

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 15.04.2024 16:19:14
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

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

Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС

**«ФАКУЛЬТЕТ ТАМОЖЕННОГО АДМИНИСТРИРОВАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ
КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО АДМИНИСТРИРОВАНИЯ»**

УТВЕРЖДЕНА

на заседании методической комиссии
кафедры таможенного
администрирования
Протокол от « 26 » августа 2020 г. № 1
С изменениями
Протокол от «27» апреля 2020г. № 5

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.Б.22 Товароведение, экспертиза в таможенном деле
(продовольственные и непродовольственные товары)**

38.05.02 Таможенное дело

Специализация № 3 «Таможенные операции и таможенный контроль»

Квалификация: специалист таможенного дела

Формы обучения: очная/заочная

Год набора - 2020

Санкт-Петербург, 2019 г

Автор(ы)–составитель(и):

доцент кафедры таможенного администрирования, кандидат технических наук,
В.Г. Кольцова

Заведующий кафедрой

таможенного администрирования, кандидат экономических наук,
А.Г. Гетман

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических и астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы.
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических и астрономических часов, видов учебных занятий и структура дисциплины.
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине.
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Дисциплина Б1.Б.22 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-4	Способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД	ПК-4.1	Способность определять характеристики отдельных категорий товаров, влияющие на правильность классификации товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
		ПК-4.2	Способность назначать таможенную экспертизу на основе анализа характеристик отдельных категорий товаров
ПК-14	Владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара	ПК-14.1	Способность идентифицировать товары, перемещаемые через таможенную границу ЕАЭС
		ПК-14.2	Способность идентифицировать товары, перемещаемые через таможенную границу ЕАЭС, на основе результатов таможенной экспертизы
ПК-15	Владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	ПК-15.1	Способность анализировать характеристики товаров с целью назначения и использования результатов таможенных экспертиз при осуществлении таможенного контроля и иных видов государственного контроля
		ПК-15.2	Способность назначать и использовать результаты таможенных экспертиз при осуществлении таможенного контроля и иных видов государственного контроля

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

ОТФ/ТФ¹ трудовые/ профессиональные действия	Код этапа освоения компетенци и	Результаты обучения
Определение классификационного кода по ТН ВЭД ЕАЭС при подготовке документов и сведений к предоставлению в таможенные органы	ПК-4.1 ПК-4.2	<i>На уровне умений:</i> основные требования Всемирной таможенной организации; основные характеристики товаров, влияющие на правильности классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
		<i>На уровне навыков:</i> выявлять характеристики конкретного рассматриваемого товара, оказывающие влияние на классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
Проверка документов и сведений, предоставляемых декларантом и иными лицами, имеющими отношение к перемещению товаров через таможенную границу ЕАЭС, на предмет соблюдения законодательства ЕАЭС и РФ	ПК-14.1 ПК-14.2	<i>На уровне умений:</i> общекультурные знания, полученные в ходе освоения основной образовательной программы среднего общего образования; типовые признаки подделки и фальсификации товара
		<i>На уровне умений:</i> умение анализировать и сопоставлять информацию, документы и сведения, предоставленные участником ВЭД, на предмет наличия признаков фальсификации и подделки
<i>На уровне навыков:</i> владеть навыками в области идентификации товаров, перемещаемых через таможенную границу ЕАЭС с целью выявления возможных фактов фальсификации и нарушением прав на объекты интеллектуальной собственности;	Документальное оформление результатов таможенного контроля; Заполнение и подача в таможенные органы таможенной декларации и иных таможенных документов, в том числе с использованием современных информационных технологий	ПК-15.1 ПК-15.2
<i>На уровне умений:</i> умение изучить отчет таможенного эксперта на предмет использования в таможенных целях. определение случаев, когда целесообразно использование результатов таможенных экспертиз в таможенных целях, а когда достаточно назначить таможенное исследование;		
<i>На уровне навыков:</i> владеть навыками выбора вида таможенной экспертизы и определения необходимости отбора проб и образцов (с учетом категории товаров); назначения таможенной экспертизы;		

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества

академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов, 162 астрономических часа. Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Очная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость в акад. часах ауд./ЭО, ДОТ	Трудоемкость в астрон. часах ауд./ЭО, ДОТ
Общая трудоемкость	216	162
Контактная работа с преподавателем	108	81
Лекции	16/16	24
Практические занятия	36/40	57
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	72	54
Контроль	36	27
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, деловая игра, тестирование, решение кейсов	
Форма промежуточной аттестации	зачет, курсовая работа, экзамен	

Для очной формы обучения трудоемкость контактной работы с преподавателем составляет 108 академических часа (из них 32 часа – лекции, 76 часов – практические занятия), самостоятельной работы студентов – 72 академических часа, промежуточный контроль – 36 академических часов. Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом: зачет, курсовая работа, экзамен.

Заочная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость в акад. часах ауд./ЭО, ДОТ	Трудоемкость в астрон. часах ауд./ЭО, ДОТ
Общая трудоемкость	0/216	162
Контактная работа с преподавателем	0/22	16,5
Лекции	0/8	6
Практические занятия	0/14	10,5
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	0/185	138,75
Контроль	0/9	6,75
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, деловая игра, тестирование, решение кейсов	
Форма промежуточной аттестации	зачет, курсовая работа, экзамен	

Для заочной формы обучения трудоемкость контактной работы с преподавателем составляет 22 академических часа (из них 8 часов – лекции, 14 часов – практические занятия), самостоятельной работы студентов – 185 академических часов, промежуточный контроль – 9 академических часов. Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом: курсовая работа, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.Б.22 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» включена в состав дисциплин обязательной части Учебного плана подготовки специалистов по специальности 38.05.02 «Таможенное дело».

Дисциплина изучается студентами *очной формы обучения*:

- на 1 курсе во втором семестре в объеме:
18 час. - лекции, 36 час. - практические занятия, 54 час. - самостоятельные занятия, зачет;
- на 2 курсе в третьем семестре в объеме:
14 час. - лекции, 40 час. – практические занятия, 18 час. - самостоятельные занятия, курсовая работа и заканчивается сдачей экзамена.

Дисциплина изучается студентами на 2 курсе *заочной формы обучения*:

- в зимней сессии в объеме:
8 час. - лекции, 12 час. - практические занятия, 88 час. - самостоятельные занятия, зачет;
- в летней сессии в объеме:
0 час. - лекции, 2 час. – практические занятия, 97 час. - самостоятельные занятия, курсовая работа и заканчивается сдачей экзамена.

Дисциплина реализуется после изучения дисциплин:

- Б1.Б.04 «История таможенного дела и таможенной политики России»,
- Б1.Б.21 «Основы таможенного дела».

В свою очередь, данная дисциплина является основой для изучения других связанных с ней дисциплин – «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности», «Организация таможенного контроля товаров и транспортных средств», а также является основой при разработке студентами научно-исследовательских и дипломных работ.

Методика дисциплины построена на современных подходах отечественных и зарубежных специалистов в области товароведения; обобщении российского законодательства в сфере экспертной деятельности; обобщении опыта разработки и реализации различных товаров, перемещаемых через таможенную границу; изучении особенностей товароведной характеристики товаров, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, классификации и т.д.

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

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

Структура дисциплины *Очная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем (разделов)	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваем.*, промежут. аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л /ЭО, ДОТ	ЛР /ЭО, ДОТ	ПЗ /ЭО, ДОТ	КСР /ЭО, ДОТ		
2 семестр								
Раздел 1 «Теоретические основы товароведения»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товарах. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб	7	1	0	1	0	4	О
Тема 1.2	Ассортимент товаров. Количество и качество товаров.	5	1	0	0/4	0	2	О
Тема 1.3	Классификация и кодирование товаров. Штриховой код.	5	1	0	1	0	4	О
Тема 1.4	Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия). Метрология в таможенном деле.	7	0/2	0	0/4	0	2	О
Тема 1.5	Показатели безопасности товаров, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации	6	1	0	1	0	4	О
Тема 1.6	Химический состав товаров и их потребительские свойства	5	1	0	1	0	4	О
Тема 1.7	Сохранение качества и количества товаров. Виды тары и упаковки. Маркировка товаров.	7	0/2	0	0/4	0	2	О
Тема 1.8	Идентификация товаров. Признаки фальсифицированного и контрафактного товара.	6	1	0	1	0	4	О
Тема 1.9	Экспертиза в таможенном деле. Экспертные подразделения таможенных органов.	8	0/2	0	0/4	0	2	О
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров»								
Тема 2.1	Овощи и фрукты, плоды, грибы	7	0	0	1	0	2	О, РЗ
Тема 2.2	Зерномучные товары	5	1	0	2	0	4	О, РЗ
Тема 2.3	Сахар, мед, кондитерские товары	7	0	0	1	0	4	О, РЗ
Тема 2.4	Вкусовые товары (напитки, пряности)	5	0/2	0	0/4	0	2	О, РЗ
Тема 2.5	Молоко и молочные товары	7	1	0	2	0	4	О, РЗ
Тема 2.6	Пищевые жиры и масла	7	0	0	1	0	2	О, РЗ, Т
Тема 2.7	Мясо и мясные товары	7	1	0	2	0	4	О, РЗ, Т
Тема 2.8	Рыба, товары из рыбы, морепродукты	7	1	0	2	0	4	О, РЗ
Промежуточная аттестация				0		0		Зачет
Итого:		108	10/8	0	16/20		54	

3 семестр								
Раздел 3 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров»								
Тема 3.1	Лесоматериалы, древесина и строительные материалы на ее основе		0/2	0	0/4	0	2	О, РЗ
Тема 3.2	Нефть и нефтепродукты		1	0	4	0	2	О
Тема 3.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них		1	0	4	0	2	О, РЗ
Тема 3.4	Силикатные товары		0/2	0	0/4	0	2	О, РЗ
Тема 3.5	Текстильные товары		0/2	0	0/4	0	2	О, РЗ
Тема 3.6	Кожевенные товары		1	0	6	0	2	О, РЗ
Тема 3.7	Пушно-меховые товары		0/2	0	0/4	0	2	О, РЗ, Т
Тема 3.8	Металлы, сплавы и товары на их основе		1	0	0/4	0	2	О, РЗ
Тема 3.9	Ювелирные изделия и антиквариат		2	0	6	0	2	О, РЗ
Промежуточная аттестация				0		0		Экзамен
Итого:		108	6/8	0	20/20	2*	18	36
Всего:		216	16/16	0	36/40		72	36

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

*-не входит в общий объем нагрузки

Структура дисциплины *Заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем (разделов)	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваем. *, промежут. аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л /ЭО, ДОТ	ЛР /ЭО, ДОТ	ПЗ /ЭО, ДОТ	КСР /ЭО, ДОТ		
Зимняя сессия								
Раздел 1 «Теоретические основы товароведения»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товарах. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб	7	0	0	0	0	4	О
Тема 1.2	Ассортимент товаров. Количество и качество товаров.	5	0/2	0	0/4	0	4	О
Тема 1.3	Классификация и кодирование товаров. Штриховой код.	5	0	0	0	0	4	О
Тема 1.4	Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия). Метрология в таможенном деле.	7	0/2	0	0/4	0	6	О
Тема 1.5	Показатели безопасности товаров, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации	6	0	0	0	0	4	О
Тема 1.6	Химический состав товаров и их потребительские свойства	5	0	0	0	0	4	О
Тема 1.7	Сохранение качества и количества товаров. Виды тары и упаковки. Маркировка товаров.	7	0/2	0	0	0	4	О

Тема 1.8	Идентификация товаров. Признаки фальсифицированного и контрафактного товара.	6	0	0	0	0	4	О
Тема 1.9	Экспертиза в таможенном деле. Экспертные подразделения таможенных органов.	8	0/2	0	0/4	0	6	О
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров»								
Тема 2.1	Овощи и фрукты, плоды, грибы	7	0	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 2.2	Зерномучные товары	5	0	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 2.3	Сахар, мед, кондитерские товары	7	0	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 2.4	Вкусовые товары (напитки, пряности)	5	0	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 2.5	Молоко и молочные товары	7	0	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 2.6	Пищевые жиры и масла	7	0	0	0	0	6	О, РЗ, Т
Тема 2.7	Мясо и мясные товары	7	0	0	0	0	6	О, РЗ, Т
Тема 2.8	Рыба, товары из рыбы, морепродукты	7	0	0	0	0	6	О, РЗ
Промежуточная аттестация				0		0		
Итого:		108	0/8	0	0/12		88	
Летняя сессия								
Раздел 3 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров»								
Тема 3.1	Лесоматериалы, древесина и строительные материалы на ее основе		0	0	0/2	0	12	О, РЗ
Тема 3.2	Нефть и нефтепродукты		0	0	0	0	10	О
Тема 3.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них		0	0	0	0	10	О, РЗ
Тема 3.4	Силикатные товары		0	0	0	0	10	О, РЗ
Тема 3.5	Текстильные товары		0	0	0	0	12	О, РЗ
Тема 3.6	Кожевенные товары		0	0	0	0	10	О, РЗ
Тема 3.7	Пушно-меховые товары		0	0	0	0	12	О, РЗ, Т
Тема 3.8	Металлы, сплавы и товары на их основе		0	0	0	0	10	О, РЗ
Тема 3.9	Ювелирные изделия и антиквариат		0	0	0	0	11	О, РЗ
Промежуточная аттестация				0		0		Экзамен
Итого:		108	0	0	0/2		97	9
Всего:		216	0/8	0	0/14		185	9

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

*-не входит в общий объем нагрузки

Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

Тема 1.1 «Товароведение - как наука о товарах. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб»

Определение товароведения как научной дисциплины. Предмет, метод, цели и задачи товароведения. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб. Междисциплинарные связи товароведения с другими дисциплинами. Содержание товароведения – выявление и изучение различных свойств товаров, условий формирования и сохранения этих свойств. Вопросы определения безопасности, оптимальных способов упаковки, транспортирования и хранения товаров. Классификация товаров в торговле, промышленности, таможенном деле. Определение и характерные признаки товара в таможенном деле. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.

Тема 1.2 «Ассортимент товаров. Количество и качество товаров»

Ассортимент различных товаров перемещаемых через таможенную границу Евразийского экономического союза. Классификация ассортимента товаров: по широте охвата, по степени удовлетворения потребностей, по характеру потребностей. Ассортиментный минимум. Указание сведений о количестве товара в договоре купли-продажи. Системы единиц измерения товаров в международной торговле. Указание количества товара при его таможенном оформлении.

Основные понятия качества: свойства товаров, показатели качества, их группировка. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству продукции. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения). Указание сведений о качестве товара в договоре купли-продажи. Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические). Понятие управления качеством продукции.

Тема 1.3 «Классификация и кодирование товаров. Штриховой код»

Понятие, сущность и цели классификации. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки. Классификационные признаки товаров в таможенном деле. Классификация продукции по степени переработки, сферам производства и потребления. Классификаторы: назначение, структура, виды. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД-2). Построение и содержание классификационных группировок. Уровни классификации Номенклатура Гармонизированной системы. Принципы и особенности Гармонизированной системы. Методы товарной нумерации. Кодирование товаров: виды, понятия, сущность и задачи. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина. Штриховое кодирование товаров. Структура кода EAN. Проверка контрольного числа штрихового кода EAN.

Тема 1.4 «Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия). Метрология в таможенном деле»

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

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

Понятие метрологического контроля и надзора. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле. Средства и методы измерений: определение, виды, классификация. Правовые основы метрологической деятельности в Российской Федерации. Закон «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор, понятие, виды, сфера распространения. Калибровка и сертификация средств измерения.

Тема 1.5 Показатели безопасности товаров, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации»

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

Тема 1.6 «Химический состав товаров и их потребительские свойства»

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

Тема 1.7 «Сохранение качества и количества товаров. Виды тары и упаковки. Маркировка товаров»

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

Тема 1.8 «Идентификация товаров. Признаки фальсифицированного и контрафактного товара»

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

Тема 1.9 «Экспертиза в таможенном деле. Экспертные подразделения таможенных органов»

Понятие, цели, виды экспертизы. Количественная и качественная приемка товаров.

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

РАЗДЕЛ 2 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Тема 2.1 «Овощи и фрукты, плоды, грибы»

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

Тема 2.2 «Зерномучные товары»

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

Тема 2.3 «Сахар, мед, кондитерские товары»

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

Тема 2.4 «Вкусовые товары (напитки, пряности)»

Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликёроводочные изделия, пиво и пивные напитки: сырьё, классификация, требования к качеству; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Ром, виски, джин, текила и др. крепкие национальные напитки: особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству. Вина и винные напитки: классификация, ассортимент. Виноградные сула, виноматериалы. Требования к качеству винодельческой продукции, дефекты, фальсификация и методы её распознавания. Коньяки (бренди): особенности производства, классификация, ассортимент; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты; особенности транспортирования и хранения. Чай: потребительские свойства, классификация; виды – чёрный, зелёный, жёлтый, красный, белый; ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и

хранения; оценка качества, дефекты. Способы идентификации чаев. Чайные напитки и чай с добавками. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофейных зерен. Классификация, оценка качества жареного кофе, дефекты; упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Пряности, приправы и вкусоароматические добавки: потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 2.5 «Молоко и молочные товары»

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

Тема 2.6 «Пищевые жиры и масла»

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

Тема 2.7 «Мясо и мясные товары»

Значение мяса и мясных товаров в питании. Классификация продукции мясной промышленности. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные

режимы хранения мяса. Мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных и мясосодержащих продуктов, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Аналоги мясного продукта. Фальсификация мяса и мясных продуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

Тема 2.8 «Рыба, товары из рыбы, морепродукты»

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

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

Тема 3.1 «Лесоматериалы, древесина и строительные материалы на ее основе»

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

Тема 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

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

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

Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и

пластмасс на основе природных полимеров. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование. Классификация ассортимента изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них.

Тема 3.4 «Силикатные товары»

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

Тема 3.5 «Текстильные товары»

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

Тема 3.6 «Кожевенные товары»

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

Тема 3.7 «Пушно-меховые товары»

Классификация пушно-меховых товаров. Строение и топография пушных и меховых 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 3.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

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

Тема 3.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

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

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

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится устно в ДОТ/письменно с прокторингом/тестирование с прокторингом. Для успешного освоения курса учащемуся рекомендуется ознакомиться с литературой, размещенной в разделе 6, и материалами, выложенными в ДОТ.

Опрос (О): устно по предварительному заданию для опроса

Тестирование (Т): осуществляется с использованием опросника, содержащего варианты ответов

Решение практических задач (РЗ)

Курсовая работа – (КР)

Зачет (Зач): Устный опрос по зачетным билетам

Экзамен (Э): Устный опрос по экзаменационным билетам

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.Б.22 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема (раздел)	Формы (методы) текущего контроля успеваемости
---------------	---

Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы в таможенном деле.	О, Т
Тема 2. Ассортимент товаров. Количество товаров. Качество товаров.	О, Т
Тема 3. Классификация и кодирование товаров. Штриховой код.	О, Т, РЗ
Тема 4. Особенности товароведной характеристики непродовольственных товаров и их классификация по ТН ВЭД	О, Т, РЗ
Тема 5. Виды тары и упаковки. Маркировка товаров.	О, Т, РЗ
Тема 6. Стандартизация товаров Сертификация товаров Метрология	О, Т, РЗ
Тема 7. Экспертиза в таможенном деле. Экспертные подразделения таможенных органов.	О, Т, РЗ
Тема 8. Особенности товароведной характеристики продовольственных товаров и их классификация по ТН ВЭД	О, Т, РЗ

При проведении занятий лекционного типа:

Опрос (О): устно по предварительному заданию для опроса

При проведении занятий семинарского типа:

Тестирование (Т): осуществляется с использованием опросника, содержащего варианты ответов

Решение практических задач (РЗ)

При контроле результатов самостоятельной работы студентов:

- самоконтроль,
- контроль преподавателя,
- выступление на семинаре.

Рекомендованные для использования в самостоятельной работе ресурсы:

- материалы научно-практических конференций;
- Internet

4.1.2. Экзамен и зачет проводятся с применением следующих методов:

Зачет: устный опрос по зачетным билетам в ДОТ/Zoom. В каждом билете не менее 2-х вопросов. Один вопрос теоретической направленности, второй – практической направленности.

Устный опрос по экзаменационным билетам в ДОТ/Zoom. В каждом билете не менее 2-х вопросов. Один вопрос теоретической направленности, второй – практической направленности.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Типовые оценочные материалы по теме 1.1 «Товароведение - как наука о товарах. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб»

Задания для опроса

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

Типовые оценочные материалы по теме 1.2 «Ассортимент товаров. Количество и качество товаров»

Задания для опроса

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

Типовые оценочные материалы по теме 1.3 «Качество товаров»**Задания для опроса**

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

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

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

Типовые оценочные материалы по теме 1.5 «Безопасность потребительских товаров и сырья»**Задания для опроса**

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

Типовые оценочные материалы по теме 1.6 «Химический состав и свойства потребительских товаров»**Задания для опроса**

1. Как химический состав товара влияет на его качество и безопасность?
2. Какие основные группы химических веществ и соединений характерны для непродовольственных товаров?
3. Как классифицируются химические вещества и соединения, входящие в состав пищевых продуктов и продовольственного сырья?
4. Какие минеральные элементы входят в состав продовольственных товаров и как они классифицируются?
5. Как классифицируются белки, входящие в состав продовольственных товаров?
6. Как классифицируются липиды, входящие в состав продовольственных товаров?
7. Как классифицируются углеводы, входящие в состав продовольственных товаров?
8. Каково значение ферментов для качества и сохраняемости пищевых продуктов и продовольственного сырья?
9. Как классифицируются витамины, входящие в состав продовольственных товаров?
10. Как классифицируются красящие вещества, входящие в состав продовольственных товаров?

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

Задания для опроса

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

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

Задания для опроса

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

выявлению фальсифицированных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.9 «Экспертиза потребительских товаров»

Задания для опроса

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.1 «Флодоовощные товары»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.2 «Зерномучные товары»

Задания для опроса

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.3 «Кондитерские товары»

Задания для опроса

1. Что является сырьём для получения сахара?
2. Какой основной углевод содержится в сахаре?
3. Что такое белый сахар?
4. Как классифицируют мед?
5. Как классифицируют сахаристые кондитерские изделия?
6. Каковы условия хранения шоколада?

7. Чем отличаются джем, повидло и варенье?
8. Каковы основные группы мучных кондитерских изделий?

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.4 «Вкусовые товары»

Задания для опроса

1. По какому признаку сформирована группа «Вкусовые товары»?
2. На какие подгруппы подразделяются вкусовые товары?
3. Из какого сырья производят этиловый спирт?
4. Что такое спиртовое брожение?
5. Как образуются сивушные масла?
6. Для чего производят ректификацию спирта-сырца?
7. В чём отличие водок от водок особых?
8. Какое сырьё используется для изготовления рома, виски, джина, текилы?
9. Как классифицируют вина?
10. В чём отличие чёрного чая от зелёного?
11. Как классифицируется жареный кофе?
12. Какие существуют виды растворимого кофе?

Практические задачи

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

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

Задания для опроса

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

Практические задачи

1. Изучить классификацию молочных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент молочных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки молочных товаров.

4. Провести идентификацию предложенных образцов молочных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.6 «Пищевые жиры»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Тестовые задания

Вариант 1

К пищевым жирам в товароведении относят

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

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

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

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

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

4. В основе получения майонеза лежит способность жиров

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

5. К твёрдым растительным маслам относятся

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

6. Дезодорация растительных масел - это

1. Обработка горячей водой
2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
3. Удаление

воскоподобных веществ

4. Процесс отгонки летучих веществ

7. Сроки хранения маргарина и кулинарных жиров зависят от

1. Качество сырья и упаковки 2. Температура хранения 3. Вид упаковки

4. Характер фасования, вид упаковки, температура хранения

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

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

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

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

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

1. Сливочном масле, майонезе и соусе майонезном 2. Пальмовом и оливковом нерафинированном масле 3. Спреде и мягком маргарине

4. Маргарине, спреде, маслах переэтерифицированных, маслах гидрогенизированных и др.

Вариант 2

1. В основе получения растительных масел лежит способность жиров

1. К гидролизу

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

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

1. Качество масличного сырья 2. Способ извлечения

3. Содержание ненасыщенных жирных кислот 4. Степень очистки

3. Животные топлёные жиры получают из жировой ткани путем

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

4. Самым ценным по пищевой ценности растительным маслом является

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

5. Нейтрализация растительных масел - это

1. Обработка горячей водой

2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот 3. Удаление воскоподобных веществ

4. Процесс отгонки летучих веществ

6. В основе получения маргарина и спреда лежит способность жиров

1. К гидролизу и окислению

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

7. Масло сливочное получают путём

1. Гидрогенизации

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

8. Майонезы и соусы майонезные идентифицируются в зависимости от

1. Назначение 2. Консистенция

3. Массовая доля жира и яичных продуктов 4. Массовая доля влаги

9. Масло сливочное может содержать жиры немолочного происхождения в количестве

1. Не более 15 % 2. Не более 10 % 3. Не более 5 %

4. Не может содержать жиры немолочного происхождения

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

1. Массовая доля жира 2. Назначение

Консистенция

3. Содержание транс-изомеров олеиновой кислоты

Вариант 3

1. Твёрдость некоторых растительных масел обусловлена значительным содержанием в них

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

2. Маргарин – эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира

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

3. МТС – это марка маргарина

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

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

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

5. Гидратация растительных масел - это

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

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

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

7. Винтеризация растительных масел - это

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

8. Майонез – это тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием

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

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

1. От 50 до 95 %
2. От 15 до 50 %
3. Менее 15 %
4. От 5 до 15 %

10. Биологическая эффективность растительных масел определяется содержанием в них

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

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.7 «Мясо и мясные товары»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Тестовые задания

Вариант 1

1. Органолептическая оценка мясных продуктов проводится по

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

2. Мясо в зависимости от свежести делится на

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

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

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

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

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

5. Студни, зельцы, паштеты, холодцы - это

1. Варёные колбасные изделия
2. Кровяные колбасные изделия

3. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов 4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

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

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

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

1. Категории А 2. Классу Б 3. Категории Б

4. Категории В, классу А

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

1. Вида используемого мяса 2. Сорта используемого мяса

3. Количества мясных ингредиентов в рецептуре 4. Количества добавок в рецептуре

9. Импортное мясо категории «Д» может 1. Перерабатываться на консервы и колбасные хлеба 2. Использоваться без ограничений 3. Перерабатываться на варёные колбасы

4. Не разрешено к реализации на территории России

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

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

Вариант 2

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

1. Мышечной и жировой ткани, а также крови

2. Мышечной, жировой, соединительной и костной ткани (или без неё) 3. Жира, мышц, крови, лимфы

4. Белков и жиров животного происхождения

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

1. Пол животного 2. Возраст животного

3. Масса животного 4. Вид животного

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

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

4. Назовите колбасные изделия, содержащее наибольшее количество влаги

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

5. Мясо в зависимости от степени свежести подразделяется на

1. Свежее, парное, остывшее и несвежее

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

6. Основными белками соединительной ткани мяса являются

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

7. Мясо в зависимости от способа разделки делится на 1. Разделанное, неразделанное, освобождённое от внутренностей 2. Туши, полутуши, четвертины, отрубы, блоки

3. Мясные, мясокостные и субпродуктовые блоки 4. Туши, отрубы и блоки

8. Шпикачки и колбасные хлеба - это 1. Варёные колбасные изделия 2. Полукопчёные колбасные изделия 3. Сырокопчёные колбасные изделия

4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

9. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо прямоугольной формы Ветслужба

1. Может использоваться только для производства колбас

2. Не может быть реализовано без проведения ветсанэкспертизы в полном объеме

3. Может использоваться без ограничения

4. Может использоваться для производства мясных консервов

10. В аналоге мясного продукта содержится мясных ингредиентов

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

Вариант 3

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

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

2. Основным углеводом, содержащимся в мясе, является

1. Крахмал
2. Лактоза
3. Фруктоза
4. Гликоген

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

1. Воронежский окорок варёный
2. Тамбовский окорок копчёно-варёный
3. Буженина и карбонад запечённые
4. Воронежский окорок сырокопчёный

4. Категория мясных и мясосодержащих полуфабрикатов устанавливается в зависимости от

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

5. Назовите колбасные изделия, имеющие лучшую сохраняемость

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

6. Мясо по термическому состоянию подразделяется на

1. Парное, охлаждённое, замороженное
2. Парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное, размороженное
3. Охлаждённое, замороженное, размороженное, подмороженное
4. Парное, свежее, замороженное, охлаждённое, вымороженное, перемороженное

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

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

8. Классификация свинины подразумевает деление её на

1. Категории (в зависимости от упитанности и половозрастных признаков)
2. Классы (в зависимости от упитанности)
3. Классы (в зависимости от выхода мышечной ткани)
4. Категории и классы (в зависимости от упитанности, половозрастных признаков и выхода мышечной массы)

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

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

10. Ливерные колбасы - это

1. Варёные колбасные изделия
2. Колбасные копчёные изделия
3. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов
4. Фаршированные колбасные изделия

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

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

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 3.1 «Древесина и лесоматериалы»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 3.2 «Нефть и нефтепродукты»

Задания для опроса

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

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

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 3.4 «Силикатные товары»

Задания для опроса

1. Что называют стеклом?
2. Назовите отличительные признаки обычного, жаростойкого и безопасного стекла.

3. Назовите отличительные признаки хрустального стекла, свинцового, высокосвинцового хрустала.
4. Чем отличаются между собой изделия, полученные выдуванием, прессовывдуванием, прессованием?
5. Назовите отличительные признаки украшений: «отводка», «усик», «лента».
6. По каким признакам классифицируется ассортимент бытовой стеклянной посуды?
7. Назовите отличительные признаки бокалов, фужеров, рюмок.
8. Чем отличаются между собой наборы, приборы, сервизы, гарнитуры?

Какие сырьевые материалы используются для получения керамических бытовых товаров?

9. Назовите отличительные признаки фарфора, полуфарфора, фаянса, майолики и гончарной керамики.
10. По каким признакам можно идентифицировать керамическую посуду?
11. Назовите отличительные признаки украшений: «деколь», «трафарет», «печать», «живопись».
12. Назовите отличительные признаки разделок: «отводка», «усик», «лента», «буфетная лента»?
13. В чём отличительные признаки декорирования шелкографией?

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 3.5 «Текстильные товары»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

Типовые оценочные материалы по теме 3.6 «Кожевенные товары»

Задания для опроса

1. Назовите способы консервирования кожевенного сырья.
2. Назовите виды кожевенного сырья, принимаемого по площади.
3. Укажите признаки идентификации кож разных способов дубления.
4. Укажите признаки идентификации замши, велюра и нубука.
5. Какие характеристики определяют фасон обуви?
6. Какие кожи принято относить к искусственным?
7. Как отличить искусственную кожу для верха обуви от натуральной?
8. Какие виды полимерных покрытий используют для получения искусственных кож?
9. Какие материалы используют в качестве основы для искусственных кож?

Каково строение синтетических кож?

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

Практические задачи

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

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

Задания для опроса

1. Каковы отличия пушнины от мехов?
2. Какие свойства отличают шкуры наземных животных?
3. Какой признак сортировки связан с географической изменчивостью?
4. От чего зависит сорт пушнины?
5. Какие шкурки относят к зимним видам пушнины?
6. Какие шкурки относят к весенним видам пушнины?
7. Чем отличаются каракуль, каракульча и смушка?
8. Перечислите недостатки искусственного меха.
9. На какие группы подразделяют ассортимент меховых изделий?
10. Чем отличаются между собой пелерина, палантин и горжеты?

Практические задачи

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

Тестовые задания**Вариант 1**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) 80%
- 2) 75%
- 3) 60%
- 4) 55%

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

- 1) 40%
- 2) 45%
- 3) 50%
- 4) 55%

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

- 1) в различной степени развития элементов кожного покрова
- 2) в наличии и влиянии прижизненных пороков

- 3) в различном образе жизни и среды обитания животных
- 4) в неодинаковом расположении волос и их групп на кожной ткани зверя

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

- 1) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки
- 2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки
- 3) плотные и недостаточно плотные, широкие бобы
- 4) мелкие бобы, горошек или кольца

10. Какие завитки характеризуют ребристую группу каракуля?

- 1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие бобы
- 2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки
- 3) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки
- 4) крупные бобы или кольца

Вариант 2

1. Укажите характерные формы завитков каракуля кавказской группы:

- 1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие вальки попеременно с крупными бобами
- 2) упругие, узкие и средние по ширине, длинные гривки
- 3) плотные, упругие, средние по ширине и длине вальки
- 4) полоски и короткие ласы

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

- 1) для повышения блеска волосяного покрова
- 2) для восстановления пластичности кожной ткани
- 3) для удаления химически не связанного красителя с волосом
- 4) для повышения прочности окраски к мокрому трению

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

- 1) количество, характер и место расположение обнаруженных дефектов
- 2) сорт полуфабриката, из которого пошито изделие
- 3) тщательность подбора меховых шкурок в изделии по цвету и оттенку
- 4) битость ости и целостность волосяного покрова

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

- 1) наличие дефектов кожной ткани их размер и место расположение на деталях в изделии
- 2) прочность связи волосяного покрова с кожной тканью (не вылезает ли волос?)
- 3) равномерность и прочность окраски кожной ткани и волосяного покрова изделия, а также степень их обезжиренности
- 4) освобождена ли кожная ткань и волосяной покров изделий от излишних несвязанных жировых веществ

5. В чем состоит практическая значимость сезонных изменений свойств кожной ткани и волосяного покрова у пушных зверей?

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

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

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

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

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

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

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

по величине температуры сваривания кожаной ткани

9. Уточните факторы, образующие цену мехового изделия

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

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

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

Ключи к тестам по теме 3.7

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

Типовые оценочные материалы по теме 3.8 «Металлы, сплавы и товары

на их основе»

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

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

Задания для опроса

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

Практические задачи

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

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-4	Способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД	ПК-4.1	Способность определять характеристики отдельных категорий товаров, влияющие на правильность классификации товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
		ПК-4.2	Способность назначать таможенную экспертизу на основе анализа характеристик отдельных категорий товаров
ПК-14	Владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара	ПК-14.1	Способность идентифицировать товары, перемещаемые через таможенную границу ЕАЭС, на основе результатов таможенной экспертизы
		ПК-14.2	Способность использовать результаты экспертизы с целью выявления фактов перемещения через таможенную границу ЕАЭС с нарушением требований законодательства
ПК-15	Владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	ПК-15.1	Способность анализировать характеристики товаров с целью назначения и использования результатов таможенных экспертиз при осуществлении таможенного контроля и иных видов государственного контроля
		ПК-15.2	Способность назначать и использовать результаты таможенных экспертиз при осуществлении таможенного контроля и иных видов государственного контроля

Перечень тестовых заданий по дисциплине

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Предметом товароведения является	1. Качество товаров 2. Свойства товаров 3. Потребительские стоимости товаров

		4. Количество товаров
2	Какой сортимент предназначен для продольной распиловки	1. Балансы 2. Пиловочник 3. Рудстойка 4. Кряж
3	Санитарные и фитосанитарные меры не применяются:	1. К продуктам питания, произведенным внутри страны 2. К продуктам питания, поступающим из других стран 3. К ограничениям на фармацевтическую продукцию
4	Из чего получают солод для производства пива	1. Из кукурузы 2. Из хмелевых шишек 3. Из ячменя 4. Из сахара
5	Под «гармонизацией» понимается, в первую очередь:	1. Разработка эквивалентных требований 2. Разработка требований, основанных на международных стандартах 3. Разработка требований, основанных на современных технических достижениях
6	К какой группе вкусовых товаров относится поваренная соль	1. Приправы 2. Тонизирующие добавки 3. Пряности 4. Биодобавка (БАД)
7	Назовите срок отбора проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы после уведомления декларанта о назначении таможенной экспертизы	1. Не позднее 5 рабочих дней 2. Не позднее 3 рабочих 3. Не позднее 2 рабочих дней 4. Не позднее 1 рабочего дня
8	К какой группе пряностей относят перец в зависимости от части растений	1. Корни 2. Семена 3. Цветы и их части 4. Кора 5. Плоды
9	Международная организация по стандартизации – это:	1. МГС 2. Госстандарт 3. Codex Alimentarius
10	Достоинства иерархического метода классификации	1. Фиксирует сходство, и различие свойств 2. Сложность исполнения 3. Удобство 4. Гибкость
11	По каким признакам зеленый чай отличается от черного:	1. Местом выращивания 2. Видом растения 3. Способом производства 4. Способом скручивания
12	Нормативным документом, требования которого	1. Национальный стандарт (ГОСТ Р) 2. Технический регламент (ТР) 3. Отраслевой стандарт (ОСТ)

	являются обязательными на территории РФ, является	4. Технические условия (ТУ)
13	Доска это:	1. Если ширина меньше двойной толщины 2. Если ширина вдвое больше толщины 3. Если ширина и толщина более 50 мм
14	Не относится к градациям по качеству понятие:	1. Сорт 2. Группа качества 3. Группа дефектности 4. Размер
15	Кварцевое стекло относят к стеклу	1. Обыкновенному 2. Хрустальному 3. Жаростойкому 4. Безопасному
16	Знак, подтверждающий соответствие товара требованиям нормативных документов, называется	1. Фирменный знак 2. Знак безопасности 3. Товарный знак 4. Знак соответствия
17	Наибольшую просвечиваемость имеет	1. Фарфор 2. Фаянс 3. Майолика 4. Гончарные изделия
18	Неисправимый брак, возникающий в процессе производства изделий из металлов относится к:	1. Отходам 2. Стандартной продукции 3. Нестандартной продукции
19	Сыр «сулугуни» относится к группе	1. Полутвердые сычужные 2. Рассольные 3. Сычужные твердые 4. Мягкие
20	Изделие из пластичного материала с оттиском печати, закрепляемое так, что без повреждения оттиска нельзя вскрыть упаковку или изделие – это:	1. Ярлык 2. Пломба 3. Бирка 4. Шильда
21	Яблоки относятся к группе	1. Косточковые плоды 2. Фрукты 3. Семечковые плоды 4. Овощи
22	Федеральный закон «О техническом регулировании» вступил в силу	1. С 01 июля 2001 года 2. С 01 июля 2003 года 3. С 01 июля 2005 года 4. С 01 июля 2007 года
23	Лом металлов – пришедшие в	1. Опасная 2. Неликвидная

	негодность или потерявшие эксплуатационную ценность изделия из металлов – это продукция:	3. непригодная к потреблению 4. условно пригодная 5. ликвидная
24	Набор товаров, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков, называется	1. Классом 2. Ассортиментом 3. Группой 4. Видом
25	Балансы это:	1. Отрезки хлыста включая припуск на длину. 2. Сортимент, предназначенный для переработки на целлюлозу и древесную массу. 3. Сортимент, предназначенный для использования в круглом виде. 4. Сортимент, предназначенный для продольной распиловки
26	Назовите, в каких случаях может быть отказано в проведении таможенной экспертизы	1. Ненадлежащих условий оплаты проведения таможенной экспертизы 2. Ненадлежащего образования таможенного эксперта 3. Ненадлежащего оформления решения о назначении таможенной экспертизы 4. Ненадлежащего количества вопросов, поставленных перед таможенным экспертом
27	Способ консервирования пищевых продуктов высокими температурами, при котором производят нагревание ниже 100°C	1. Стерилизация 2. Пастеризация 3. Сублимационная сушка 4. Охлаждение
28	Дополнительная экспертиза поручается:	1. Комиссии экспертов 2. Тому же эксперту 3. Другому эксперту
29	Сколько граммов содержит единица измерения бриллиантов (карат)	1. 0,02 грамма 2. 0,002 грамма 3. 0,2 грамма 4. 2 грамма
30	Срок годности в обязательном порядке не устанавливается:	1. На пирожки 2. На фломастеры 3. На корм для аквариумных рыбок 4. На корм для сельскохозяйственных животных
31	Назовите количество оформляемых экземпляров акта отбора проб и образцов	1. Количество оформляемых экземпляров акта отбора проб и образцов – по требованию 2. Один экземпляр 3. Два экземпляра 4. Три экземпляра
32	При какой температуре производится охлаждение мяса	1. При 0°C 2. От 0°C до 4°C 3. От 0°C до -4°C 4. Ниже -18°C

33	Главная цель обязательной системы подтверждения соответствия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повышение конкурентноспособности 2. Обеспечение безопасности 3. Повышение спроса 4. Повышение товарооборота
34	Срок службы в обязательном порядке устанавливается:	<ol style="list-style-type: none"> 1. На женскую обувь 2. На игрушки 3. На продукты питания
35	О чем вправе ходатайствовать декларант при назначении таможенной экспертизы:	<ol style="list-style-type: none"> 1. О проведении дополнительной таможенной экспертизы 2. О проведении комиссионной таможенной экспертизы 3. О проведении комплексной таможенной экспертизы 4. О проведении комбинированной таможенной экспертизы
36	К крупному кожевенному сырью относят шкуры:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Коз 2. Овец 3. Свиной 4. Быков
37	Назовите, в каких случаях назначается таможенная экспертиза если при совершении таможенных операций требуется:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение стоимости биржевого товара 2. Отбор проб и образцов 3. Специальные познания для разъяснения возникающих вопросов 4. Определение грузоподъемности транспортного средства
38	Волокно вискозы относится к волокнам	<ol style="list-style-type: none"> 1. Природным растительным 2. Природным минеральным 3. Искусственным 4. Синтетическим
39	Какое общее название бревна, получившее назначение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кряж 2. Фанкряж 3. Пиловочник 4. Сортимент
40	Сплав меди и цинка называют	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бронза 2. Латунь 3. Мельхиор 4. Нейзильбер
41	Сбегом называется:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уменьшение диаметра сортимента на 1 см на каждый метр длины 2. Уменьшение диаметра сортимента больше, чем на 1 см на каждый метр длины 3. Уменьшение диаметра сортимента на 1 см на всю длину сортимента
42	Металлический звук при ударе издает пластмасса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полиэтилен 2. Поливинилхлорид 3. Полистирол 4. Оргстекло
43	Чугуном называют сплав, содержащий углерода:	<ol style="list-style-type: none"> 1. До 2,14%; 2. От 2,14% до 6,67%; 3. От 6,67% до 8,25%; 4. От 8,25% до 10%
44	Назовите срок уведомления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не позднее 1 рабочего дня 2. Не позднее 2 рабочих дней

	декларанта о назначении таможенной экспертизы, после принятия решения о назначении таможенной экспертизы	3. Не позднее 3 рабочих дней 4. Не позднее 5 рабочих дней
45	К драгоценным камням относят	1. Аметист 2. Бирюзу 3. Сапфир 4. Авантюрин
46	Основным сырьем для производства шоколада являются:	1. Какао-порошок и какао-масло 2. Какао-порошок и какао-тертое 3. Какао-масло и какао-тертое 4. Какао-масло и эквиваленты какао-масла
47	Скручиванием коротких волокон получают	1. Текстильные нити 2. Комплексные нити 3. Пряжу 4. Текстирированные нити
48	Назовите, кому выдаются пробы (образцы) товара после проведения таможенной экспертизы	1. Должностному лицу внутреннего таможенного органа 2. Должностному лицу внешнего таможенного органа 3. Должностному лицу таможенного органа, назначившему таможенную экспертизу 4. Должностному лицу любого таможенного органа
49	Самыми прочными на износ являются шкурки	1. Норки 2. Выдры 3. Каракуля 4. Волка
50	Набивные ткани распознают по признакам:	1. Одинаковой интенсивности окраски на лицевой стороне и изнанке 2. Использованию разноокрашенных волокон 3. Использованию разноокрашенных нитей 4. Разной интенсивности окраски на лицевой стороне и изнанке

Примерный перечень тем курсовой работы:

Товароведение продовольственных товаров

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.

Товароведение непродовольственных 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).

Положение о курсовой работе (см. на сайте sziu.ru/ Студентам /Учебно-методические материалы)

Вопросы для подготовки к зачету

Вопросы теоретической направленности:

1. Определение товароведения как научной дисциплины.
2. Цели и задачи товароведения в таможенном деле.
3. Определение и характерные признаки товара в таможенном деле.
4. Ассортимент различных товаров перемещаемых через таможенную границу Евразийского экономического союза Таможенного союза.
5. Классификация ассортимента товаров: по широте охвата, по степени удовлетворения потребностей, по характеру потребностей. Ассортиментный минимум.
6. Понятие, сущность и цели классификации товаров. Основные термины в области классификации.
7. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.
8. Классификационные признаки товаров в таможенном деле. Классификация продукции по степени переработки, сферам производства и потребления.
9. Классификаторы: назначение, структура, виды.
10. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.

11. Штриховое кодирование товаров. Структура кода EAN. Проверка контрольного числа штрихового кода EAN.
12. Стандартизация и техническое регулирование в законе РФ «О техническом регулировании».
13. Системы единиц измерения товаров в международной торговле. Измеряемые свойства.
14. Понятие метрологического контроля и надзора. Метрология в таможенном деле.
15. Дать характеристику основных понятий в области качества товаров: качество, требования к качеству, показатели качества (единичные, комплексные) и факторы, влияющие на качество товаров.

Вопросы практической направленности:

16. Указание сведений о качестве товара в договоре купли-продажи.
17. Виды тары и упаковки при перемещении товаров через таможенную границу Евразийского экономического союза Таможенного союза.
18. Способы упаковки, транспортирования и хранения товаров.
19. Маркировка товаров. Сущность и задачи маркировки товаров.
20. Экспертные подразделения таможенных органов.
21. Понятия «экспертиза товара» и «контроль товара».
22. Основы таможенной экспертизы: нормативные документы, регламентирующие назначение таможенной экспертизы.
23. Задачи и объекты таможенной экспертизы.
24. Порядок отбора проб и образцов для таможенной экспертизы.
25. Порядок назначения таможенной экспертизы.
26. Формы документов при назначении таможенной экспертизы и отборе проб и образцов.
27. Права декларанта при назначении таможенной экспертизы.
28. Виды применяемых таможенных экспертиз.
29. Охарактеризовать органолептические методы таможенной экспертизы.
30. Основные этапы и сроки проведения таможенной экспертизы.

Вопросы для подготовки к экзамену

Вопросы теоретической направленности:

1. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации и основные классификаторы продукции и товаров.
2. Химический состав продовольственного сырья: понятие пищевой и энергетической ценности.
3. Ассортимент товаров: промышленный и торговый. Характеристика основных признаков ассортимента (широта, глубина, степень обновления, структура).
4. Дать характеристику белковых веществ, жиров, углеводов, витаминов.
5. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).
6. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.
7. Основные понятия в области качества товаров: факторы, формирующие качество товара, требования к качеству, показатели качества.
8. Права декларанта, иного лица, обладающего полномочиями в отношении товаров, и их представителей при назначении и проведении таможенной экспертизы.
9. Экспертиза товаров. Виды таможенной экспертизы. Объекты и методы экспертиз.

10. Свойства (простые, сложные) и показатели (наименование, значение) качества. Охарактеризовать показатели качества: единичные, комплексные.
11. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.
12. Решение о назначении таможенной экспертизы, его форма и содержание.
13. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров. Информация о товаре.
14. Товароведная характеристика молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация, показатели качества, хранение, маркировка и упаковка молока.
15. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.
16. Понятия товароведения (ТВ): продукция, товар. Содержание ТВ, как науки о товаре. Предмет, цели, задачи ТВ. Связь ТВ с другими науками. Товароведение в таможенном деле.
17. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле.
18. Классификация товаров как метод товароведения: признаки, правила, принципы. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.
19. Возврат материалов, документов, проб и образцов таможенной экспертизы после проведения таможенной экспертизы.
20. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.
21. Потребительские свойства продовольственных товаров.
22. Порядок и срок проведения таможенной экспертизы. Экспертные организации.
23. Порядок назначения таможенной экспертизы.
24. Права и обязанности таможенного эксперта.
25. Понятие таможенной экспертизы.
26. Документально-правовая база проведения экспертной деятельности. Экспертные подразделения таможенных органов.
27. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.
28. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля

Вопросы практической направленности:

29. Товароведная характеристика мяса: происхождение, состояние, категории, способ сохранения (охлаждение и заморозка), виды отрубов, содержание жира. Химический состав и пищевая ценность мяса. Клеймение мясных туш.
30. Товароведная характеристика рыбы и рыбных изделий. Строение скелета рыб. Основные семейства рыб. Химический состав. Способы переработки рыб.
31. Дать характеристику минеральных веществ, входящих в состав пищевых продуктов.
32. Товароведная характеристика овощей: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
33. Вода в пищевых продуктах. Охарактеризовать роль, значение и влияние воды на процессы хранения, приготовления и усвоения пищевых продуктов.
34. Товароведная характеристика фруктов: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.

35. Товароведная характеристика чая: химический состав, сортность, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.
36. Классификация и ассортимент керамических изделий. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий. Экспертиза качества.
37. Товароведная характеристика пива: классификация, основы производства, экспертиза качества.
38. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Экспертиза качества.
39. Классификация алкогольных напитков: виноградное вино, напитки на основе этилового спирта, напитки на основе соков.
40. Ассортимент, классификация и экспертиза качества нетканых материалов.
41. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.
42. Классификация пищевых добавок по происхождению и по функции. Воздействие пищевых добавок на организм человека.
43. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки. Оценка качества муки и хлебобулочных изделий. Упаковка, транспортировка, хранение.
44. Лесоматериалы круглые. Методы измерения и определения объема.
45. Классификация пряностей. Дать характеристику классических пряностей. Использование пряностей. Приправы. Поваренная соль.
46. Строение, топография и химический состав шкур.
47. Товароведная характеристика растительных масел и животных жиров. Значение жировых продуктов в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.
48. Съём шкурок и первичная обработка пушно-мехового сырья.
49. Классификация сыров: семейства, типы, виды сыров. Технологии производства сыра. Кисломолочные продукты: химический состав, энергетическая ценность, технологии производства.
50. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях.
51. Классификация сахара: свойства и характеристики различных видов. Промышленное сырье для производства сахара.
52. Мед пчелиный натуральный: физические свойства, химический состав, сорта, показатели качества.
53. Классификация и характеристика ассортимента древесных материалов.
54. Товароведная характеристика какао-продуктов. Процесс приготовления шоколада. Классификация, качество и хранение шоколада.
55. Текстильные волокна, их классификация и основные свойства.
56. Потребительские свойства тканей. Экспертиза качества.
57. Ассортимент, классификация и экспертиза качества трикотажных изделий.
58. Классификация, ассортимент и экспертиза качества швейных изделий.
59. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.
60. Готовые меховые изделия: классификация, ассортимент и экспертиза качества.

Шкала оценивания

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

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

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной

дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

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

30 баллов - на промежуточную аттестацию

50 баллов - на работу на семинарских занятиях

20 баллов - на посещаемость занятий

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

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

Расчет итоговой рейтинговой оценки:

Количество баллов	Оценка	
	прописью	буквой
96-100	отлично	А
86-95	отлично	В
71-85	хорошо	С
61-70	хорошо	Д
51-60	удовлетворительно	Е

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

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

Критерии оценки ответа на экзаменационные вопросы:

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

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

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

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

- «Хорошо» (D) - от 61 по 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено

полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

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

Критерии оценки ответа на вопросы на зачете:

«Зачтено» ставится в том случае, если студент должен продемонстрировать знание основных понятий, относящихся к сфере таможенного дела, правильно ответить по крайней мере на один дополнительный вопрос, ответ должен быть логичным и последовательным, либо студент способен уточнить содержание ответа

«Не зачтено» ставится в том случае, если студент не демонстрирует знание основных понятий, относящихся к сфере таможенного дела, не отвечает ни на один дополнительный вопрос, и изложение ответа на вопрос не последовательное и не логичное. При этом, студент не может уточнить содержание ответа на вопрос.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» относится к дисциплинам базовой части профессионального цикла и изучается студентами на I курсе во втором и третьем семестре.

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

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

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

Стоит отметить, что необходимо также систематическая самостоятельная работа студента. Самостоятельная работа студента, прежде всего, подразумевает изучение им учебной и научной литературы, рекомендуемой рабочей программой дисциплины и программой курса. Кроме того, студент должен уделять время детальному и вдумчивому изучению нормативно-правовых документов, регулирующих перемещение товаров через таможенную границу ЕАЭС.

6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Основная литература.

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

- Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2014, 268 с.
- Виноградова А.В. и другие. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Троицкий мост», 2013, 392 с.
- Горносталь А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 76 с.
- Горносталь А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учеб. пособие. СПб, ИЦ «Интермедия», 2015, 112 с.
- Воротынцева Т.М., Веселова П.П. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учеб. пособие. СПб, Изд-во «Троицкий мост», 2016, 128 с.
- Катушенок В.К. и другие. Продовольственные товары: термины и определения: учеб. пособие. М.: РИО Российской таможенной академии, 2014, 108 с.
- Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015, 208 с.

6.2. Дополнительная литература.

- Буваева, Наталья Эрнестовна. Международное таможенное право: учебник для для бакалавриата и магистратуры [Электронный ресурс] / Н. Э. Буваева ; под общ. ред. А. В. Зубача; Рос. тамож. акад. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 376 с. <https://idp.nwipa.ru:2920/viewer/A99E21A1-0ED0-4F56-9166-3F1C787C0ED1#page/1>
- Ляпустин С.Н. Таможенный контроль товаров, содержащих объекты интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учеб. пособие [для студентов вузов региона по специальности 080115 "Тамож. дело"], Владивосток: Рос. тамож. акад. Владивосток. фил. 2012, <http://idp.nwipa.ru:2945/25776.html>
- Радкевич, Яков Михайлович. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для бакалавров, [обучающихся по направлениям подготовки "Технология, оборудование и автоматизация машиностр. производств", "Автоматизир. технологии и производства"] / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2014. - 813 с.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

Положение об организации самостоятельной работы студентов ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» (см. на сайте sziu.ru/ Студентам / Учебно-методические материалы)

6.4. Нормативные правовые документы.

- Решение Комиссии Таможенного союза от 20 мая 2010 года № 260 «О формах таможенных документов».
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 16 августа 2012 года № 134 "О нормативных правовых актах в области нетарифного регулирования".
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 года № 195-ФЗ.

- Федеральный закон Российской Федерации от 28 декабря 2010 года № 394-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с передачей полномочий по осуществлению отдельных видов государственного контроля таможенным органам Российской Федерации».
- Стратегия национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года (утверждена Указом Президента РФ от 12 мая 2009 года № 537).
- Указ Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 года № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 16 сентября 2013 года № 809 "О Федеральной таможенной службе" (в редакции постановлений Правительства РФ от 11 ноября 2015 года № 1219, от 13 апреля 2016 года № 300).
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 июня 2011 года № 500 «Об утверждении правил осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 июня 2011 года № 502 «Об утверждении правил осуществления государственного карантинного фитосанитарного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 июня 2011 года № 501 «Об утверждении правил осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2012 года № 1125-р «Об утверждении плана мероприятий ("дорожной карты") "Совершенствование таможенного администрирования» (с изменениями, внесенными распоряжением Правительства РФ от 26 сентября 2013 года № 1721-р).
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 28 декабря 2012 года № 2575-р «Об утверждении Стратегии развития таможенной службы Российской Федерации до 2020 года».
- Приказ ФТС России от 26 декабря 2012 года № 2656 «Об утверждении Регламента Федеральной таможенной службы».
- План деятельности Федеральной таможенной службы на период 2013-2018 годов.
- Решение Комиссии Таможенного Союза от 20.05.2010 года № 257 «Об Инструкциях по заполнению таможенных деклараций и формах таможенных деклараций» (в ред. от 26.01.2016)
- Международная конвенция об упрощении и гармонизации таможенных процедур от 18 мая 1973 года (в редакции Протокола о внесении изменений от 26 июня 1999 года).
- Таможенный кодекс Евразийского экономического союза (приложение 1 к Договору от 11.04.2017 о Таможенном кодексе Евразийского экономического союза)
- Таможенный кодекс Таможенного союза (приложение к Договору о Таможенном кодексе Таможенного союза, принятому Решением Межгосударственного Совета ЕврАзЭС на уровне глав государств от 27.11.2009 № 17) (ред. от 16.04.2010)
- Решение Комиссии Таможенного союза от 20.09.2010 года № 378 «О классификаторах, используемых для заполнения таможенных деклараций» (ред. от 22.12.2015)
- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 года) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ)

- Федеральный закон от 27.11.2010 года № 311-ФЗ «О таможенном регулировании в Российской Федерации» (в ред. от 01.01.2016)
- Распоряжение Правительства РФ от 28 декабря 2012 года № 2575-р «О Стратегии развития таможенной службы Российской Федерации до 2020 года» (в ред. от 15.04.2014)
- Приказ ФТС России от 3 мая 2011 года № 902 «Об утверждении Положения о Центральном экспертно-криминалистическом таможенном управлении»

6.5. Интернет-ресурсы.

Для освоения дисциплины следует пользоваться доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы:

- официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>;
- официальный сайт Евразийской экономической Комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>;
- электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»;
- электронные учебники электронно-библиотечной системы (ЭБС) «Лань»;
- статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист-Вью»
- энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»;
- полные тексты диссертаций и авторефератов **Электронная Библиотека Диссертаций РГБ.**

Англоязычные ресурсы:

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

Кроме вышеперечисленных ресурсов, используются следующие ресурсы сети Интернет: <http://uristy.ucoz.ru/>; <http://www.garant.ru/>; <http://www.kodeks.ru/>

6.5. Иные источники.

В ходе образовательного процесса не используется.

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

Информационные средства обучения:

- Системы, используемые для поиска источников информации в сети Интернет;
- Программные задачи компании ООО «СТМ», являющегося разработчиком программного обеспечения для железнодорожной логистики и внешнеэкономической деятельности: «ВЭД-Декларант» - программа для специалистов по таможенному оформлению, непосредственно занимающихся заполнением деклараций на товары, «ВЭД-Инфо» - уникальный электронный справочник, содержащий всю актуальную нормативно-правовую базу в сфере внешнеэкономической деятельности;
- Тренажер «Прием и регистрация декларации на товары», разработанный Межрегиональным центром обеспечения учебного процесса.

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

№ п/п	Наименование
1.	Специализированная аудитория «Информационные технологии в таможенном

	деле» и компьютерный класс - оснащены 52-мя рабочими станциями ПК, на которых установлены программные средства ВЭД-Декларант, ВЭД-Инфо, Тренажер «Прием и регистрация декларации на товары», а также оснащены средствами мультимедиа и 4-мя досками (по 2 в каждом из классов)
2.	Специализированная аудитория «Лаборатория товароведения и экспертизы в таможенном деле» - оснащена средствами мультимедиа, 2-мя досками, демонстрационными материалами, отражающими процессы осуществления таможенного контроля и таможенных операций.
3.	Тематическая аудитория «Таможенное дело в России» - оснащена средствами мультимедиа, 2-мя досками, демонстрационными материалами, отражающими процессы осуществления таможенного контроля и таможенных операций.
4.	Специализированная аудитория «Лаборатория товароведения и экспертизы в таможенном деле» - оснащена средствами мультимедиа, 2-мя досками, демонстрационными материалами, отражающими процессы осуществления таможенного контроля и таможенных операций