

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 02.12.2024 22:38:37  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

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

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

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
Северо-Западного института  
управления - филиала РАНХиГС  
Хлутков А.Д.

**ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА**  
Информационно-аналитическая деятельность в таможенном деле  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,**  
**реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

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

очная/заочная  
(форма(формы) обучения)

Год набора – 2024

**Автор–составитель:**

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

Р.Х. Кочкаров

**Заведующий кафедрой**

таможенного администрирования , канд. экон. наук, доц.

А.Г. Гетман

РПД ( *«Товароведение, экспертиза в таможенном деле»*) одобрена на заседании кафедры таможенного администрирования. Протокол от 15.05.2024 № 10

## СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

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

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
Определение характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС при подготовке документов и сведений к предоставлению в таможенные органы	ПКо ОС-13.1	<u>на уровне знаний:</u> знает характеристики и свойства продовольственных и непродовольственных товаров и признаки их классификации, при выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
		<u>на уровне умений:</u> умеет правильно определять характеристики и свойства продовольственных и непродовольственных товаров и признаки их классификации, при выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
		<u>на уровне навыков:</u> способен использовать свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных товаров) и признаки их классификации, при

		выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.
--	--	--

## 2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

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

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

Для очной формы обучения:

Вид работы	Трудоемкость в акад. Часах/астр Часах
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>180/135</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>114/85,5</b>
Лекции	48/36
Практические занятия	32/24
Лабораторные занятия	32/24
Консультация	2/1,5
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>30/22,5</b>
<b>Контроль</b>	<b>36/27</b>
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, практические задачи, тестирование
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачёт, Экзамен

Для заочной формы обучения:

Вид работы	Трудоемкость в акад. Часах/астр Часах
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>180/135</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>42/31,5</b>
Лекции	16/12
Практические занятия	16/12
Лабораторные занятия	8/6
Консультация	2/1,5
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>125/93,75</b>
<b>Контроль</b>	<b>13/9,75</b>
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, , практические задачи, тестирование
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачёт, Экзамен

### Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.О.18 «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» относится к обязательной части учебного плана подготовки специалистов по специальности 38.05.02 «Таможенное дело». Дисциплина читается по очной форме в 2 и 3 семестрах, по заочной форме в 3 и 4 семестрах.

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

Дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин: «Товарная

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

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

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины

##### Очная форма обучения

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

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
<b>2 семестр</b>								
<b>Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»</b>								
	основе							
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	8	2	2	2	0	2	УО, ПЗ, Т, Д,
<b>Промежуточная аттестация</b>		36						<b>Экзамен</b>
	Консультация	2						
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	

### *Заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
<b>3 семестр</b>								
<b>Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»</b>								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	7	1	0	1	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.2	Флодоовощные товары	7	0	1	1	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.3	Зерномучные товары	7	1	0	1	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.4	Кондитерские товары	7	1	1	0	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.5	Вкусовые товары	7	1	0	1	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	7	1	0	1	0	5	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.7	Пищевые жиры	9	1	1	1	0	6	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.8	Мясные товары	8	1	0	1	0	6	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	9	1	1	1	0	6	УО, ПЗ, Т, Д,
<b>Промежуточная аттестация</b>		4						<b>Зачет</b>
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	
<b>4 семестр</b>								
<b>Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»</b>								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	11	1	0	1	0	9	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	11	1	0	1	0	9	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	11	1	0	1	0	9	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.4	Силикатные товары	12	1	1	1	0	9	УО, ПЗ, Т, Д,

Тема 2.5	Текстильные товары	11	1	1	0	0	9	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.6	Кожевенные товары	10	1	0	1	0	8	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	11	1	1	1	0	8	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	10	1	0	1	0	8	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	10	0	1	1	0	8	УО, ПЗ, Т, Д,
<b>Промежуточная аттестация</b>		9						<b>Экзамен</b>
Консультация		2						
<b>Итого:</b>		<b>108</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	

Используемые сокращения:

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

ЛР – лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

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

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

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

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

УО – устный опрос;

ПЗ – практические задачи;

Д – доклад;

Т – тестирование.

### 3.2. Содержание дисциплины

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

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

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

Потребительские свойства товаров: определение, их роль при идентификации и оценке потребительной стоимости и качества. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским - наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности. Классификация потребительских свойств



товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, безопасность и надежность.

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

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

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

### **Тема 1.2 Плодоовощные товары**

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

### **Тема 1.3 Зерномучные товары**

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

### **Тема 1.4 Кондитерские товары**

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

### **Тема 1.5 Вкусовые товары**

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

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

### **Тема 1.6 Молоко и молочные товары**

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

### **Тема 1.7 Пищевые жиры**

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

### **Тема 1.8 Мясные товары**

Значение мяса и мясных товаров в питании. Классификация продукции мясной промышленности. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Классификация и маркировка

(клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных и мясосодержащих продуктов, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Аналоги мясного продукта. Фальсификация мяса и мясных продуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

### **Тема 1.9 Товары из рыбы и морепродукты**

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

## **РАЗДЕЛ 2. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ»**

### **Тема 2.1 Древесина и лесоматериалы**

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

### **Тема 2.2 Нефть и нефтепродукты**

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

### **Тема 2.3 Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них**

Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение,

основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование. Классификация ассортимента изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них.

#### **Тема 2.4 Силикатные товары**

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

#### **Тема 2.5 Текстильные товары**

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

#### **Тема 2.6 Кожевенные товары**

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

#### **Тема 2.7 Пушно-меховые товары**

Классификация пушно-меховых товаров. Строение и топография пушных и меховых шкур, виды изменчивости. Товарные свойства пушно-меховых товаров, их

применение в экспертизе видов. Сортировка пушно-меховых товаров. Особенности определения цены пушно-меховых товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых товаров. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых товаров.

#### **Тема 2.8 Металлы, сплавы и товары на их основе**

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

#### **Тема 2.9 Ювелирные изделия и антиквариат**

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

### **4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

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

<b>Тема и/или раздел</b>	<b>Методы текущего контроля успеваемости</b>
<b>Раздел 1. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»</b>	
Тема 1.1. Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.2. Плодоовощные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.3. Зерномучные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.4. Кондитерские товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.5. Вкусовые товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.6. Молоко и молочные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.7. Пищевые жиры	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.8. Мясные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 1.9. Товары из рыбы и морепродукты	УО, ПЗ, Т, Д,
<b>Раздел 2. «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»</b>	
Тема 2.1. Древесина и лесоматериалы	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.2. Нефть и нефтепродукты	УО, ПЗ, Т, Д,

Тема 2.3. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.4. Силикатные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.5. Текстильные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.6. Кожевенные товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.7. Пушно-меховые товары	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.8. Металлы, сплавы и товары на их основе	УО, ПЗ, Т, Д,
Тема 2.9. Ювелирные изделия и антиквариат	УО, ПЗ, Т, Д,

#### 4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Полный перечень материалов текущего контроля содержится в ФОСе по дисциплине.

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

##### *Задания для устного опроса*

1. Каковы основные задачи товароведения в таможенном деле?
2. Как классифицируются потребительские свойства товаров?
3. Какими потребительскими свойствами характеризуются продовольственные товары?
4. Какими потребительскими свойствами характеризуются непродовольственные товары?
5. Какие факторы формируют, а какие сохраняют качество товаров?

##### *Тематика докладов*

1. Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, методы определения.
2. Кодирование товаров, цель, правила, методы кодирования, их характеристика.
3. Роль стандартизации в управлении качеством продукции и услуг, порядок разработки и утверждения нормативных документов.
4. Виды сертификации и их особенности, порядок признания и подтверждения сертификатов соответствия.
5. Системы единиц измерения товаров в международной торговле. Измеряемые свойства. Метрология в таможенном деле.

##### *Практические задания*

1. Изучение стандартизированных терминов и определений продукции и объектов товароведения в таможенной деятельности по нормативным и законодательным документам.
2. Изучение типовой номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров.
3. Изучение потребительских свойств товаров в соответствии с положениями стандартов.

##### *Тестовые задания*

1. Товар в таможенном деле – это ...
  - а. любое перемещаемое через таможенную границу движимое имущество, перемещаемые через таможенную границу отнесенные к недвижимым вещам транспортные средства, а также результаты интеллектуальной деятельности, информация и нематериальные блага
  - б. любое движимое имущество (включая все виды энергии) и отнесенные к недвижимому имуществу воздушные, морские суда, суда внутреннего плавания и космические объекты, являющиеся предметом внешнеторговой деятельности
  - в. ответы б и г
  - г. движимое имущество, не изъятое из оборота, поставляемое, как правило, для использования в коммерческих целях, в том числе товарные ценные бумаги, за исключением транспортных средств, используемых в международных перевозках (включая транспортное оборудование, средства пакетирования и другие материалы и

изделия, необходимые для перевозки)

2. В понятие «товар» в таможенной практике не входят ...

- а. различные виды энергии
- б. транспортные средства, используемые для международных перевозок пассажиров и товаров, включая контейнеры и транспортное оборудование
- в. промышленное оборудование и электробытовые приборы
- г. нефть и нефтепродукты, перемещаемые через границу с помощью трубопроводов

3. Значение товароведения в таможенном деле определяется ...

- а. осуществлением эффективного контроля экспортно-импортных товаров
- б. контролем количества экспортно-импортных товаров
- в. сертификацией экспортно-импортных товаров
- г. экспертизой качества экспортно-импортных товаров

4. В зависимости от направления движения товар бывает ...

- а. импортный, экспортный, транзитный
- б. коммерческий, некоммерческий
- в. импортный, экспортный
- г. экспортный, транзитный

5. В зависимости от цели перемещения товар бывает ...

- а. импортный, экспортный
- б. коммерческий
- в. коммерческий, некоммерческий
- г. экспортный, транзитный

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.2 Плодоовощные товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Что лежит в основе классификации свежих овощей?
2. Что лежит в основе классификации свежих плодов?
3. Какое значение свежих плодов и овощей в питании человека?
4. Какие процессы протекают в свежих плодах и овощах при хранении и как они влияют на их потребительские свойства?
5. Какие вещества свежих плодов и овощей обуславливают их окраску?
6. Охарактеризуйте углеводные вещества свежих плодов и овощей.
7. Что лежит в основе деления свежих плодов и овощей на хозяйственно-ботанические (помологические) и торговые сорта?

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение ассортимента свежей плодоовощной продукции.
2. Изучение болезней картофеля.
3. Решение ситуационной задачи.
4. Изучение классификации и кодирования плодоовощной продукции по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Энергетическая ценность сушеных плодов и овощей
  - а. в 6 раз превосходит исходное сырье;
  - б. понижена по сравнению с исходным сырьем;
  - в. в 2 раза ниже исходного сырья;
  - г. не изменилась в сравнении с сырьем.
2. Назовите части плода цитрусовых, содержание наибольшее количество эфирных масел

- а. мякоть плода;
  - б. зрелые семена;
  - в. окрашенный перикарпий;
  - г. неокрашенный перикарпий.
3. Методы консервирования плодов и овощей объединены в группы:
- а. физические, химические, комбинированные;
  - б. биологические, химические, комплексные;
  - в. помологические, ампелографические.
4. По способу сушки плоды и овощи делятся на следующие подвиды
- а. искусственная и естественная;
  - б. медленная и скоростная;
  - в. воздушная и газовая;
  - г. естественная и воздушная.
5. Квашеные овощи (плоды) - это
- а. продукты, законсервированные с помощью молочнокислого брожения;
  - б. плоды и овощи, залитые рассолом в соотношении 1:1;
  - в. законсервированные с помощью сахара и соли;
  - г. продукты, залитые маринадом.

### **Типовые оценочные материалы по теме 1.3 Зерномучные товары**

#### ***Задания для устного опроса***

1. Охарактеризуйте строение зерновки.
2. Назовите основные технологические приемы получения зерна.
3. Как подразделяются крупы? Что лежит в основе классификации?
4. Назовите потребительские свойства продуктов из зерна (хлеб, каши, мучные изделия).
5. Что такое клейковина? Какое значение имеет клейковина при формировании качества товара?
6. Как определяют клейковину?
7. Что представляют собой безглютеновые изделия?

#### ***Тематика докладов***

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

#### ***Практические задания***

1. Изучение ассортимента крупы.
2. Изучение ассортимента хлебопекарной пшеничной и ржаной муки.
3. Решение ситуационной задачи.
4. Изучение классификации и кодирования зерномучных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

#### ***Тестовые задания***

1. От чего зависит сорт крупы?
  - а) От размера крупинок
  - б) От вида перерабатываемой зерновой культуры
  - в) От способа переработки зерна
  - г) От содержания доброкачественного ядра и примесей
2. Крупы повышенной биологической ценности - это...?
  - а) Комбинированный продукт, получаемый на основе крупяного сырья с введения различных видов обогатителей.
  - б) Продукт, получаемый из крахмала.



- в) Сухие смеси продуктов растительного и животного происхождения.
  - г) Готовый к употреблению продукт без дополнительной термической обработки, полученный из кукурузы, риса и пшеницы.
3. Внешние отличительные признаки зерна твердой пшеницы.
- а) Зерно округло-овальной формы, широкое, белого или красного цвета, бородка хорошо развита, бороздка глубокая на 2/3 толщины зерновки, образует петлю.
  - б) Зерно удлиненное, узкое, цвет серо-зеленый, имеется бородка, бороздка менее выражена.
  - в) Зерно круглой формы, поверхность гладкая, состоит из двух семядолей, цвет зеленый, желтый.
  - г) Зерно удлинено-овальное, цвет янтарный, бородка развито слабо, бороздка не глубокая и петли не образует.
4. Укажите недопустимые дефекты зерна.
- а) Наличие сорной и зерновой примеси.
  - б) Проросшие зерно, гнилое, подвергшееся самосогреванию, головневое.
  - в) Щуплое, давленное, битое зерно, изъеденное вредителями хлебных запасов.
  - г) Наличие зерен других зерновых культур.
5. Какие процессы происходят в крупе при хранении?
- а) Созревание, усушка, прогоркание жиров.
  - б) Прораствание, дыхание, усушка.
  - в) Изменение цвета, прогоркание, прокисание, усушка, заражение вредителями хлебных запасов.
  - г) Дозревание, прокисание, гниение, самосогревание.

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.4 Кондитерские товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Охарактеризуйте потребительские свойства кондитерских товаров.
2. Чем обусловлена пищевая ценность сахара и меда?
3. Как классифицируется группа кондитерских товаров, что положено в основу классификации?
4. Какие факторы обуславливают гарантийные сроки хранения кондитерских товаров? Приведите примеры.

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение классификации и сохраняемости карамели.
2. Органолептическая оценка качества карамели.
3. Органолептическая оценка качества печенья.
4. Решение ситуационной задачи.
5. Изучение классификации и кодирования кондитерских товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Какие тонизирующие вещества содержатся в шоколаде?
  - а. никотин, кофеин;
  - б. теобромин, кофеин;

- в. кофеин;
  - г. танин.
2. Какой вид сахара соответствует следующей характеристике: внешний вид – кристаллы; цвет – белый с желтоватым оттенком; массовая доля сахарозы не менее 99,55 %; цветность не более 1,5 условных единиц; массовая доля редуцирующих веществ – не более 0,065%?
- а. сахар-песок;
  - б. сахар-песок для промышленной переработки;
  - в. рафинированный сахар-песок;
  - г. прессованный сахар-рафинад.
3. В зависимости от исходного основного сырья кондитерские изделия подразделяются на группы:
- а. жиросодержащие, фруктово-ягодные;
  - б. жиросодержащие, фруктово-ягодные, сахаросодержащие;
  - в. жиросодержащие, фруктово-ягодные, сахаросодержащие, мучные;
  - г. жиросодержащие, фруктово-ягодные, сахаросодержащие, мучные, восточные сладости, диетические и лечебные.
4. К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относят:
- а. варенье, джем, повидло, конфитюр;
  - б. варенье, джем, повидло, конфитюр, желе;
  - в. варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты;
  - г. варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты, мармелад, пастила.
5. К кондитерским изделиям, содержащим какао-продукты, относятся
- а. какао-порошок, шоколад, какао-напитки;
  - б. какао-порошок, гидрожир, шоколад;
  - в. какао-порошок, шоколад, какао-смеси;
  - г. какао-порошок, шоколад.

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.5 Вкусовые товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Назовите потребительские свойства вкусовых товаров.
2. Что положено в основу классификации вкусовых товаров.
3. Назовите признаки, которые положены в основу классификации крепких алкогольных товаров.
4. Какие технологические процессы лежат в основе получения алкогольной продукции?
5. Какие вредные вещества содержатся в алкогольных напитках. Что формирует качество данной продукции.
6. Чем отличается соковая и сокосодержащая продукция?
7. Назовите специи и приправы.

### ***Тематика докладов***

1. Современное состояние производства вкусовых товаров в Российской Федерации.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента алкогольных напитков.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента чая и кофе.

### ***Практические задания***

1. Изучение классификации безалкогольных напитков.
2. Изучение классификации виноградных вин.
3. Изучение таможенной классификации вкусовых товаров.
4. Органолептическая оценка качества безалкогольных газированных напитков.

## 5. Изучение классификации и кодирования вкусовых товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### **Тестовые задания**

1. Укажите напитки, полученные путем выдержки спирта из различного сырья в дубовых бочках или с использованием компонентов дуба?

- а. коньяк, джин, виски, ром;
- б. коньяк, виски, ром, ликер;
- в. коньяк, ром, виски, кальвадос;
- г. коньяк, виски, ром, кальвадос, ликер.

2. Укажите одно из основных отличий специальных вин от натуральных?

- а. в натуральные добавляют сахар, а в специальные спирт;
- б. специальные – получают по специальной технологии, натуральные – по традиционной;
- в. в специальные добавляют спирт, а в натуральные нет;
- г. в специальные добавляют сахар и спирт, а в натуральные – только спирт.

3. Нерастворимые кофейные напитки – это...

- а. продукты из растительного сырья, полученные путем размола и смешивания в соответствии с рецептурой;
- б. продукты из растительного сырья, полученные путем ферментации, сушки, размола и смешивания по рецептуре;
- в. высушенное, размолотое и смешанное по рецептуре растительное сырье;
- г. продукты, изготовленные из растительного сырья путем обжаривания, размола и смешивания в соответствии с рецептурой.

4. Назовите группу природных вод с минерализацией 10-15г/дм<sup>3</sup> и выше или при меньшей минерализации, но содержащие повышенное количество необходимых биологически активных микроэлементов

- а. столовые;
- б. лечебные;
- в. лечебно-столовые;
- г. столово-лечебные.

5. Можно ли считать фруктовым соком напиток, восстановленный из концентрированного сока с добавлением натуральных ароматических веществ?

- а. нет, фруктовый сок из концентрированного не получают;
- б. нет, в фруктовый сок не допускается добавление натуральных ароматических веществ;
- в. нет, при получении фруктового сока не допускается использование концентрированного сока и натуральных ароматических веществ;
- г. да.

### **Типовые оценочные материалы по теме 1.6 Молоко и молочные товары**

#### **Задания для устного опроса**

1. Какие классификационные признаки положены в основу данной группы?
2. Назовите потребительские свойства молока и молочных товаров.
3. Чем отличаются следующие виды молока: пастеризованное, нормализованное, стерилизованное, питьевое?
4. Какие процессы лежат в основе производства кисломолочных продуктов?
5. Назовите отличие сметаны резервуарного производства от термостатной.
6. Чем отличается молоко от молочного напитка? Сметана от сметанного продукта? Творог от творожного продукта?
7. Чем сычужные сыры отличаются от кисломолочных сыров? Объясните значение термина «сычуг».

#### **Тематика докладов**

1. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента мороженого

и продуктов для детского питания.

2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента цельномолочной продукции.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента молочных консервов.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента кисломолочной продукции.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента сыров и сырной продукции.

### ***Практические задания***

1. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов.
2. Изучение ассортимента коровьего масла.
3. Решение ситуационной задачи.
4. Изучение классификации и кодирования молочных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Какие из перечисленных молочных продуктов являются кисломолочными
  - а. творог;
  - б. молоко питьевое;
  - в. сыры;
  - г. мороженое.
2. Высокая биологическая ценность белков молока обусловлена
  - а. наличием всех незаменимых аминокислот;
  - б. содержанием витаминов;
  - в. наличием казеина и сывороточных белков;
  - г. содержанием золы и микроэлементов.
3. Высокая усвояемость молочного жира обусловлена
  - а. наличием всех незаменимых жирных кислот;
  - б. мелкодисперсным состоянием;
  - в. низкой температурой плавления;
  - г. низким содержанием влаги.
4. Термин «кисломолочный» означает
  - а. наличие кислого вкуса в продукте;
  - б. наличие молочной кислоты в продукте;
  - в. изготовление продукта с использованием молочнокислых бактерий;
  - г. использование в продукте биотехнологических препаратов.
5. Как называется основной белок молока
  - а. миоген;
  - б. миоглобин;
  - в. казеин;
  - г. тропомиозин.

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.7 Пищевые жиры**

### ***Задания для устного опроса***

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

5. Какие процессы лежат в основе производства маргарина (саломаса)?
6. Какие процессы лежат в основе получения майонезов?

### ***Тематика докладов***

1. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента растительных масел.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента продуктов на основе молочного жира.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента жиров животного происхождения.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента маргаринов, спредов и майонезов.

### ***Практические задания***

1. Изучение ассортимента масла растительного.
2. Изучение ассортимента спредов и смесей топленых.
3. Оценка правильности отображения информации для потребителя на упаковке.
4. Изучение классификации и кодирования пищевых жиров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Что такое штафф?
  - а. вспомогательное сырье в производстве масла;
  - б. наличие пустот в монолите маргарина;
  - в. результат полимеризации;
  - г. верхний слой окислившегося жира у маргарина.
2. Какой из перечисленных жиров имеет жидкую консистенцию?
  - а. говяжий жир;
  - б. копытный жир;
  - в. кокосовое масло;
  - г. масло какао.
3. Какой способ обработки растительных масел обеспечивает отсутствие признаков «сетки» и «помутнение»?
  - а. вымораживание;
  - б. фильтрование;
  - в. гидратация;
  - г. отбеливание.
4. Метод экстракции основан на извлечении жира с использованием ...
  - а. воды;
  - б. раствора соли;
  - в. бензина;
  - г. раствора щелочи.
5. Пластифицированный саломас получают реакцией ...
  - а. гидрогенизации;
  - б. гидроперэтерификации;
  - в. перэтерификации;
  - г. этерификации.

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.8 Мясо и мясные товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Какие признаки лежат в основе классификация мяса?
2. Назовите потребительские свойства мяса.
3. Как влияет морфологический состав на качество и кулинарные свойства мяса?

4. Как влияет на качество и кулинарные свойства мяса возраст и пол животных?
5. Что такое мясной и мясосодержавший продукт? Их отличие друг от друга?
6. Колбасные изделия. Назовите их классификацию.
7. Назовите, какие принципы положены в основу деления мясных изделий на категории А, Б, С, Д?

#### ***Тематика докладов***

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

#### ***Практические задания***

1. Изучение ассортимента некоторых мясных и мясосодержавших товаров.
2. Оценка степени свежести мяса по органолептическим показателям.
3. Изучение правил маркировки мяса.
4. Изучение ассортимента и требований к качеству колбас.
5. Решение ситуационной задачи.
6. Изучение классификации и кодирования мясных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

#### ***Тестовые задания***

1. Мясо в зависимости от свежести делится на:
  - а. свежее, испорченное, сомнительное;
  - б. свежее, сомнительной свежести, несвежее;
  - в. парное, охлаждённое, свежее, несвежее;
  - г. парное, охлаждённое, замороженное.
2. Назовите колбасные изделия, при производстве которых не используется нитрит натрия
  - а. сырокопчёные колбасы;
  - б. полукопченые колбасы;
  - в. варёные колбасы;
  - г. ливерные колбасы.
3. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо овальной формы Госветнадзор, может
  - а. использоваться только для производства колбас;
  - б. использоваться без ограничения;
  - в. использоваться для мясных консервов;
  - г. использоваться на технические цели.
4. Студни, зельцы, паштеты, холодцы – это:
  - а. варёные колбасные изделия;
  - б. кровяные колбасные изделия;
  - в. колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов;
  - г. мясные изделия, не относящиеся к колбасным.
5. Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 60 %
  - а. мясосодержавший;
  - б. мясной;
  - в. мясорастительный;

г. растительно-мясной.

## **Типовые оценочные материалы по теме 1.9 Товары из рыбы и морепродукты**

### ***Задания для устного опроса***

1. Назовите, какие признаки положены в основу классификации промысловых рыб?
2. Назовите потребительские свойства рыб и морепродуктов.
3. Назовите способы технологической разделки рыб.
4. Перечислите основные группы рыбной продукции.
5. Какие семейства рыб вырабатывают в соленом виде (для непосредственного употребления) и почему?
6. Нерыбные пищевые продукты моря. Виды, их товарная характеристика, строение, пищевая ценность, вырабатываемые продукты, требования к качеству, хранение.

### ***Тематика докладов***

1. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента морепродуктов.
2. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы.
3. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента икорной продукции и её аналогов.
4. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента солёной, пряной, маринованной рыбы.
5. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов.
6. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента вяленой, сушёной, копчёной рыбы.

### ***Практические задания***

1. Идентификация промысловых рыб.
2. Изучение правил отбора проб.
3. Изучение видов фальсификации мороженой рыбы.
4. Изучение таможенной классификации рыбных товаров.
5. Изучение классификации и кодирования товаров из рыбы и морепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Вид рыбной продукции, уложенной в банки, герметично укупоренной и стерилизованной называется:
  - а) пресервы;
  - б) рыба баночного посола;
  - в) пряносоленая рыба;
  - г) консервы.
2. Как называются консервы из рыбного сырья и рыбопродуктов без предварительной тепловой обработки:
  - а) натуральные;
  - б) пресервы;
  - в) закусочные;
  - г) консервы в масле.
3. Посол зернистой икры длится:
  - а) 10-30 мин;
  - б) 1-3 мин;
  - в) до 10 мин;

- г) 1-2 часа.
4. Двустворчатые моллюски, добываемые в морях Дальнего Востока, называются:
- а) устрицы;
  - б) мидии;
  - в) кальмары;
  - г) морские гребешки.
5. Назовите рыб, постоянно живущих и размножающихся только в пресной воде:
- а) морские;
  - б) пресноводные;
  - в) полупроходные;
  - г) проходные.

## **Типовые оценочные материалы по теме 2.1 Древесина и лесоматериалы**

### ***Задания для устного опроса***

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

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков различных пород древесины.
2. Характеристика древесных пород с учетом: категории, типа и подтипа пород и т.д.
3. Изучение классификации и кодирования древесины и изделий из нее по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Бревно для выработки пиломатериалов общего назначения – это:
  - а. баланс;
  - б. пиловочник;
  - в. хлыст;
  - г. подтоварник.
2. Древесный полуфабрикат, получаемый склеиванием нескольких листов шпона смоляными клеями при высоком давлении и температуре – это:
  - а. древесноволокнистые плиты;
  - б. древесностружечные плиты;
  - в. фанера;
  - г. древесные слоистые пластики.
3. Ламинированные изделия из древесины определяют по:
  - а. отсутствию зеркальной гладкости и высокого блеска;
  - б. гладкой поверхности с достаточным блеском, образованной термоприпрессованной пленкой на бумажной основе, без отделки;
  - в. ровной, гладкой, с зеркальным блеском поверхности, на которой отчетливо видны текстура древесины, ее оттенки, направление слоев волокон и сердцевинные лучи.
4. Лакированные изделия из древесины определяют по:



- а. отсутствию зеркальной гладкости и высокого блеска;
  - б. ровной, гладкой, с зеркальным блеском поверхности, на которой отчетливо видны текстура древесины, ее оттенки, направление слоев волокон и сердцевинные лучи;
  - в. гладкой, блестящей поверхности, похожей на полированную, но с меньшей толщиной пленки и меньшей товарной ценностью.
5. Тонкие (от 0,4 до 1,5 мм) листы древесины с красивой текстурой – это:
- а. шпон строганный;
  - б. шпон лущенный;
  - в. фанера облицованная;
  - г. черновые заготовки.

## **Типовые оценочные материалы по теме 2.2 Нефть и нефтепродукты**

### ***Задания для устного опроса***

1. Дайте общую характеристику нефти. Какими способами она добывается?
2. Назовите области использования нефти и нефтепродуктов.
3. Назовите российские нефтяные месторождения.
4. Каковы общие принципы маркировки нефти?
5. В чем заключается сущность подготовки нефти к переработке?

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение правил отбора проб нефтепродуктов в соответствии с действующими НД.
2. Изучение ассортимента карбюраторного топлива.
3. Изучение ассортимента и свойств дизельных топлив.
4. Изучение принципов маркировки масел отечественного и импортного производства.
5. Изучение показателей нефти и нефтепродуктов, определяемых в таможенных целях.
6. Изучение классификации и кодирования нефти и нефтепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Ректификационные газы, образующиеся при перегонке нефти, содержат преимущественно:
  - а. метан и этан;
  - б. этан и бутан;
  - в. бутан и пропан;
  - г. пропан и метан.
2. С увеличением числа атомов углерода в молекулах углеводородов температура кипения этих углеводородов:
  - а. уменьшается;
  - б. увеличивается;
  - в. не изменяется.
  - г. сначала увеличивается, потом уменьшается.
3. Укажите фракцию нефти с наибольшей температурой кипения:
  - а. керосин;
  - б. бензин;

- в. лигроин;
- г. мазут.
- 4. Укажите фракцию нефти с наименьшей температурой кипения:
  - а. бензин;
  - б. мазут;
  - в. лигроин;
  - г. керосин.
- 5. Укажите физический способ переработки нефти:
  - а. риформинг
  - б. фракционная перегонка;
  - в. каталитический крекинг;
  - г. термический крекинг.

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

#### ***Задания для устного опроса***

1. Дайте определение ключевым понятиям: полимер, мономер, олигомер, полимеризация, поликонденсация, термопласт, реактопласт, композиционный полимерный материал, клей, адгезив, адгезия, когезия.
2. Какие компоненты входят в состав пластмасс и как они влияют на свойства?
3. Способы переработки пластмасс в изделия.
4. Укажите отличия в структуре и свойствах термопластичных и термореактивных полимеров.
5. Дайте сравнительную характеристику полиэтилена, полипропилена, полистирола, полиметилметакрилата, поликарбоната.
6. Какие отличительные признаки позволяют определить способ получения изделий из пластмасс?
7. Как определяют размер изделий из пластмасс?
8. Назовите способы маркировки пластмасс и изделий из них.
9. Как отличить полимеры, полученные химической модификацией?
10. Определите номенклатуру критериев для выделения групп однородных товаров в ассортименте товаров из пластических масс. Диагностика и идентификация товаров из пластических масс по этим критериям.

#### ***Тематика докладов***

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

#### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков полимеров, пластмасс и изделий из них.
2. Изучение классификации полимеров.
3. Изучение ассортимента изделий бытового назначения из пластмасс.
4. Изучение нормируемых показателей качества и маркировки изделий из пластмасс.
5. Изучение классификации и кодирования пластических масс и изделий из них по ТН ВЭД ЕАЭС.

#### ***Тестовые задания***

1. Полимерные материалы – это:
  - а. высокомолекулярные соединения;
  - б. композиции на основе высокомолекулярных соединений;
  - в. высокомолекулярные соединения и композиции на их основе.
2. Обратимый процесс плавления свойственен полимерам:
  - а. термореактивным;
  - б. термопластичным;
  - в. термореактивным и термопластичным.
3. Необратимый процесс плавления свойственен полимерам:
  - а. термореактивным;
  - б. термопластичным;
  - в. термореактивным и термопластичным.
4. След от литника в виде кружка на не лицевой поверхности (при хорошей зачистке может быть едва заметен) и зеркальный блеск поверхности полимерных изделий указывает на применение:
  - а. горячего прессования;
  - б. литья под давлением;
  - в. экструзии;
  - г. пневматического формования.
5. Полимерные изделия в форме стержней, труб, желобов, лент, листов, пленок, волокон вырабатывают:
  - а. горячим прессованием;
  - б. литьем под давлением;
  - в. экструзией;
  - г. пневматическим формованием.

## **Типовые оценочные материалы по теме 2.4 Силикатные товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Характеристика основных видов стекла.
2. Характеристика основных видов керамики.
3. Основные способы выработки стеклянных товаров и их декорирование.
4. Основные способы выработки керамических товаров и их декорирование.
5. Классификация ассортимента стеклянных изделий.
6. Классификация ассортимента керамических изделий.
7. Назовите отличительные признаки обычного, жаростойкого и безопасного стекла.
8. Назовите отличительные признаки хрустального стекла, свинцового, высокосвинцового хрустала.
9. Назовите отличительные признаки фарфора, полуфарфора, фаянса, майолики, каменной и гончарной керамики.
10. Назовите отличительные признаки украшений: «деколь», «трафарет», «печать», «живопись», шелкография.

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков керамических и стеклянных товаров.

2. Изучение требований к качеству стеклянных бытовых товаров, содержащихся в нормативных документах.
3. Изучение основ экспертизы качества стеклянных товаров.
4. Изучение нормируемых показателей качества посуды из фарфора и фаянса.
5. Изучение классификации и кодирования силикатных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Термостойкость глазури выше у:
  - а. фарфора;
  - б. фаянса;
  - в. майолики;
  - г. гончарных изделий.
2. Самым распространенным дефектом керамических изделий является:
  - а. плешины;
  - б. засорка;
  - в. цек;
  - г. мушка.
3. Повышенное содержание окислов железа в сырьевых материалах придает стеклу:
  - а. желто-коричневый оттенок;
  - б. желто-зеленый оттенок;
  - в. красноватый оттенок;
  - г. фиолетовый оттенок.
4. Керамическое бытовое изделие «чайник заварной» изготавливается:
  - а. полусухим прессованием;
  - б. пластическим формованием;
  - в. методом литья;
  - г. всеми вышеперечисленными способами.
5. Мелодичный, довольно высокий звук при ударе свойственен:
  - а. тонкокаменным изделиям;
  - б. низкотемпературному фарфору;
  - в. фаянсу;
  - г. фарфору.

### **Типовые оценочные материалы по теме 2.5 Текстильные товары**

#### ***Задания для устного опроса***

1. Определения: текстильное волокно, природное волокно, химическое волокно, искусственное волокно, синтетическое волокно. Привести примеры.
2. Определения: текстильная нить, пряжа, монопить, элементарная нить, одиночная нить, комплексная нить, текстурированная нить, высокообъемная нить, эластомерная нить, резиновая нить; ткань, основа, уток, ткани с покрытием, ткани дублированные, ткани ворсовые, ткани махровые, ткани с прошивным ворсом, ажурные ткани, сетчатые полотна, кружева в куске, лентах; гобелены.
3. Определения: трикотажное полотно, трикотажное переплетение, изделия швейные, изделия трикотажные, производственная и профессиональная одежда.
4. Отличительные признаки трикотажных полотен и тканей.
5. Виды трикотажных переплетений. Идентификация швейных и трикотажных изделий.

#### ***Тематика докладов***

1. Характеристика и основные свойства текстильных волокон и нитей.
2. Пряжа. Характеристика. Основные системы прядения.
3. Основные виды ткацких переплетений. Их характеристика, отличительные признаки.
4. Нетканые полотна. Классификация, ассортимент, основные отличительные признаки

нетканых материалов разных способов производства.

5. Классификация и ассортимент швейных и трикотажных изделий.

6. Ковры и напольные ковровые изделия. Классификация. Основы производства. Характеристика ассортимента.

### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков текстильных волокон.

2. Изучение ассортимента швейных и трикотажных изделий.

3. Изучение символов по уходу за текстильными изделиями.

4. Изучение классификации и кодирования текстильных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Переплетения шелковых тканей бывают:

а. полотняное, саржевое, мелко- и крупноузорчатое (жаккардовое);

б. полотняное, саржевое, атласное, мелкоузорчатое и жаккардовое;

в. полотняное, саржевое, мелкоузорчатое, жаккардовое.

2. Название «лайкра» в маркировке относится к волокну:

а. полиакрилонитрильному;

б. полиамидному;

в. полиэфирному;

г. полиуретановому.

3. Синтетическое волокно, напоминающее по внешнему виду шерсть и коптящее при горении:

а. найлон;

б. лавсан;

в. нитрон;

г. дедерон.

4. Запах жженой бумаги при горении и остаток в виде серого пепла характерен для волокон:

а. синтетических;

б. шерсти, шелка;

в. искусственных;

г. хлопка, льна, вискозы.

5. Вид сплюсненной трубочки со штопорообразной извитостью под микроскопом имеют волокна:

а. шерсти;

б. шелка;

в. хлопка;

г. вискозы.

### **Типовые оценочные материалы по теме 2.6 Кожевенные товары**

#### ***Задания для устного опроса***

1. Определения: кожсырье, кожа, лакированная и ламинированная кожа, композиционная кожа, кожа жирового дубления, обувь, верх обуви, низ обуви.

2. Классификация и групповая характеристика кожевенных товаров.

3. Способы консервирования кожевенного сырья и их влияние на свойства кожи.

4. Признаки идентификации кож различных способов дубления.

5. Признаки идентификации замши, велюра, нубука, спилка.

6. Признаки идентификации натуральных, искусственных, синтетических и композиционных кож.

#### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков кожевенных материалов и обуви.
2. Изучение правил определения сортности кожевенного сырья и натуральных кож.
3. Изучение ассортимента кожаной обуви.
4. Изучение классификации и кодирования кожевенных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. По условиям эксплуатации сумки подразделяют на:
  - а. хозяйственные, профессиональные, специальные;
  - б. бытовые, профессиональные, специальные;
  - в. хозяйственные, специальные, дорожные;
  - г. повседневные, дорожные, нарядные (театральные).
2. Мереей называют:
  - а. рисунок из линий на лицевой стороне кожи, остающийся после удаления волосяного покрова;
  - б. тисненый рисунок на лицевой стороне кожи;
  - в. искусственный лицевой рисунок кожи;
  - г. топографический участок кожи.
3. Свиные кожи определяют по:
  - а. рельефной красивой мерее и подшлифованной лицевой поверхности;
  - б. крупной грубой мерее, часто-нарезанной, отдушистости;
  - в. невыраженной мерее, низкой прочности, высокой тягучести;
  - г. крупной и некрасивой естественной мерее со сквозными крупными порами.
4. Кожи опоек определяют по:
  - а. рельефной красивой мерее и подшлифованной лицевой поверхности;
  - б. мелкой, рельефной красивой мерее и небольшой (не более 60 кв. дм) площади;
  - в. рельефной красивой мерее, низкой прочности, высокой тягучести, отдушистости;
  - г. мелкой мерее, гладкой и нежной лицевой поверхности, равномерной толщине, небольшой (45–100 кв. дм) площади.
5. Кожи хромового дубления без последующей обработки определяют по:
  - а. красновато-коричневому цвету;
  - б. зеленовато-серому цвету и голубому разрезу;
  - в. бисквитному цвету;
  - г. желтовато-коричневому цвету.

## **Типовые оценочные материалы по теме 2.7 Пушно-меховые товары**

### ***Задания для устного опроса***

1. Чем отличается пушно-меховое сырье от пушно-мехового полуфабриката?
2. Чем отличается выделанная меховая шкурка от дубленной?
3. Каковы отличительные признаки каракульского полуфабриката?
4. Какие участки меховой шкурки являются наиболее ценными?
5. Какие меховые изделия относятся к принадлежностям одежды?
6. Какие показатели относят к наиболее важным характеристикам кожаной ткани?

7. Отличительные признаки внешнего вида меховой одежды (манто, пальто, полупальто, жакет, жилет, куртка).
8. Отличительные признаки овчинно-шубных изделий (тулуп, полушубок, бекеша).

### ***Тематика докладов***

1. Пушно-меховое сырье и пушно-меховой полуфабрикат. Характеристика. Идентификационные признаки, отличия.
2. Овчинно-шубное сырьё. Характеристика. Идентификационные признаки. Особенности и отличительные признаки каракульского полуфабриката.
3. Характеристика основных операций при производстве пушно-меховых изделий.
4. Искусственный мех, виды. Преимущества и недостатки искусственного меха.
5. Характеристика ассортимента пушно-меховых товаров по назначению, видам и разновидностям.
6. Отличительные признаки внешнего вида меховой одежды и овчинно-шубных изделий.

### ***Практические задания***

1. Изучение потребительских свойств пушно-меховых товаров.
2. Изучение ассортимента пушно-меховых изделий.
3. Изучение идентификационных признаков пушно-меховых товаров.
4. Изучение особенностей каракуле-смушко-мерлушечного полуфабриката.
5. Изучение классификации и кодирования пушно-меховых товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Шкурки с завитками «гривка», «валек», «боб»:
  - а. голяк;
  - б. каракульча;
  - в. каракуль-каракульча;
  - г. каракуль.
2. Меховая накидка без рукавов – это:
  - а. палантин;
  - б. полупелерина;
  - в. пелерина;
  - г. воротник.
3. Меховой шарф из мелких шкурок, на концах которого пришиты хвосты, по несколько штук на каждой шкурке:
  - а. пелерина;
  - б. полупелерина;
  - в. палантин;
  - г. горжет.
4. Тулуп – это изделие из:
  - а. пушного полуфабриката;
  - б. овчинно-шубного полуфабриката;
  - в. овчинно-мехового полуфабриката.
5. Подстригание всех категорий волос (направляющих, остевых, пуховых) на одну высоту – это:
  - а. щипка;
  - б. стрижка;
  - в. эпилирование.

### **Типовые оценочные материалы по теме 2.8 Металлы, сплавы и товары на их основе** ***Задания для устного опроса***

1. В чем заключается сущность получения чугуна?

2. Назовите виды чугуна и их применение.
3. По каким признакам классифицируют стали?
4. Назовите виды обработки стали давлением.
5. Назовите виды продукции прокатного производства.
6. Как обозначаются стали и чугуны?
7. Характеристика основных видов сплавов меди и алюминия.
8. Маркировка металлических сплавов и изделий из них.
9. Как отличить изделия из нержавеющей стали? В чем их достоинства и недостатки?
10. Какие изделия получают штамповкой?

### ***Тематика докладов***

1. Основные способы производства металлохозяйственных товаров. Защитно-декоративные покрытия.
2. Классификация, характеристика ассортимента металлической посуды.
3. Классификация, характеристика ассортимента ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей.
4. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров, садово-огородных инструментов,
5. Классификация, характеристика ассортимента инструментальных товаров, крепежных изделий, приборов и приспособлений для окон и дверей.

### ***Практические задания***

1. Изучение идентификационных признаков металлов, сплавов и изделий из них.
2. Распознавание сплавов, покрытий, характера обработки поверхности, способов формования и прикрепления деталей металлических изделий.
3. Изучение маркировки сталей.
4. Изучение ассортимента металлической посуды и столовых приборов.
5. Изучение классификации и ассортимента инструментальных товаров.
6. Изучение классификации и кодирования металлов, сплавов и товаров на их основе по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. К художественным бронзам относят:
  - а. сплавы меди и серебра;
  - б. сплавы меди и олова;
  - в. сплавы меди и алюминия;
  - г. серебра и алюминия.
2. Твердость сталей возрастает:
  - а. от содержания углерода не зависит;
  - б. растет до концентрации 0,8%, а далее – снижается;
  - в. со снижением содержания углерода;
  - г. с ростом содержания углерода.
3. Прочность к разрыву (изгибу) у сталей растет при содержании углерода:
  - а. 0,01-0,07%;
  - б. 0,01-1,5%;
  - в. 1,3 – 2,14%;
  - г. 0,01-2,14%.
4. Нейзильбер – это сплав:
  - а. меди, никеля и цинка;
  - б. меди, цинка и алюминия;
  - в. меди и никеля;
  - г. меди и цинка.



5. К благородным металлам не относят:
- а. золото;
  - б. серебро;
  - в. бронзу;
  - г. платину.

## **Типовые оценочные материалы по теме 2.9 Ювелирные изделия и антиквариат**

### ***Задания для устного опроса***

1. Как определяется проба драгоценного сплава?
2. По каким признакам классифицируют ювелирные камни?
3. В каких единицах обозначают массу драгоценных камней?
4. Какие способы декорирования используются в ювелирном производстве?
5. Какие сведения содержит клеймо ювелирных изделий?
6. Перечислите металлы, используемые в качестве лигатуры в сплавах на основе золота, серебра, платины, палладия; укажите свойства, сообщаемые ими сплавам.
7. Перечислите основные формы и виды огранки ювелирных камней.
8. Приведите виды и способы соединения деталей ювелирного изделия.
9. Какие изделия называют антиквариатом?
10. Назовите критерии отнесения изделия к антиквариату.

### ***Тематика докладов***

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

### ***Практические задания***

1. Изучение основных терминов ювелирных изделий.
2. Изучение ассортимента ювелирных изделий.
3. Изучение принципов обозначения марок сплавов на основе драгоценных металлов.
4. Изучение систем пробирования изделий из драгоценных металлов.
5. Изучение основных терминов антиквариата.
6. Изучение классификации и кодирования ювелирных изделий и антиквариата по ТН ВЭД ЕАЭС.

### ***Тестовые задания***

1. Ювелирные изделия вырабатывают из:
  - а. золота, платины, серебра, палладия;
  - б. сплавов благородных и цветных металлов;
  - в. сплавов цветных металлов;
  - г. цветных металлов.
2. Метрическая проба ювелирных изделий указывает на:
  - а. ценность изделия;
  - б. количество весовых единиц благородного металла в тысяче единиц сплава;
  - в. количество весовых единиц благородного металла в 24 частях сплава;
  - г. массу изделия.
3. Каратная проба ювелирных изделий указывает на:

- а. ценность изделия;
  - б. количество весовых единиц благородного металла в тысяче единиц сплава;
  - в. количество весовых единиц благородного металла в 24 частях сплава;
  - г. количество весовых единиц благородного металла в 96 частях сплава.
4. Для обработки алмазов используется огранка:
- а. кабошоном;
  - б. бриллиантовая;
  - в. ступенчатая;
  - г. розой.
5. Весовой единицей жемчуга является:
- а. грамм;
  - б. гран;
  - в. карат;
  - г. миллиграмм.

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

На практические занятия обучающийся должен приходить, имея при себе конспекты лекций и иные пособия по тематике адаптационной дисциплины и активно участвовать в обсуждении поставленных вопросов.

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

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

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

## **5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине**

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

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

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

Умения и навыки обучающегося на экзамене оцениваются как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Итоговая оценка по

дисциплине является суммой баллов результатов текущего контроля и промежуточных аттестаций.

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

## 5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

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

### Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

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

##### Вопросы для подготовки к зачету

1. Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики.
2. Безопасность товаров: понятие, виды, значение.
3. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
4. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохраняемости.
5. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
6. Качество товаров, основные понятия, свойства и показатели.
7. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
8. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
9. Классификация как метод товароведения: сущность и методы классификации.
10. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.

11. Назначение товаров (функциональное, социальное, классификационное и универсальное).
12. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
13. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
14. Показатели безопасности продовольственных товаров.
15. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
16. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
17. Свойства и показатели ассортимента товаров.
18. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками.
19. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
20. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.

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

1. Ассортимент товаров: промышленный и торговый. Характеристика основных признаков ассортимента (широта, глубина, степень обновления, структура).
2. Ассортимент, классификация и экспертиза качества нетканых материалов.
3. Ассортимент, классификация и экспертиза качества трикотажных изделий.
4. Вода в пищевых продуктах. Охарактеризовать роль, значение и влияние воды на процессы хранения, приготовления и усвоения пищевых продуктов.
5. Возврат материалов, документов, проб и образцов таможенной экспертизы после проведения таможенной экспертизы.
6. Готовые меховые изделия: классификация, ассортимент и экспертиза качества.
7. Документально-правовая база проведения экспертной деятельности. Экспертные подразделения таможенных органов.
8. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.
9. Классификация алкогольных напитков: виноградное вино, напитки на основе этилового спирта, напитки на основе соков.
10. Классификация и ассортимент керамических изделий. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий. Экспертиза качества.
11. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Экспертиза качества.
12. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации и основные классификаторы продукции и товаров.
13. Классификация и характеристика ассортимента древесных материалов.
14. Классификация пищевых добавок по происхождению и по функции. Воздействие пищевых добавок на организм человека.
15. Классификация пряностей. Дать характеристику классических пряностей. Использование пряностей. Приправы. Поваренная соль.
16. Классификация сахара: свойства и характеристики различных видов. Промышленное сырье для производства сахара.
17. Классификация сыров: семейства, типы, виды сыров. Технологии производства сыра. Кисломолочные продукты: химический состав, энергетическая ценность, технологии производства.
18. Классификация товаров как метод товароведения: признаки, правила, принципы. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.
19. Классификация, ассортимент и экспертиза качества швейных изделий.
20. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.

21. Лесоматериалы круглые. Методы измерения и определения объема.
22. Мед пчелиный натуральный: физические свойства, химический состав, сорта, показатели качества.
23. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле.
24. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях.
25. Основные понятия в области качества товаров: факторы, формирующие качество товара, требования к качеству, показатели качества.
26. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.
27. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.
28. Понятие таможенной экспертизы.
29. Понятия товароведения: продукция, товар. Содержание товароведения, как науки о товаре. Предмет, цели, задачи товароведения. Связь товароведения с другими науками. Товароведение в таможенном деле.
30. Порядок и срок проведения таможенной экспертизы. Экспертные организации.
31. Порядок назначения таможенной экспертизы.
32. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.
33. Потребительские свойства продовольственных товаров.
34. Потребительские свойства тканей. Экспертиза качества.
35. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).
36. Права декларанта, иного лица, обладающего полномочиями в отношении товаров, и их представителей при назначении и проведении таможенной экспертизы.
37. Права и обязанности таможенного эксперта.
38. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.
39. Решение о назначении таможенной экспертизы, его форма и содержание.
40. Свойства товаров (простые, сложные) и показатели (наименование, значение) качества. Охарактеризовать показатели качества: единичные, комплексные.
41. Строение, топография и химический состав шкур.
42. Съем шкурок и первичная обработка пушно-мехового сырья.
43. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля.
44. Текстильные волокна, их классификация и основные свойства.
45. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.
46. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки. Оценка качества муки и хлебобулочных изделий. Упаковка, транспортировка, хранение.
47. Товароведная характеристика какао-продуктов. Процесс приготовления шоколада. Классификация, качество и хранение шоколада.
48. Товароведная характеристика молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация, показатели качества, хранение, маркировка и упаковка молока.
49. Товароведная характеристика мяса: происхождение, состояние, категории, способ сохранения (охлаждение и заморозка), виды отрубов, содержание жира. Химический состав и пищевая ценность мяса. Клеймение мясных туш.
50. Товароведная характеристика овощей: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
51. Товароведная характеристика пива: классификация, основы производства, экспертиза качества.
52. Товароведная характеристика растительных масел и животных жиров. Значение

жировых продуктов в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.

53. Товароведная характеристика рыбы и рыбных изделий. Строение скелета рыб. Основные семейства рыб. Химический состав. Способы переработки рыб.

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

55. Товароведная характеристика чая: химический состав, сортность, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.

56. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров. Информация о товаре.

57. Характеристика белковых веществ, жиров, углеводов, витаминов.

58. Характеристика минеральных веществ, входящих в состав пищевых продуктов.

59. Химический состав продовольственного сырья: понятие пищевой и энергетической ценности.

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

### 5.3. Показатели и критерии оценивания текущих и промежуточных форм контроля

Оценочные средства	Показатели оценки	Критерии оценки
Устный опрос	Корректность и полнота ответов	Полный, развернутый, обоснованный ответ – 2 балла. Правильный, но неполный ответ – 1 балл. Неверный ответ – 0 баллов.
Практические (ситуационные) задачи	Студенты получают формулировку проблемной ситуации профессиональной деятельности, для которой нужно найти решения с позиции участников ситуации. Оцениваются применение методов решения проблемных ситуаций, способность анализировать элементы ситуации, навыки, необходимые для профессиональной деятельности.	Полнота раскрытия темы задания и владение терминологией, ответы на дополнительные вопросы – до 5 баллов.
Доклад	Полнота доклада, оформление презентации и соответствие регламенту	Доклад, раскрывающий тему и оформленный в соответствии с требованиями СЗИУ РАНХИГС – 2 балла. Доклад, раскрывающий тему, но не оформленный в соответствии с установленными требованиями, либо не соответствующий регламенту – 1 балл. Доклад, не раскрывающий тему – 0 баллов.
Тестирование	Тестирование проходит с	За 15 правильных вопросов 5 баллов.

	<p>использованием LMS Moodle или в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.</p>	
Зачет	<p>Зачет нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины, проводится в устной форме по билетам, в которых содержатся вопросы по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>	<p>Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии – 40 баллов.</p>
Экзамен	<p>Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины, проводится в устной форме по билетам, в которых содержатся вопросы по всем темам курса. Обучающемуся</p>	<p>Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии – 40 баллов.</p>

	<p>даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>	
--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии оценки ответа на вопросы на зачёте:

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



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

51–100 баллов – зачет;

0–50 баллов – незачет.

### **Шкала оценивания**

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

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

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

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

40 баллов – на промежуточную аттестацию;

40 баллов – на работу на практических занятиях;

20 баллов – на посещаемость занятий.

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

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

Количество баллов	Оценка	
	прописью	буквой
96-100	отлично	А
86-95	отлично	В
71-85	хорошо	С
61-70	хорошо	D
51-60	удовлетворительно	Е
0-50	неудовлетворительно	ЕХ

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

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

### **6. Методические указания для освоения дисциплины**

При подготовке к лекционным занятиям студенту следует ознакомиться с учебно-тематическим планом изучаемой учебной дисциплины, а также с Календарным планом прохождения соответствующего курса - с тем, чтобы иметь возможность вспомнить уже

пройденный материал данного курса и на этой основе подготовиться к восприятию новой информации, следуя логике изложения курса преподавателем-лектором.

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

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

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

Занятия по дисциплине проводятся в следующей форме:

Ознакомление с материалом опорного конспекта, размещенного в соответствующем разделе дисциплины на базе образовательной платформы LMS MOODLE по каждой из тем, предусмотренной настоящей РПД. Важным моментом в предварительном ознакомлении с опорным конспектом является предупреждение пассивности студентов и обеспечение активного восприятия и осмысления ими новых знаний. Определяющее значение в решении этой задачи имеют два дидактических условия:

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

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

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

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

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

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

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

*Семинарские занятия* как форма обучения имеют давнюю историю, восходящую

к античности. Само слово «семинар» происходит от латинского «seminarium» – рассадник и связано с функциями «посева» знаний, передаваемых от учителя к ученикам и «прорастающих» в сознании учеников, способных к самостоятельным суждениям, к воспроизведению и углублению полученных знаний.

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

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

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

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

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

#### ***Интерактивные методы на лекциях***

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

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

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

**Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением.**

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

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

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

#### ***Интерактивные методы на практических занятиях (семинарах)***

**Разминка** способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности.

Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

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

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

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

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

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

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

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

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

слайды в титры. Не допускается в тексте доклада дублировать текст, выведенный на слайд.

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

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

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

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

Аттестационное испытание проводится преподавателем или экзаменационной комиссией для оценивания степени и уровня достижения результатов обучения. При прохождении аттестационного испытания студенты должны иметь при себе зачётные книжки, которые они перед началом аттестационного испытания предъявляют преподавателю или экзаменационной комиссии. При проведении аттестационного испытания не допускается наличие у студентов посторонних объектов и технических устройств, способных затруднить (сделать невозможной) объективную оценку результатов аттестационного испытания, в т.ч. в части самостоятельного выполнения задания (подготовки к ответу на вопрос) студентом.

Продолжительность проведения аттестационного испытания, включая время подготовки студента к ответу на аттестационном испытании, проводимом в устной форме, составляет от 15 до 30 минут. При сдаче аттестационного испытания в устной форме по билетам студент, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному билету, имеет право выбора второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку к ответу. При этом оценка снижается на один балл при традиционной системе оценивания. Выбор третьего билета не допускается.

Количество обучающихся, одновременно находящихся в аудитории при проведении аттестационного испытания определяется преподавателем.

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

### **7.1. Основная литература**

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

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Т.И. Чалых [и др.]. – Электрон. текстовые данные. –

Москва: Дашков и К, 2019. — 760 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85738.html>. — ЭБС «IPRbooks»

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

## 7.2 Дополнительная литература

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

2. Воротынцева, Т. М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие для вузов / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/136774.html> (дата обращения: 22.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие / Киладзе А.Б.. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2024. — 183 с. — ISBN 978-5-903090-75-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/35794.html> (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

5. Резго Г.Я. Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов : учебное пособие / Резго Г.Я.. — Москва : Российская таможенная академия, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-9590-1109-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105701.html> (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

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

8. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том III. Теоретические основы. Продовольственные товары : учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко, В.Н. Симонова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 711 с. — ISBN 978-5-904406-19-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40918.html>. — Режим доступа: для авторизир.

пользователей.

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

10. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 с. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/136568.html> (дата обращения: 15.02.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **7.3 Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

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

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

### **7.4. Интернет-ресурсы**

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

#### *Русскоязычные ресурсы*

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

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

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

4. Электронные учебники Цифрового образовательного ресурса «IPR SMART» [https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page\\_id=76&infres=1](https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76&infres=1).

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

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

7. Научно-практические статьи по экономике и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова» [https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page\\_id=76](https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76).

8. Статьи из журналов и статистических изданий Ист Вью [https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page\\_id=76](https://szii-lib.ranepa.ru/index.php?page_id=76).

#### *Англоязычные ресурсы*

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

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

## **7.5. Иные источники**

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

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

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

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

Виды информационных технологий:

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

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

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

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

«Компьютерная» («новая») технология, основным инструментарием которой является персональный компьютер с широким спектром стандартных программных



продуктов разного назначения (Excel, Word, Power Point). На этом этапе происходит процесс персонализации АСУ, который проявляется в создании систем поддержки принятия решений определенными специалистами. Подобные системы имеют встроенные элементы анализа и искусственного интеллекта для разных уровней управления, реализуются на персональном компьютере и используют телекоммуникации. В связи с переходом на микропроцессорную базу существенным изменениям подвергаются и технические средства бытового, культурного и прочего назначений.

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

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

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