

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 27.10.2025 19:35:35
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
Факультет безопасности и таможни**

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

ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА
Таможенные операции и таможенный контроль

**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 – 2025

Санкт-Петербург-2024

Автор–составитель:

Руководитель ОП ТД , 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 № 8 от 28.04.2025

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
Общая трудоемкость	180/135
Контактная работа с преподавателем	74/55,5
Лекции	40/30
Практические занятия	16/12
Лабораторные занятия	16/12
Консультация	2/1,5
Самостоятельная работа	70/52,5
Контроль	36/27
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, практические задачи, тестирование
	курсовая работа
Форма промежуточной аттестации	Зачёт, Экзамен

Для заочной формы обучения:

Вид работы	Трудоемкость в акад. Часах/астр Часах
Общая трудоемкость	180/135
Контактная работа с преподавателем	18/13,5
Лекции	8/6
Практические занятия	4/3
Лабораторные занятия	4/3
Консультация	2/1,5
Самостоятельная работа	149/111,75
Контроль	13/9,75
Формы текущего контроля	устный опрос, доклад, практические задачи, тестирование
	курсовая работа
Форма промежуточной аттестации	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				
2 семестр								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	9	4	0	1	0	4	УО
Тема 1.2	Плодоовощные товары	8	2	1	1	0	4	ПЗ
Тема 1.3	Зерномучные товары	8	2	1	1	0	4	Т
Тема 1.4	Кондитерские товары	8	2	1	1	0	4	Доклад
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	2	1	1	0	4	ПЗ
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	8	2	1	1	0	4	Т
Тема 1.7	Пищевые жиры	7	2	1	0	0	4	УО
Тема 1.8	Мясные товары	8	2	1	1	0	4	Доклад
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	8	2	1	1	0	4	Т
Промежуточная аттестация								Зачет
Итого:		72	20	8	8	0	36	
3 семестр								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	7	2	1	0	0	4	УО
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	8	2	1	1	0	4	ПЗ
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	8	2	1	1	0	4	Т
Тема 2.4	Силикатные товары	8	2	1	1	0	4	Доклад

№ 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				
Тема 2.5	Текстильные товары	8	2	1	1	0	4	ПЗ
Тема 2.6	Кожевенные товары	8	2	1	1	0	4	Т
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	8	2	1	1	0	4	УО
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	8	3	1	1	0	3	Доклад
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	7	3	0	1	0	3	Т
								Курсовая работа
Промежуточная аттестация		36						Экзамен
Консультация		2						
Итого:		108	20	8	8	0	34	
Всего:		180	40	16	16	0	70	

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		
3 семестр								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	8	1	0	0	0	7	УО
Тема 1.2	Плодоовощные товары	8	0	1	0	0	7	ПЗ
Тема 1.3	Зерномучные товары	8	1	0	0	0	7	Т
Тема 1.4	Кондитерские товары	7	0	0	0	0	7	Доклад

№ 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		
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	1	0	0	0	7	ПЗ
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	8	0	1	0	0	7	Т
Тема 1.7	Пищевые жиры	7	0	0	0	0	7	УО
Тема 1.8	Мясные товары	8	1	0	0	0	7	Доклад
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	6	0	0	0	0	6	Т
Промежуточная аттестация		4						Зачет
Итого:		72	4	2	0	0	62	
4 семестр								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	11	0	0	1	0	10	УО
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	11	1	0	0	0	10	ПЗ
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	11	0	0	1	0	10	Т
Тема 2.4	Силикатные товары	11	0	1	0	0	10	Доклад
Тема 2.5	Текстильные товары	11	0	0	1	0	10	ПЗ
Тема 2.6	Кожевенные товары	11	0	1	0	0	10	Т
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	10	1	0	0	0	9	УО
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	10	1	0	0	0	9	Доклад
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	11	1	0	1	0	9	Т
								Курсовая работа
Промежуточная аттестация		9						Экзамен
Консультация		2						
Итого:		108	4	2	4	0	87	
Всего:		180	8	4	4	0	149	

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 задания;

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

Тема 1.6 Молоко и молочные товары

Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический

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

Тема 1.7 Пищевые жиры

Жиры (липиды): химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация. Масложировые товары: классификация, ассортимент; изменения, происходящие при хранении. Растительные масла: особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам; оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы её распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные топленые жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Понятие гидрогенизации, перезтерификации, гидроперезтерификации. 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 её 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, охлаждённой и мороженой рыбы – способы переработки, оценка качества,

транспортировка и хранение. Солёная, маринованная, вяленая, сушёная, копчёная рыба – способы производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Икорная продукция и её аналоги, краткая характеристика. Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы её выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля рыбы и морепродуктов.

РАЗДЕЛ 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:

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

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Полный перечень материалов текущего контроля содержится в ФОСе по дисциплине.

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

Задания для устного опроса

1. 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?

Типовые оценочные материалы по теме 1.2 Плодоовощные товары

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.

Типовые оценочные материалы по теме 1.3 Зерномучные товары

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) Прорастание, 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

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.

Типовые оценочные материалы по теме 1.5 Вкусовые товары

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.

Типовые оценочные материалы по теме 1.6 Молоко и молочные товары

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?

Типовые оценочные материалы по теме 1.8 Мясо и мясные товары

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.

Типовые оценочные материалы по теме 1.9 Товары из рыбы и морепродукты

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

Типовые оценочные материалы по теме 2.2 Нефть и нефтепродукты

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.

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

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

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.

Типовые оценочные материалы по теме 2.5 Текстильные товары

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.

Типовые оценочные материалы по теме 2.6 Кожевенные товары

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).

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

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.

Типовые оценочные материалы по теме 2.9 Ювелирные изделия и антиквариат

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).

4.3 Примерные темы курсовых работ

Товароведение продовольственных товаров

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

26. Товароведная характеристика и экспертиза мяса птицы.
27. Товароведная характеристика и экспертиза яиц и яичных товаров.
28. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров.
29. Товароведная характеристика и экспертиза рыбы.
30. Товароведная характеристика и экспертиза рыбных товаров.

Товароведение непродовольственных товаров

31. Товароведная характеристика и экспертиза товаров на основе пластмасс на примере группы товаров для упаковки.
32. Товароведная характеристика и экспертиза фототоваров на примере группы фотооборудования (принадлежностей).
33. Товароведная характеристика и экспертиза текстильных товаров на примере группы тканей их натуральных (искусственных, синтетических) волокон.
34. Товароведная характеристика и экспертиза трикотажных изделий на примере группы белья (верхней одежды, головных уборов).
35. Товароведная характеристика и экспертиза пушно-меховых изделий (полуфабрикатов).
36. Товароведная характеристика и экспертиза обувных товаров на примере группы кожаной (резиновой, валяной, текстильной; спортивной, модельной...) обуви.
37. Товароведная характеристика и экспертиза галантерейных товаров на примере группы текстильной (кожаной, швейной, из пластмасс и др.; зеркал) галантереи.
38. Товароведная характеристика и экспертиза металлохозяйственных товаров на примере группы инструментов (кухонных принадлежностей, товаров для ремонта).
39. Товароведная характеристика и экспертиза игрушек на примере игрушек из текстиля (пластмасс, деревянных).
40. Товароведная характеристика и экспертиза бумажно-картонных изделий на примере группы товаров школьно-письменных принадлежностей (канцелярских товаров).
41. Товароведная характеристика и экспертиза бытовой и радиоэлектронной аппаратуры на примере группы звуковоспроизводящих (видео-, телевизоров) изделий.
42. Товароведная характеристика и экспертиза бытовых электроприборов на примере группы стиральных машин (холодильников, электроинструментов).
43. Товароведная характеристика и экспертиза строительных товаров на примере группы пиломатериалов (битуминозных, для полов, для перегородок, для остекления, для облицовки, санитарно-технические и др.).
44. Товароведная характеристика и экспертиза мебели на примере группы товаров для отдыха (для кухни, для офиса).
45. Товароведная характеристика и экспертиза ювелирных товаров на примере группы из драгоценных металлов (драгоценных камней, поделочных камней и др.).
46. Товароведная характеристика и экспертиза бытовых часов на примере группы ручных часов (настенных, напольных, встроенных).
47. Товароведная характеристика и экспертиза художественных изделий из металла (из камня, из текстиля, ручные кружева и кружевные изделия, изделия с вышивкой).
48. Товароведная характеристика и экспертиза сувениров.
49. Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерных товаров.
50. Товароведная характеристика и экспертиза музыкальных инструментов на примере струнных (щипковых, язычковых, духовых).
51. Товароведная характеристика и экспертиза электромузыкальных инструментов (оборудования для шоу).
52. Товароведная характеристика и экспертиза изделий, увеличивающих изображение на примере группы биноклей (телескопов, луп, микроскопов, наблюдательной аппаратуры).

53. Товароведная характеристика и экспертиза товаров для связи на примере группы телефонов стационарных (мобильных).
54. Товароведная характеристика и экспертиза фотоаппаратуры.
55. Товароведная характеристика и экспертиза легковых автомобилей на примере марки «ВАЗ» («VOLVO» и др.)
56. Товароведная характеристика и экспертиза книжных товаров.
57. Товароведная характеристика и экспертиза товаров для творчества на примере товаров для рисования (для лепки, для вышивки, для конструирования и др.)
58. Товароведная характеристика и экспертиза воспроизводящей аппаратуры на примере группы товаров домашних кинотеатров.
59. Товароведная характеристика и экспертиза товаров бытовой химии на примере группы товаров ухода за жилищем (ухода за автомобилем).
60. Товароведная характеристика и экспертиза оздоровительных электробытовых товаров на примере группы тренажеров (для массажа).

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Зачет и экзамен могут проводиться с применением следующих методов (средств):

устный ответ на вопросы билета

письменный ответ на вопросы билета

При реализации промежуточной аттестации с применением ДОТ:

-устно с прокторингом - в форме ответа на вопросы билета

-письменно с прокторингом - в форме ответа на вопросы билета

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

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

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. Исполь-

зование 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

5.3.1 Оценка по БРС за 2 семестр по очной форме

Расчет ТКУ (ТКУ – текущий контроль успеваемости)

Сумма всех коэффициентов по текущему контролю успеваемости - 0,6.

максимальное кол-во баллов за семестр по устному опросу (УО) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр по практическому заданию (ПЗ) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр за доклад (Д) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр за тестирование (Т) = $100 \times 0,3 = 30$

максимальная сумма баллов за семестр по ТКУ = $100 \times 0,6 = 60$

Расчет ПА (ПА – промежуточная аттестация) Зачёт

Коэффициент по промежуточной аттестации - 0,4

Максимальное кол-во баллов за семестр по ПА = $100 \times 0,4 = 40$

Оценочные средства (наименование контрольной точки)	Коэффициент веса контрольной точки	Максимальное кол-во баллов за семестр	Показатели оценки	Критерии оценки
Устный опрос	0,1	10	Корректность и полнота ответов	Все ответы полные, развернутые, обоснованные 10 баллов
Практические задания	0,1	10	Студенты получают формулировку проблемной ситуации профессиональной деятельности, для которой	Полнота раскрытия темы задания и владение терминологией, правильные ответы на дополнительные

			нужно найти решения с позиции участников ситуации. Оцениваются применение методов решения проблемных ситуаций, способность анализировать элементы ситуации, навыки, необходимые для профессиональной деятельности.	вопросы 10 баллов
Доклад	0,1	10	Полнота доклада, оформление презентации и соответствие регламенту	Доклад, раскрывающий тему и оформленный в соответствии с требованиями СЗИУ РАН-ХИГС. 10 баллов
Тестирование	0,3	30	Тестирование проходит с использованием LMS Moodle или в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	85–100 % правильно выполненных заданий 30 баллов
Всего	0,6	60		
Зачет	0,4	40	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.	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала.
Дополнительное (компенсирова-				максимальное кол-во баллов за семестр за

ющее) задание				дополнительное задание – 30 баллов
---------------	--	--	--	------------------------------------

Итоговая балльная оценка = Результат ТКУ + Результат ПА

5.3.2 Оценка по БРС за 3 семестр по очной форме

Расчет ТКУ (ТКУ – текущий контроль успеваемости)

Сумма всех коэффициентов по текущему контролю успеваемости - 0,6.

максимальное кол-во баллов за семестр по устному опросу (УО) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр по практическому заданию (ПЗ) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр за доклад (Д) = $100 \times 0,1 = 10$

максимальное кол-во баллов за семестр за тестирование (Т) = $100 \times 0,3 = 30$

максимальная сумма баллов за семестр по ТКУ = $100 \times 0,6 = 60$

Расчет ПА (ПА – промежуточная аттестация) Экзамен

Промежуточная аттестация оценивается по 100-балльной шкале и имеет коэффициент 0,4

Максимальное кол-во баллов за семестр по ПА = $100 \times 0,4 = 40$

Оценочные средства (наименование контрольной точки)	Коэффициент веса контрольной точки	Максимальное кол-во баллов за семестр	Показатели оценки	Критерии оценки
Устный опрос	0,1	10	Корректность и полнота ответов	Все ответы полные, развернутые, обоснованные 10 баллов
Практические задачи	0,1	10	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, правильные ответы на дополнительные вопросы 10 баллов
Доклад	0,1	10	Полнота доклада, оформление презентации и соответствие регламенту	Доклад, раскрывающий тему и оформленный в соответствии с требованиями СЗИУ РАН-ХИГС. 10 баллов
Тестирование	0,3	30	Тестирование проходит с использованием LMS Moodle или в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное количество времени	85–100 % правильно выполненных заданий 30 баллов

			рованное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	
Всего	0,6	60		
Экзамен	0,4	40	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины, проводится в устной форме по билетам, в которых содержатся вопросы по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала.
Дополнительное (компенсирующее) задание				максимальное кол-во баллов за семестр за дополнительное задание – 30 баллов

Итоговая балльная оценка = Результат ТКУ + Результат ПА

Система оценивания по заочной форме обучения 3 семестр

«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 практическое 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.

Система оценивания по заочной форме обучения 4 семестр

- «Отлично» – 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.

- «Хорошо» – 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.

- «Удовлетворительно» – 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» – 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.

5.3.3. Показатели и критерии оценки курсовой работы

Оценочные средства	Показатели оценки	Критерии оценки
Курсовая работа	1. Обоснование актуальности исследования по теме 2. Корректность выбора объекта и предмета исследования 3. Качество формулирования цели и задач исследования 4. Полнота изложения теоретических основ по выбранной теме 5. Владение методами исследования при анализе примера в практической части работы. 6. Качество подбора источников информации 7. Оформление текста, таблиц, графиков, сносок, библиографического списка. Оригинальность текста.	«отлично» Тема раскрыта, выводы логичны и обоснованы, выполнены требования по оформлению (могут быть незначительные замечания). Оригинальность текста – выше 70 %. «хорошо» Тема в основном раскрыта в теоретической части работы, не достаточно полно изложены теоретические подходы, исследование практического примера поверхностное, выводы общего характера, не достаточно обоснованы. Замечания по подбору источников и оформлению работы. имеются замечания по исследованию практического примера, по содержанию выводов, оформлению. Оригинальность текста 65% - 70% «удовлетворительно» Тема раскрыта лишь частично, отдельные аспекты не затронуты, исследование практического примера поверхностное, выводы общего характера, недостаточно обоснованы. Существенные замечания по подбору источников и оформлению работы отсутствует анализ практического примера, много замечаний по оформлению текста и подбору источников. Низкий показатель оригинальности текста – менее 55 %. «неудовлетворительно» Существенные замечания по содержанию и оформлению работы. Оригинальность текста ниже 50%.

5.4. Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС). Использование БРС осуществляется в соответствии с Приказом РАНХиГС №02-2531 от 12.12.2024 г "Об утверждении Положения о единой балльно-рейтинговой системе оце-

нивания успеваемости студентов Академии и ее использовании при поведении текущей и промежуточной аттестации"

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:

60 баллов – на текущий контроль успеваемости;

40 баллов – на промежуточную аттестацию;

Формула расчета итоговой балльной оценки по дисциплине

Итоговая балльная оценка по дисциплине = Результат ТКУ + Результат ПА

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. Студент, набравший в течение семестра сумму баллов, достаточную для получения оценки "зачтено" и "удовлетворительно" (55 баллов) может получить оценку без прохождения промежуточной аттестации. В таком случае студент обязан выразить свое согласие на получение оценки без прохождения промежуточной аттестации. Студент вправе отозвать свое согласие на получение оценки без прохождения промежуточной аттестации не более одного раза и не позднее, чем за один день до начала промежуточной аттестации. Если студент хочет получить более высокую оценку, он должен пройти промежуточную аттестацию. Студент имеет право выразить свое согласие на получение оценки без прохождения промежуточной аттестации и отозвать соответствующее согласие только в период после получения баллов за все контрольные точки в рамках текущего контроля успеваемости и не позднее 1 (одного) рабочего дня до даты начала промежуточной аттестации по дисциплине.

Система перевода итоговой балльной оценки в традиционную и бинарную таблица

Итоговая балльная оценка по БРС РАНХиГС	Традиционная система	Бинарная система
95-100	Отлично	зачтено
85-94		
75-84	Хорошо	
65-74		
55-64	Удовлетворительно	
0-54	Неудовлетворительно	не 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. Вопрос

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

После изучения теории следует 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).

При проведении промежуточного контроля в билете или во вложении (дополнении) к билету может присутствовать на усмотрение преподавателя задание (задача, тест или другие формы контроля, допустимые при проведении аттестации), как один из элементов оценки при ответе.

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.

Порядок подготовки и защиты курсовой работы (проекта)

Требования к оформлению и проведению курсовой работы определяются следующими документами:

1. Приказом РАНХиГС от 05.10.2017 № 02-643 «Об утверждении Положения о курсовой работе и курсовом проектировании в РАНХиГС»

2. Приказом СЗИУ РАНХиГС от 01.04.2021 № 125 «Об утверждении Порядка подготовки и защиты курсовых работ (проектов) в СЗИУ РАНХиГС.

Порядок подготовки студентом курсовой работы (проекта) включает в себя следующие этапы:

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

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

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

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

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

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

Защита курсовой работы (проекта) включается в расписание учебных занятий.

Неудовлетворительные результаты защиты курсовой работы (проекта) или не прохождение защиты курсовой работы (проекта) при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью

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

Алгоритм выполнения курсовой работы следующий:

- выбор темы работы;
- обсуждение с руководителем плана и литературы;
- изучение соответствующей литературы и судебной практики;
- написание работы в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению;
- предоставление работы руководителю на проверку;
- защита курсовой работы.

Курсовая работа включает в себя следующие составные части:

титульный лист; план; введение; основная часть; заключение; список литературы.

Титульный лист курсовой работы должен быть аккуратно оформлен. На нем указывается: наименование учебного заведения, кафедры, фамилия, имя, отчество студента, какой курс,

номер группы, точное наименование темы работы, фамилия научного руководителя и дата сдачи работы.

После титульного листа помещают план курсовой работы, который раскрывает внутреннюю структуру письменного сочинения. План должен быть строго выдержан логически, поэтому составление его – ответственный и важный этап в подготовке и написании курсовой работы. Рабочий план может в процессе написания работы уточняться, дополняться, изменяться. План должен быть обязательно согласован с научным руководителем, который либо одобряет его, либо вносит соответствующие поправки и дополнения.

При составлении плана необходимо выделить главные вопросы, а не второстепенные, т.е. уметь определять общее и частное, брать во главу угла основные положения темы, а не отвлеченные вопросы.

После плана идет «Введение», которое должно быть общим объемом 1-2 страницы компьютерного текста. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, ее цели и задачи, объект и предмет исследования, научное и практическое значение для дальнейшей работы.

В основной части раскрывается содержание курсовой работы при общем объеме не более 20-25 страниц компьютерного текста. Каждый основной вопрос плана должен заканчиваться краткими выводами.

Логическим продолжением всей работы является «Заключение», в котором целесообразно сформулировать общие авторские выводы и обобщения по работе, а также по, возможности, в зависимости от темы проведенных исследований внести соответствующие рекомендации или предложения по совершенствованию действующего уголовного законодательства и практики деятельности правоохранительных органов по борьбе с преступностью. Заключение, как правило, не должно превышать трех страниц стандартного листа.

К курсовой работе прилагается также список использованной литературы, который может быть расположен в следующем порядке:

Законы Российской Федерации;

Постановления Правительства РФ;

указы Президента Российской Федерации;

другие законодательные и нормативные акты;

монографическая литература;

учебная литература.

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

Требования по оформлению курсовой работы. Курсовая работа выполняется на стандартных листах белой бумаги формата А-4. Текст располагается на одной стороне листа. На каждой странице, за исключением титульного листа, должен стоять ее номер. Поля по краям листа должны соответствовать следующим значениям: 30 мм с левой стороны, 10 мм с правой стороны, 20 мм сверху и снизу. Рекомендуется выполнять курсовую работу на компьютере (текстовый редактор Microsoft Word: размер шрифта 14, междустрочный интервал - полуторный) и распечатывать на принтере, возможна написание курсовой работы вручную понятным шрифтом с соблюдением указанных требований. Каждый раздел работы (глава, параграф) должен начинаться с новой страницы. Текст работы обязательно должен содержать постраничные сноски на

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

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. Багри-

кова, 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://sziu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

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

Англоязычные ресурсы

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

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

7.5. Иные источники

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

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

3. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система Консультант Плюс.

4. <http://www.customs.ru> – сайт Федеральной таможенной службы РФ.

5. <http://www.customs.ru/index.php?option> – Итоговые отчеты ФТС России.

6. <http://www.economy.ru> – сайт Минэкономразвития РФ.

7. <http://www.cbr.ru> – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации.

8. <http://www.worldcustomsjournal.org> – международный таможенный электронный журнал.

9. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система Гарант.

10. <http://www.www.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование».

11. <http://www.wcoomd.org/en/topics/facilitation/resources> – Компедиум ВТамО по управлению таможенными рисками.

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

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

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

Виды информационных технологий:

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

«Механическая» технология, оснащенная более совершенными средствами передачи и доставки информации, инструментарий которой составляют: телефон, диктофон.

Основная цель технологии – представление информации в нужной форме более удобными средствами.

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

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

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

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

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

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