилового спирта, виноградное вино, напитки на основе соков.

32. Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков: классификация, основы производства, экспертиза качества.

33. Товароведная характеристика безалкогольных напитков: классификация, основы производства, экспертиза качества.

34. Товароведная характеристика чая и кофе: химический состав, сортность, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.

35. Классификация пищевых добавок по происхождению и по функции. Воздействие пищевых добавок на организм человека.

36. Классификация пряностей. Дать характеристику классических пряностей. Использование пряностей. Приправы. Поваренная соль.

37. Товароведная характеристика молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация, показатели качества, хранение, маркировка и упаковка молока.

38. Кисломолочные продукты: химический состав, энергетическая ценность, технологии производства.

39. Классификация сыров: семейства, типы, виды сыров.

Технологии производства сыра.

40. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.

41. Товароведная характеристика жиров растительного происхождения, значение в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.

42. Товароведная характеристика жиров животного происхождения, значение в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.

43. Товароведная характеристика мяса основных видов убойных животных и птицы: происхождение, состояние, категории, способ сохранения (охлаждение и заморозка), виды отрубов, содержание жира. Химический состав и пищевая ценность мяса. Клеймение мясных туш.

44. Товароведная характеристика полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов: классификация, основы производства, экспертиза качества.

45. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясных консервов: классификация, основы производства, экспертиза качества.

46. Товароведная характеристика рыбы и рыбных изделий: химический состав, строение скелета рыб, систематизация промысловых рыб. Способы переработки рыб.

47. Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы: классификация, основы производства, экспертиза качества.

48. Товароведная характеристика вяленой, сушеной и копченой рыбы: классификация, основы производства, экспертиза качества.

49. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов: классификация, основы производства, экспертиза качества.

50. Товароведная характеристика икорной продукции и морепродуктов: классификация, основы производства, экспертиза качества.

### **Вопросы для подготовки к экзамену:**

1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками. Товароведение в таможенном деле.

2. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).

3. Качество товаров, основные понятия, свойства и показатели.

4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.

5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров.

Информация о товаре.

6. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации, основные классификаторы продукции и товаров.

7. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.
8. Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики. Характеристика основных свойств и показателей ассортимента.
9. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.
10. Экспертиза товаров. Виды таможенной экспертизы. Объекты и методы экспертиз.
11. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля.
12. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.
13. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.
14. Права и обязанности таможенного эксперта.
15. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.
16. Древесина, основные породы древесины, приемка, транспортирование и хранение древесины.
17. Лесоматериалы круглые. Методы измерения и определения объема.
18. Классификация и характеристика ассортимента материалов, изделий и конструкций из древесины.
19. Экспертиза древесных материалов, приемка, транспортирование и хранение древесины.
20. Пороки древесины, экспертиза древесных материалов.
21. Нефть: классификация, характеристика.
22. Способы добычи и переработки нефти. Основные технологические процессы получения нефтепродуктов.
23. Характеристика основных видов нефтепродуктов.
24. Особенности маркировки и транспортирования нефти и нефтепродуктов.
25. Особенности проведения таможенной экспертизы нефтепродуктов.
26. Основные компоненты, входящие в состав пластмасс и их влияние на свойства пластмасс.
27. Классификация и характеристика ассортимента пластмасс. Полимеры и пластмассы на их основе.
28. Классификация и характеристика ассортимента товаров из пластмасс.
29. Основные технологические процессы производства и

декорирование изделий из пластмасс.

30. Дефекты состава, формования и отделки изделий.
31. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Экспертиза качества.
32. Классификация и ассортимент керамических изделий. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий. Экспертиза качества.
33. Основные технологические процессы производства и декорирование изделий из стекла и керамики.
34. Текстильные волокна и нити, их классификация и основные свойства.
35. Классификация, ассортимент и экспертиза качества швейных изделий.
36. Классификация, ассортимент и экспертиза качества трикотажных изделий.
37. Классификация, ассортимент и экспертиза качества нетканых материалов.
38. Ковры и напольные ковровые изделия. Классификация. Основы производства. Характеристика ассортимента.
39. Кожевенное сырье: классификация и характеристика.
40. Характеристика основных способов консервирования и дубления кожевенного сырья.
41. Искусственные заменители натуральной кожи, их характеристика.
42. Классификация и характеристика групп кожаной обуви.
43. Классификация и характеристика групп изделий кожаной галантереи.
44. Потребительские свойства и классификация пушно-меховых товаров.
45. Съем шкурок и первичная обработка пушно-мехового сырья.
46. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях.
47. Пушно-меховые и овчинно-шубные полуфабрикаты: классификация, ассортимент и экспертиза качества.
48. Готовые меховые изделия: классификация, ассортимент и экспертиза качества.
49. Чугуны и стали. Классификация, характеристика, технология получения, маркировка, применение.
50. Цветные металлы и сплавы на основе цветных металлов. Характеристика, свойства, маркировка, применение.
51. Драгоценные (благородные) металлы. Характеристика видов, свойства, применение.
52. Редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы. Характеристика видов, свойства, применение.
53. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Защитно-декоративные покрытия.

54. Классификация, характеристика ассортимента металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей.

55. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров, садово-огородных инструментов, крепежных изделий, приборов и приспособлений для окон и дверей.

56. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.

57. Камни драгоценные, полудрагоценные и поделочные: ассортимент, характеристика свойств.

58. Основные формы и виды огранки ювелирных камней.

59. Системы пробирования и клеймения драгоценных металлов, сплавов и изделий из них.

60. Антиквариат. Понятие. Критерии отнесения к антиквариату. Классификация и групповая характеристика ассортимента.

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать один верный ответ.</p> <p>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).</p>	<p>1. От чего зависит сорт крупы?</p> <p>а) от размера крупинок;</p> <p>б) от вида перерабатываемой зерновой культуры;</p> <p>в) от способа переработки зерна;</p> <p>г) от содержания доброкачественного ядра и примесей.</p>
		<p>2. Крупы повышенной биологической ценности - это...?</p> <p>а) комбинированный продукт, получаемый на основе крупяного сырья с введения различных видов обогатителей;</p> <p>б) продукт, получаемый из крахмала;</p> <p>в) сухие смеси продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p>г) готовый к употреблению продукт без дополнительной термической обработки, полученный из кукурузы, риса и пшеницы.</p>
Задание открытого типа с развернутым ответом	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</p> <p>2. Продумать логику и полноту ответа.</p> <p>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</p> <p>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</p>	<p>1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками. Товароведение в таможенном деле.</p>
		<p>2. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).</p>

### 6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	30-39
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	20-29
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-19

6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (*при необходимости*).

Для решения ситуационных заданий, тестовых заданий студенту разрешается использование калькулятора; программ для работы с электронными таблицами для обработки, анализа и визуализации данных.

#### **п.6.5 Курсовая работа**

Курсовая работа, как вид деятельности обучающегося, имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания умения и навыки проведения научного исследования по выбранной теме, включающее в себя использование различных методов научного анализа как

монографических и периодических печатных источников, так и таможенной практики различного уровня. Подготовка к выполнению курсовой работы предполагает подробное и глубокое изучение максимально возможного количества научной литературы, имеющейся по данной теме. Использование при написании работы только учебников не допускается. Обязательным условием при подготовке работы является использование литературы и источников, связанных с таможенными вопросами, и статистической информации.

**Темы курсовых работ (примерные):**

1. Нормативно-правовая база экспертизы пищевых товаров.
2. Товароведная характеристика и экспертиза свежих плодов.
3. Товароведная характеристика и экспертиза свежих корнеплодов.
4. Товароведная характеристика и экспертиза зерномучных товаров.
5. Товароведная характеристика и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Товароведная характеристика и экспертиза грибов.
7. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных плодов.
8. Товароведная характеристика и экспертиза переработанных овощей.
9. Товароведная характеристика и экспертиза слабоалкогольных напитков.
10. Товароведная характеристика и экспертиза виноградных вин.
11. Товароведная характеристика и экспертиза пряностей и приправ.
12. Товароведная характеристика и экспертиза чая.
13. Товароведная характеристика и экспертиза кофе.
14. Товароведная характеристика и экспертиза безалкогольных напитков.
15. Товароведная характеристика и экспертиза поваренной соли.
16. Товароведная характеристика и экспертиза меда.
17. Товароведная характеристика и экспертиза сахара.
18. Товароведная характеристика и экспертиза кондитерских изделий.
19. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров растительного происхождения.
20. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров животного происхождения
21. Товароведная характеристика и экспертиза маргариновой продукции.
22. Товароведная характеристика и экспертиза молока и молочных товаров.

23. Товароведная характеристика и экспертиза сыров.
24. Товароведная характеристика и экспертиза масла коровьего.
25. Товароведная характеристика и экспертиза мяса животных.
26. Товароведная характеристика и экспертиза мяса птицы.
27. Товароведная характеристика и экспертиза яиц и яичных товаров.
28. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров.
29. Товароведная характеристика и экспертиза рыбы.
30. Товароведная характеристика и экспертиза рыбных товаров.
31. Товароведная характеристика и экспертиза товаров на основе пластмасс на примере группы товаров для упаковки.
32. Товароведная характеристика и экспертиза фототоваров на примере группы фотооборудования (принадлежностей).
33. Товароведная характеристика и экспертиза текстильных товаров на примере группы тканей их натуральных (искусственных, синтетических) волокон.
34. Товароведная характеристика и экспертиза трикотажных изделий на примере группы белья (верхней одежды, головных уборов).
35. Товароведная характеристика и экспертиза пушно-меховых изделий (полуфабрикатов).
36. Товароведная характеристика и экспертиза обувных товаров на примере группы кожаной (резиновой, валяной, текстильной; спортивной, модельной) обуви.
37. Товароведная характеристика и экспертиза галантерейных товаров на примере группы текстильной (кожаной, швейной, из пластмасс и др.; зеркал) галантереи.
38. Товароведная характеристика и экспертиза металлохозяйственных товаров на примере группы инструментов (кухонных принадлежностей, товаров для ремонта).
39. Товароведная характеристика и экспертиза игрушек на примере игрушек из текстиля (пластмасс, деревянных).
40. Товароведная характеристика и экспертиза бумажно-картонных изделий на примере группы товаров школьно-письменных принадлежностей (канцелярских товаров).
41. Товароведная характеристика и экспертиза бытовой и радиоэлектронной аппаратуры на примере группы звуковоспроизводящих (видео-, телевизоров) изделий.
42. Товароведная характеристика и экспертиза бытовых электроприборов на примере группы стиральных машин (холодильников, электроинструментов).
43. Товароведная характеристика и экспертиза строительных товаров на примере группы пиломатериалов (битуминозных, для полов, для перегородок, для остекления, для облицовки, санитарно-технические и др.).
44. Товароведная характеристика и экспертиза мебели на примере группы товаров для отдыха (для кухни, для офиса).

45. Товароведная характеристика и экспертиза ювелирных товаров на примере группы из драгоценных металлов (драгоценных камней, поделочных камней и др.).

46. Товароведная характеристика и экспертиза бытовых часов на примере группы ручных часов (настенных, настольных, встроенных).

47. Товароведная характеристика и экспертиза художественных изделий из металла (из камня, из текстиля, ручные кружева и кружевные изделия, изделия с вышивкой).

48. Товароведная характеристика и экспертиза сувениров.

49. Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерных товаров.

50. Товароведная характеристика и экспертиза музыкальных инструментов на примере струнных (щипковых, язычковых, духовых).

51. Товароведная характеристика и экспертиза электромузыкальных инструментов (оборудования для шоу).

52. Товароведная характеристика и экспертиза изделий, увеличивающих изображение на примере группы биноклей (телескопов, луп, микроскопов, наблюдательной аппаратуры).

53. Товароведная характеристика и экспертиза товаров для связи на примере группы телефонов стационарных (мобильных).

54. Товароведная характеристика и экспертиза фотоаппаратуры.

55. Товароведная характеристика и экспертиза легковых автомобилей на примере марки «ВАЗ» («VOLVO» и др.)

56. Товароведная характеристика и экспертиза книжных товаров.

57. Товароведная характеристика и экспертиза товаров для творчества на примере товаров для рисования (для лепки, для вышивки, для конструирования и др.)

58. Товароведная характеристика и экспертиза воспроизводящей аппаратуры на примере группы товаров домашних кинотеатров.

59. Товароведная характеристика и экспертиза товаров бытовой химии на примере группы товаров ухода за жилищем (ухода за автомобилем).

60. Товароведная характеристика и экспертиза оздоровительных электробытовых товаров на примере группы тренажеров (для массажа).

## **7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)**

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно

положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение

практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

Подготовка доклада способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить. При написании доклада по заданной теме составляется план, подбираются основные источники. В процессе работы с источниками, систематизируют полученные сведения, делают выводы и обобщения.

Подготовка доклада требует от обучающегося большой самостоятельности и серьезной интеллектуальной работы, которая принесет наибольшую пользу, если будет включать с себя следующие этапы: изучение наиболее важных научных работ по данной теме, перечень которых дает сам преподаватель; анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы фактов, мнений разных ученых и научных положений; обобщение и логическое построение материала доклада, например, в форме развернутого плана; написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Построение доклада включает три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении указывается тема доклада, устанавливается логическая связь ее с другими темами или место рассматриваемой проблемы среди других проблем, дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема и т. п. Основная часть должна иметь четкое логическое построение, в ней должна быть раскрыта тема доклада. В заключении обычно подводятся итоги, формулируются выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы и т. п.

Структура контрольного занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов – проводится в

виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность – до 15 минут. Вторая часть – выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность – 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность – 5 минут.

#### Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

#### Порядок подготовки и защиты курсовой работы (КР).

Требования к оформлению и проведению курсовой работы определяются следующими документами:

1. Приказом РАНХиГС от 05.10.2017 № 02-643 «Об утверждении Положения о курсовой работе и курсовом проектировании в РАНХиГС»
2. Приказом СЗИУ РАНХиГС от 01.04.2021 № 125 «Об утверждении Порядка подготовки и защиты курсовых работ (проектов) в СЗИУ

РАНХиГС.

Порядок подготовки студентом курсовой работы включает в себя следующие этапы:

- выбор темы курсовой работы;
- составление плана курсовой работы;
- поиск и обработка источников информации;
- подготовка и оформление текста курсовой работы;
- представление курсовой работы (проекта) научному руководителю курсовой работы;
- защита курсовой работы.

Курсовая работа представляется студентом научному руководителю для ее оценки и подготовки рецензии.

Если представленная курсовая работа не отвечает установленным требованиям, она возвращается студенту для устранения недостатков.

Сроки сдачи и защиты курсовой работы (графики защиты) определяются структурным подразделением с учетом календарного учебного графика по образовательной программе и доводятся до сведения студентов (как правило, путем размещения в электронной информационно-образовательной среде Академии и (или) на информационном стенде).

Защита курсовой работы (проекта) проводится в форме публичного выступления студента.

Защита курсовой работы состоит из доклада студента комиссии по теме курсовой работы и ответов студента на вопросы преподавателя(ей).

Защита курсовой работы включается в расписание учебных занятий.

Неудовлетворительные результаты защиты курсовой работы или не прохождения защиты курсовой работы при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания умения и навыки проведения научного исследования по выбранной теме, включающее в себя использование различных методов научного анализа как монографических и периодических печатных источников, так и судебной практики различного уровня. Подготовка к выполнению курсовой работы предполагает подробное и глубокое изучение максимально возможного количества научной литературы, имеющейся по данной теме. Использование при написании работы только учебников не допускается. Обязательным условие при подготовке работы является использование местной или опубликованной судебной практики и статистической информации.

Алгоритм выполнения курсовой работы:

- выбор темы работы;
- обсуждение с руководителем плана и литературы;
- изучение соответствующей литературы и судебной практики;
- написание работы в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению;

- предоставление работы руководителю на проверку;
- защита курсовой работы.

Курсовая работа включает в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- обозначения и сокращения (при наличии);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения (при наличии).

Титульный лист является первой страницей курсовой работы и оформляется по установленной форме.

В содержании перечисляются: введение, основная часть (как правило, 2-3 раздела (главы) и подразделы (параграфы) курсовой работы, заключение, библиографический список, приложения (при наличии).

В структурном элементе «Обозначения и сокращения» приводится перечень особых (не общепринятых) сокращений слов и наименований, использованных в курсовой работе.

Во введении определяются объект, предмет, цели, задачи и методика исследования, обосновывается актуальность темы исследования, степень ее разработки, а также место и значение в соответствующей области науки или практики, дается анализ источников и литературы при необходимости, если работа содержит эмпирическую часть, во введении формулируется гипотеза исследования.

В основной части работы излагается материал исследования, решаются цели и задачи, поставленные во введении. Содержание работы должно соответствовать и раскрывать тему курсовой работы.

Заключение – самостоятельная часть курсовой работы. Заключение не должно содержать дублирование содержания основной части.

В заключении подводятся итоги теоретической и практической разработки темы, предлагаются обобщения и выводы по теме курсовой работы, формулируются рекомендации и (или) предложения по исследуемой проблеме, решению практической задачи, могут планироваться задачи для дальнейшего исследования.

Библиографический список размещается после заключения. Библиографический список должен включать изученные и использованные в курсовой работе источники и литературу. Библиографический список свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у студента навыков самостоятельной работы. Список источников и литературы должен содержать не менее 20 наименований. Список литературы, не содержащий источников, не принимается к рассмотрению и, следовательно, работа не может быть допущена к защите.

Библиографический список должен быть оформлен в следующем порядке:

- Законы Российской Федерации;
- Постановления Правительства РФ;
- указы Президента Российской Федерации;
- другие законодательные и нормативные акты;
- монографическая литература;
- учебная литература.

Законодательные и нормативные акты располагаются в хронологическом порядке, а монографическая литература в алфавитном порядке, причем источник указывается полностью как в сноске на страницах курсовой работы, так и в перечне использованной литературы. Основная литература в тексте курсовой работы должна быть за последние пять лет.

*Требования по оформлению курсовой работы.*

Курсовая работа выполняется на стандартных листах белой бумаги формата А-4. Текст располагается на одной стороне листа.

Курсовая работа оформляется в виде текста, подготовленного с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, шрифт текста TimesNewRoman, размер шрифта (кегель) 14, межстрочный интервал 1,5 пт, отступ красной строки 1,25 пт. Альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта – черный.

Поля по краям листа должны соответствовать следующим значениям: 30 мм с левой стороны, 10 мм с правой стороны, 20 мм сверху и снизу.

Наименования всех структурных элементов курсовой работы, за исключением приложений, записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 полужирный).

Каждый раздел работы (глава, параграф) должен начинаться с новой страницы. Текст работы обязательно должен содержать ссылки на использовавшуюся литературу.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая). Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

Разделы (главы) имеют порядковые номера в пределах всей курсовой работы и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела (параграфа) состоит из номеров главы (раздела) и подраздела, разделенных точкой.

При ссылках на структурную часть текста, выполняемой курсовой работы указываются номера разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной курсовой работы (проекта). При ссылках следует писать: «... в соответствии с главой

(разделом) 2», «... в соответствии со схемой № 2», «(схема № 2)», «в соответствии с таблицей № 1», «таблица № 4», «... в соответствии с приложением № 1» и т.п.

Цитаты воспроизводятся в тексте курсовой работы с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитированная информация заключается в кавычки, указывается источник цитирования, а также номер страницы источника, из которого приводится цитата (при наличии).

Цифровой (графический) материал (далее - материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами. При этом делается надпись «Таблица» или «Рис.» и указывается порядковый номер, название рисунка записывается в той же строке, а заголовок таблицы – на следующей строке по центру строчными буквами (14 шрифт полужирный). Материалы в зависимости от их размера, помещаются под текстом, в котором впервые дается ссылка на них, или на следующей странице. Допускается цветное оформление материалов. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение размера шрифта 12 (или более мелкого), с межстрочным интервалом 1,0 пт.

После проверки курсовой работы и ее положительной оценке, она защищается в установленном порядке с выставлением оценки. В случае, если работа при проверке оценена на «неудовлетворительно», работа возвращается студенту, который обязан в кратчайшие сроки устранить все замечания, указанные в рецензии к работе и сдать ее на повторную проверку.

## **8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

### **8.1. Основная литература**

1. Карагодин, В.П. Таможенная экспертиза: учебник и практикум для вузов / В.П. Карагодин, С.В. Золотова; под редакцией В.П. Карагодина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 212 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/561339>.

2. Попова, Л.И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник

для вузов / Л.И. Попова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 188 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/562242/p.1>.

3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова [и др.]; под редакцией Т.И. Чалых, Н.В. Умалёновой. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К, 2023. – 760 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/144106.html>.

4. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для вузов / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под редакцией Л.Г. Елисеевой. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К, 2024. – 886 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/136568.html>.

## 8.2. Дополнительная литература

1. Аксёнова, Л.И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л.И. Аксёнова, Н.А. Сариева, Г.В. Герлиц. – 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. – 455 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/134166.html>.

2. Еремеева, Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары): практикум / Н.В. Еремеева, Т.Ю. Дуборасова. – Москва: Дашков и К, 2018. – 108 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/85468.html>.

3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник для вузов / С.Л. Калачев. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 442 с. – (Высшее образование– Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/559659/p.1>.

4. 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. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/115452.html>.

5. Красильникова, Е.В. Товароведение и экспертиза ювелирных товаров в таможенных целях: учебник / Е.В. Красильникова, Л.В. Кучинская, Т.М. Поливанова. – Москва: Российская таможенная академия, 2024. – 238 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/146497.html>.

6. Райкова, Е.Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник и практикум для вузов / Е.Ю. Райкова. – 2-е изд. –

Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 382 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/560317>.

7. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. – 2-е изд. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. – 126 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/134104.html>.

8. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К, 2023. – 676 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/144104.html>.

9. Филиппова, К.В. Товароведение. Непродовольственные товары. Практикум: учебное пособие / К.В. Филиппова. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. – 104 с. – Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/143055.html>.

### 8.3. 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.

### 8.4 Интернет-ресурсы

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

#### ***Русскоязычные ресурсы***

- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»
- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Юрайт»
- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «ZNANIUM.COM»

- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «BOOK.RU»
- Электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «IPR SMART»
  - <http://www.government.ru> – интернет-портал Правительства Российской Федерации.
  - <http://www.gks.ru> – сайт Федеральной статистической государственной службы РФ.
  - <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система Консультант Плюс.
  - <http://www.customs.ru> – сайт Федеральной таможенной службы РФ.
  - <http://www.customs.ru> – Итоговые отчеты ФТС России.
  - <http://www.economy.ru> – сайт Минэкономразвития РФ.
  - <http://www.cbr.ru> – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации.
  - <http://www.worldcustomsjournal.org> – международный таможенный электронный журнал.
  - <http://www.garant.ru> – справочная правовая система Гарант.
  - <http://www.www.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование».
  - <http://www.wcoomd.org/en/topics/facilitation/resources> – Компедиум ВТамО по управлению таможенными рисками.

## **9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций, оснащенные персональным компьютером/ноутбуком и мультимедийным проектором
2.	Аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами и персональными компьютерами с выходом в Интернет для проведения практических занятий
3.	«МТС Линк» – российская платформа для онлайн-коммуникаций и совместной работы команд; «Яндекс Телемост» – сервис для видеоконференций от Яндекса; Я-мессенджер
4.	Технические средства обучения: персональные компьютеры; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV; программы для работы с электронными таблицами для обработки, анализа и визуализации данных; соответствующие онлайн-инструменты для построения интеллект-карты и моделей в различных нотациях
5.	Научная библиотека (в т.ч. электронные информационные ресурсы научной библиотеки)
6.	СДО Академии <a href="https://lms.ranepa.ru/">https://lms.ranepa.ru/</a>