

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Набережночелнинский институт (филиал)
Отделение юридических и социальных наук



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по образовательной деятельности
НЧИ КФУ

_____ Н.Д. Ахметов
"___" _____ 20__ г.

Программа дисциплины

Товароведение, экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД

Специальность: 38.05.02 - Таможенное дело

Специализация:

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2019

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
 - 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения
 - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- 6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Табольская В.В. (Кафедра конституционного, административного и международного права, Отделение юридических и социальных наук), VVTabol'skaya@kpfu.ru

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-8	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ПК-15	владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях
ПК-4	умение определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД
ПК-7	владение навыками заполнения и контроля таможенной декларации, декларации таможенной стоимости и иных таможенных документов

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- основы общеправовых знаний в таможенном деле;
- ТН ВЭД;
- правила заполнения и основы контроля таможенной декларации, декларации таможенной стоимости и иных таможенных документов;
- основы назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях.

Должен уметь:

- использовать общеправовые знания в таможенном деле;
- определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;
- заполнять таможенную декларацию, декларацию таможенной стоимости и иные таможенные документы;
- анализировать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях.

Должен владеть:

- навыками по использованию общеправовых знаний в таможенном деле;
- навыками определения кода товара и контроля заявленного кода в соответствии с ТН ВЭД;
- навыками заполнения и контроля таможенной декларации, декларации таможенной стоимости и иных таможенных документов;
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях.

Должен демонстрировать способность и готовность:

Демонстрировать способность и готовность применять полученные знания, умения, навыки в практической деятельности

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.Б.14 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 38.05.02 "Таможенное дело ()" и относится к базовой (общепрофессиональной) части.

Осваивается на 2, 3 курсах в 3, 4, 5, 6 семестрах.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 17 зачетных(ые) единиц(ы) на 612 часа(ов).

Контактная работа - 66 часа(ов), в том числе лекции - 26 часа(ов), практические занятия - 0 часа(ов), лабораторные работы - 40 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 524 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 22 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: отсутствует в 3 семестре; зачет в 4 семестре; экзамен в 5 семестре; экзамен в 6 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Роль и место товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле. Классификация и кодирование товаров в ТН ВЭД.	3	1	0	0	14
2.	Тема 2. Безопасность, идентификация и фальсификация потребительских товаров	3	1	0	0	20
3.	Тема 3. Вкусовые и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	0	6	62
4.	Тема 4. Плодоовощные товары, сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	0	6	62
5.	Тема 5. Пищевые жиры и мясные товары, рыба и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	5	8	0	6	90
6.	Тема 6. Древесина, лесоматериалы, нефтепродукты, пластмассы: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	5	6	0	8	89
7.	Тема 7. Текстильные, коженно-обувные, пушно-меховые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	6	3	0	6	93
8.	Тема 8. Силикатные товары, металлы, сплавы, ювелирные изделия и антиквариат: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	6	3	0	8	94

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
Итого			26	0	40	524

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Роль и место товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле. Классификация и кодирование товаров в ТН ВЭД.

Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы и методы товароведения. Роль товароведения в повышении и сохранении качества товаров, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании. Товар как объект для исследования при проведении таможенной экспертизы. Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды. Принципы построения. Кодирование товаров, основные понятия, разновидности методов кодирования. Классификаторы, назначение, структура, категории классификаторов.

Тема 2. Безопасность, идентификация и фальсификация потребительских товаров

Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для потребительских товаров. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров. Основные виды фальсификации, методы выявления фальсификации. Методы, приемы и основные способы борьбы с фальсификацией продукции в Российской Федерации.

Тема 3. Вкусовые и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация вкусовых товаров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля вкусовых товаров. Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов.

Тема 4. Плодоовощные товары, сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Анализ рынка свежей и переработанной плодоовощной продукции РФ. Значение в питании. Нормы потребления плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Способы упаковки, транспортирования и хранения. Фальсификация плодоовощных товаров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля плодоовощных товаров. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля сахара и сахаросодержащих товаров.

Тема 5. Пищевые жиры и мясные товары, рыба и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Производство пищевых жиров, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация пищевых жиров и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля пищевых жиров. Значение мясных товаров в питании. 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. Показатели безопасности мяса. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров

Тема 6. Древесина, лесоматериалы, нефтепродукты, пластмассы: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

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. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее. Классификация древесины и изделий из нее в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Происхождение нефти, химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов. Классификация нефти и нефтепродуктов в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них. Классификация синтетических смол, пластических масс и изделий в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Тема 7. Текстильные, кожевенно-обувные, пушно-меховые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

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. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных материалов и изделий. Классификация текстильных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Тема 8. Силикатные товары, металлы, сплавы, ювелирные изделия и антиквариат: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

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. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля стеклотоваров. Классификация силикатных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов, сплавов и металлоизделий. Фальсификация. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля металлов, сплавов и изделий из них. 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. Фальсификация. Нормативная база, регламентирующая деятельность с антикварными изделиями. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля антикварных изделий.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года №301)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)**6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения**

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
Семестр 3			
	Текущий контроль		
1	Письменная работа	ПК-4 , ПК-7 , ПК-15 , ОК-8	1. Роль и место товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле. Классификация и кодирование товаров в ТН ВЭД. 2. Безопасность, идентификация и фальсификация потребительских товаров
2	Тестирование	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	1. Роль и место товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле. Классификация и кодирование товаров в ТН ВЭД. 2. Безопасность, идентификация и фальсификация потребительских товаров
Семестр 4			
	Текущий контроль		
1	Письменная работа	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	3. Вкусовые и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 4. Плодоовощные товары, сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
2	Реферат	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	3. Вкусовые и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 4. Плодоовощные товары, сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
3	Устный опрос	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	3. Вкусовые и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 4. Плодоовощные товары, сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
	Зачет	ОК-8, ПК-15, ПК-4, ПК-7	
Семестр 5			
	Текущий контроль		
1	Письменная работа	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	5. Пищевые жиры и мясные товары, рыба и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 6. Древесина, лесоматериалы, нефтепродукты, пластмассы: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
2	Контрольная работа	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	5. Пищевые жиры и мясные товары, рыба и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 6. Древесина, лесоматериалы, нефтепродукты, пластмассы: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
3	Тестирование	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	5. Пищевые жиры и мясные товары, рыба и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 6. Древесина, лесоматериалы, нефтепродукты, пластмассы: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
	Экзамен	ОК-8, ПК-15, ПК-4, ПК-7	
Семестр 6			
	Текущий контроль		
1	Устный опрос	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	7. Текстильные, кожевенно-обувные, пушно-меховые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 8. Силикатные товары, металлы, сплавы, ювелирные изделия и антиквариат: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
2	Письменная работа	ОК-8 , ПК-4 , ПК-7 , ПК-15	7. Текстильные, кожевенно-обувные, пушно-меховые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 8. Силикатные товары, металлы, сплавы, ювелирные изделия и антиквариат: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
3	Реферат	ПК-7 , ПК-15 , ОК-8 , ПК-4	7. Текстильные, кожевенно-обувные, пушно-меховые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 8. Силикатные товары, металлы, сплавы, ювелирные изделия и антиквариат: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля, классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
	Экзамен	ОК-8, ПК-15, ПК-4, ПК-7	

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Семестр 3					
Текущий контроль					
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Проявлен хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Проявлен удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Проявлен неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	1

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	2
Семестр 4					
Текущий контроль					
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	1
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продемонстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продемонстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продемонстрировано удовлетворительное владение материалом. Используются источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продемонстрировано неудовлетворительное владение материалом. Используются источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	2
Устный опрос	В ответе качественно раскрыто содержание темы. Ответ хорошо структурирован. Прекрасно освоен понятийный аппарат. Продемонстрирован высокий уровень понимания материала. Превосходное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Основные вопросы темы раскрыты. Структура ответа в целом адекватна теме. Хорошо освоен понятийный аппарат. Продемонстрирован хороший уровень понимания материала. Хорошее умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема частично раскрыта. Ответ слабо структурирован. Понятийный аппарат освоен частично. Понимание отдельных положений из материала по теме. Удовлетворительное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема не раскрыта. Понятийный аппарат освоен неудовлетворительно. Понимание материала фрагментарное или отсутствует. Неумение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	3
	Зачтено		Не зачтено		
Зачет	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины.		Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.		
Семестр 5					
Текущий контроль					

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	1
Контрольная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	2
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	3
Экзамен	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	
Семестр 6					
Текущий контроль					

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Устный опрос	В ответе качественно раскрыто содержание темы. Ответ хорошо структурирован. Прекрасно освоен понятийный аппарат. Продemonстрирован высокий уровень понимания материала. Превосходное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Основные вопросы темы раскрыты. Структура ответа в целом адекватна теме. Хорошо освоен понятийный аппарат. Продemonстрирован хороший уровень понимания материала. Хорошее умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема частично раскрыта. Ответ слабо структурирован. Понятийный аппарат освоен частично. Понимание отдельных положений из материала по теме. Удовлетворительное умение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	Тема не раскрыта. Понятийный аппарат освоен неудовлетворительно. Понимание материала фрагментарное или отсутствует. Неумение формулировать свои мысли, обсуждать дискуссионные положения.	1
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продemonстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продemonстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продemonстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продemonстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	2
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продemonстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продemonстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продemonстрировано удовлетворительное владение материалом. Используются источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продemonстрировано неудовлетворительное владение материалом. Используются источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	3

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Экзамен	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Семестр 3

Текущий контроль

1. Письменная работа

Темы 1, 2

Примерные темы письменных работ:

Темы 1, 2

1. Товароведение - наука о товаре.
2. Предмет, цели и задачи товароведения.
3. Классификация товаров.
4. Кодирование товаров.
5. Техническое регулирование и метрология.
6. Безопасность потребительских товаров.
7. Химический состав и свойства потребительских товаров.
8. Классификация товаров ТН ВЭД.
9. Идентификация и фальсификация потребительских товаров.
10. Экспертиза товаров.
11. Отбор проб и образцов.

2. Тестирование

Темы 1, 2

Темы 1, 2

1. Проба - это:

- а) товар необходимый для характеристики состава и свойств представляемого и исследуемого товара;
- б) часть товара, оптимально необходимая, установленная документацией по стандартизации, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара;
- в) товар или часть товара, оптимально необходимая, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара;

- г) товар или часть товара, оптимально необходимая, установленная документацией по стандартизации, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара;
2. Заключение таможенного эксперта (эксперта) содержит:
- а) результаты проведенного исследования; б) выводы таможенной экспертизы;
- в) ответы на поставленные вопросы; г) все ответы верны.
3. Таможенная экспертиза назначается:
- а) таможенными органами;
- б) по решению суда;
- в) по запросу компетентных организаций;
- г) все ответы верны.
4. Таможенная экспертиза проводится:
- а) только таможенными экспертами;
- б) экспертами иных организаций;
- в) уполномоченными экспертами;
- г) таможенными экспертами и экспертами иных уполномоченных организаций.
5. В Решении таможенного органа о назначении таможенной экспертизы таможенных органов государств - членов ЕАЭС указываются в том числе:
- а) основание для ее проведения;
- б) вопросы, поставленные перед таможенным экспертом (экспертом);
- в) перечень проб и образцов, предоставляемых в распоряжение таможенного эксперта (эксперта);
- г) наименование товара в соответствии с ТН ВЭД;
- д) все ответы верны.
6. Минимальная выборка товаров для проведения экспертизы в таможенных целях составляет:
- а) 4 транспортной единицы;
- б) 2 транспортной единицы;
- в) 3 транспортной единицы;
- г) 5 транспортных единиц.
7. Одним из видов документов, выдаваемых экспертно-криминалистическими службами ФТС России, является:
- а) экспертное заключение;
- б) декларация соответствия;
- в) вертификат соответствия;
- г) все ответы верны.
8. Заключение эксперта при производстве комплексной экспертизы может быть выполнено:
- а) одним экспертом или несколькими экспертами, имеющими разные специальности;
- б) только одним экспертом, имеющим одну специальность;
- в) только несколькими экспертами;
- г) не менее трех экспертов.
9. Мед натуральный является:
- а. продуктом растительного происхождения,
- б. продуктом животного происхождения,
- в. кондитерским изделием сиропобразной структуры на основе сахаров,
- г. продуктом переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений.
10. Заключение эксперта при производстве комиссионной экспертизы может быть выполнено:
- а) несколькими экспертами одной специальности;
- б) одним экспертом;
- в) двумя экспертами разных специальностей;
- г) не менее трех экспертов.
11. Основанием для назначения экспертиз при производстве и рассмотрении дел о нарушении таможенных правил является:
- а) решение суда;
- б) решение начальника таможни;
- в) решение участника ВЭД;
- г) решение таможенного инспектора.
12. Экспертиза при расследовании дела по административному правонарушению проводится:
- а) в рамках дела об административных правонарушениях;
- б) в не рамок дела об административных правонарушениях;
- в) по решению таможенного органа;
- г) рамках таможенного контроля.
13. Целью назначения таможенной экспертизы может быть:
- а) определение характеристики товара;
- б) определение материала изготовления товара;

в) определение технологии изготовления товара;

г) все ответы верны.

14. Дополнительная экспертиза назначается при:

а) выявлении дополнительных обстоятельств;

б) отсутствии специалиста;

в) отсутствии необходимого оборудования;

г) отсутствии специальной методики.

15. Идентификация товара в таможенных целях необходима для:

а) определения кода ТН ВЭД;

б) определения страны происхождения товара;

в) определения таможенной стоимости товара;

г) все ответы верны

16. Основанием для назначения таможенной экспертизы является:

а) мера по минимизации выявленного риска;

б) отсутствие условий поставки;

в) отсутствие паспорта сделки;

г) отсутствие необходимых разрешительных документов.

17. К охлажденным относятся овощи и плоды, температура которых понижена:

а. до +40С;

б. до -40С;

в. до 0С без их замораживания; г. до 0 - минус 1 0С.

18. Исключением среди плодоовощной продукции по температуре охлаждения (до 100С) являются:

а. картофель, дыни и некоторые цитрусовые;

б. дыни, арбузы, ягоды и некоторые цитрусовые;

в. морковь, картофель, все цитрусовые;

г. хурма, авокадо, ягоды.

19. К замороженным относятся плоды и овощи:

а. только замороженные в свежем виде,

б. замороженные только после обязательной варки в воде или на пару,

в. температура которых ниже точки замерзания этого продукта,

г. температура которых в толще продукта минус 3 0С.

20. Плоды и овощи, обработанные сернистым газом, сернистой водой, являются: а. консервированными,

б. дефектными,

в. временно консервированными,

г. скрывающими с помощью обработки заражение грибок.

21. Меласса - это:

а. продукт, получаемый в результате извлечения или рафинирования сахара,

б. сироп сахарный, смешанный или не смешанный с натуральным медом;

в. карамельный колер на основе инулина,

г. изоглюкоза в форме белого кристаллического порошка, агломерированного или еагломе-рированного.

22. Продукт, вырабатываемый путем перегонки сброженного ржаного, кукурузного, ячмен-ного суслу или их смеси, длительной выдержки в дубовых, обугленных изнутри бочках и после-дующим купажированием дистиллированной водой и колером, называется:

а. ром, б. виски, в. водка,

г. граппа.

23. К дистиллированным спиртным напиткам, содержащим ароматические вещества пряно-роматических растений, в том числе обязательно ягод можжевельника, относятся:

а. ром и вермуты,

б. таффия,

в. джин и можжевеловая настойка,

г. аррак.

24. Крепкий алкогольный напиток, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из злаковых культур или картофеля с умягченной водой, профильтрованную через слой активного угля, без добавления ароматических веществ, называется:

а. ром, б. водка,

в. спиртовая настойка,

г. таффия.

25. К специальным винам относятся:

а. Бургундское, Валь де Луар, Мозель-Саар-Рувей,

б. Пфальц, Лацио, Тосканское, Венето,

в. Мадера, Портвейн, Херес, Мускатель, Сетубаль,

г. вина из сока инжира, фиников, ягод, кроме винограда

Семестр 4

Текущий контроль

1. Письменная работа

Темы 3, 4

Примерные темы письменных работ:

Темы 3,4

1. Экспертиза товаров растительного происхождения.
2. Полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент. Сырье, производство. Требования к качеству. Хранение.
3. Рыбные товары. Классификация, особенности состава, виды переработки. Пищевая ценность.
4. Рыба и рыбные полуфабрикаты мороженые. Классификация. Требования к качеству. Хранения.
5. Рыба соленая, копченая, сушеная и вяленая. Классификация и ассортимент. Особенности сырья и технологии. Влияние способа обработки на пищевую ценность и сохраняемость продукта. 6. Икра и икорные товары. Классификация, пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение.
7. Классификация свежих плодов. Особенности плодов разных групп. Оценка качества све-жих плодов. Дефекты и болезни плодов. Условия хранения свежих плодов; процессы, происходящие при хранении.
8. Классификация свежих овощей. Особенности овощей разных групп. Оценка качества све-жих овощей. Дефекты и болезни овощей. Условия хранения свежих овощей; процессы, происхо-дящие при хранении.
9. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по способам переработки. Со-храняющие факторы при разных видах переработки. Требования к качеству.
10. Зерномучные товары. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров.
11. Зерно, крупа. Состав, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
12. Особенности товарной экспертизы зерномучных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
13. Мука. Классификация и ассортимент. Производство. Требования к качеству. Хранение.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Сырье. Производство. Требования к ка-честву. Дефекты и болезни. Хранение: условия, сроки, процессы, происходящие при хранении.
15. Макароны изделия. Классификация и ассортимент. Производство. Требования к каче-ству. Хранение.
16. Сухарные и бараночные изделия. Классификация и ассортимент. Сырье. Производство. Требования к качеству. Хранение.
17. Значение и классификация кондитерских товаров, особенности состава.
18. Сахар. Классификация. Особенности состава, схемы получения, оценка качества, хране-ние. Сахарозаменители, особенности состава. Ассортимент.
19. Классификация сахара тростникового и свекловичного в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
20. Крахмал и крахмалопродукты. Классификация. Особенности состава, свойств. Сырье. Производство. Требования к качеству. Хранение.

2. Реферат

Темы 3, 4

Примерные темы рефератов:

Темы 3, 4

1. Мед. Классификация. Особенности состава, свойств. Требования к качеству. Хранение.
2. Какао-бобы, какао-продукты. Шоколад. Особенности состава. Сырье. Производство. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
3. Кондитерские сахаристые изделия, особенности, состав, классификация, Требования к ка-честву, хранение.
4. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, сырье, производство, требования к качеству, хранение.
5. Особенности товарной экспертизы кондитерских товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
6. Вкусовые товары, значение в питании, особенности состава и свойств, классификация.
7. Спирт этиловый, водка. Особенности технологии, ассортимент, экспертиза.
8. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент. Сырье, производство. Требования к качеству.
9. Ром, виски, джин, текила и др. традиционные напитки разных стран. Особенности техно-логии получения, классификация, экспертиза.
10. Виноградные вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
11. Игристые вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
12. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент. Особенности производства, экспертиза.
13. Слабоалкогольные напитки. Классификация, основные виды сырья, схемы получения. Требования к качеству.
14. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Особенности состава. Производство. Оценка качества.
15. Чай и чайные напитки, классификация, схемы получения, ассортимент, оценка качества.

16. Кофе и кофейные напитки. Особенности состава, схемы получения, ассортимент. Оценка качества
17. Классификация, состав, схемы получения, экспертиза.
18. Экспертиза товаров животного происхождения.
19. Молоко и молочная продукция. Состав, классификация, виды переработки.
20. Особенности товарной экспертизы молочных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
21. Молоко и кисло-молочные продукты. Классификация. Производство. Требования к качеству. Хранение
22. Масло из коровьего молока. Классификация, состав, основы технологии. Требование к качеству.
23. Сыры. Состав, классификация. Особенности производства. Требования к качеству. Дефекты.
24. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
25. Растительные масла. Классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация. Требования к качеству.

26. Маргарины. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
27. Спреды. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
28. Твердые жиры. Животные топленые, кулинарные жиры. Сырье, производство. Требования к качеству. Хранение.
29. Особенности товарной экспертизы жировых товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
30. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
31. Мясо, пищевая ценность, классификация по сырью, способам обработки и хранения, экспертиза.
32. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
33. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
34. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
35. Мясокопчености. Классификация, сырье, особенности производства. Требования к качеству. Хранение.
36. Консервы мясные и рыбные. Классификация. Пищевая ценность. Производство. Требования к качеству. Хранение.
37. Особенности товарной экспертизы рыбных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
38. Особенности товарной экспертизы мясных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации

3. Устный опрос

Темы 3, 4

Темы 3, 4

1. Молоко и кисло-молочные продукты. Классификация. Производство. Требования к качеству. Хранение
2. Масло из коровьего молока. Классификация, состав, основы технологии. Требование к качеству.
3. Сыры. Состав, классификация. Особенности производства. Требования к качеству. Дефекты.
4. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
5. Растительные масла. Классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация. Требования к качеству.
6. Маргарины. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
7. Спреды. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
8. Твердые жиры. Животные топленые, кулинарные жиры. Сырье, производство. Требования к качеству. Хранение.
9. Особенности товарной экспертизы жировых товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
10. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
11. Мясо, пищевая ценность, классификация по сырью, способам обработки и хранения, экспертиза.
12. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
13. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
14. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
15. Мясокопчености. Классификация, сырье, особенности производства. Требования к качеству. Хранение.
16. Консервы мясные и рыбные. Классификация. Пищевая ценность. Производство. Требования к качеству. Хранение.
17. Особенности товарной экспертизы рыбных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
18. Особенности товарной экспертизы мясных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации

Зачет

Вопросы к зачету:

1. Предмет, цель и содержание товароведения как науки.
2. Требования к товарам.

- 3.Свойства товаров.
- 4.Товароведная классификация товаров.
- 5.Ассортимент товаров. Его виды, классификации.
- 6.Роль товароведения в таможенном деле.
- 7.Системы описания и кодирования товаров.
- 8.Международная классификация товаров.
- 9.Гармонизированная система описания и кодирования товаров.
- 10.Комбинированная тарифно-статистическая номенклатура ЕС.
- 11.Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.
- 12.Структура и основные правила интерпретации ТН ВЭД. Уровни детализации.
- 13.Ведение ТН ВЭД и порядок принятия решений о классификации товаров.
- 14.Основные понятия о качестве товара.
- 15.Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические).
- 16.Факторы, влияющие на качество товаров (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения).
- 17.Методы оценки показателей качества.
- 18.Контроль качества. Товары б/у. Промышленные отходы.
- 19.Форма представления и свойства информации.
- 20.Требования к содержанию и расположению информации.
- 21.Информационные знаки и средства индивидуализации.
- 22.Штриховое кодирование товаров.
- 23.Специальная маркировка продукции.
- 24.Основные задачи, объекты, сфера применения стандартизации.
- 25.Организация работ по стандартизации в РФ.
- 26.Государственная система стандартизации России (ГСС).
- 27.Нормативные документы в области стандартизации.
- 28.Стандарты: понятие, категории и виды.
- 29.Техническое регулирование.
- 30.Законодательство РФ о техническом регулировании.

Семестр 5

Текущий контроль

1. Письменная работа

Темы 5, 6

Примерные темы письменных работ:

Темы 5, 6

1. Основные показатели качества непродовольственных товаров
2. Особенности оценки качества непродовольственных товаров.
3. Методы оценки качества непродовольственных товаров .
4. Назовите количество и название показателей оценки качества продовольственных товаров
5. Основные условия хранения продовольственных товаров
6. Раскройте понятия: срок хранения, срок годности и срок реализации продовольственных товаров
7. Количественные и качественные характеристики утраты продовольственных товаров
8. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке продовольственных товаров
9. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и др.
10. Что такое система и средства автоматической идентификации товаров.

2. Контрольная работа

Темы 5, 6

Темы 5,6

1. Вкусовые товары, значение в питании, особенности состава и свойств, классификация.
2. Спирт этиловый, водка. Особенности технологии, ассортимент, экспертиза.
3. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент. Сырье, производство. Требования к качеству.
4. Ром, виски, джин, текила и др. традиционные напитки разных стран. Особенности техно-логии получения, классификация, экспертиза.
5. Виноградные вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
6. Игристые вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
7. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент. Особенности производства, экспертиза.
8. Слабоалкогольные напитки. Классификация, основные виды сырья, схемы получения. Требования к качеству.
9. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Особенности состава. Производство. Оценка качества.
10. Чай и чайные напитки, классификация, схемы получения, ассортимент, оценка качества.

11. Кофе и кофейные напитки. Особенности состава, схемы получения, ассортимент. Оценка качества
12. Классификация, состав, схемы получения, экспертиза.
13. Экспертиза товаров животного происхождения.
14. Молоко и молочная продукция. Состав, классификация, виды переработки.
15. Особенности товарной экспертизы молочных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
16. Молоко и кисло-молочные продукты. Классификация. Производство. Требования к качеству. Хранение
17. Масло из коровьего молока. Классификация, состав, основы технологии. Требования к качеству.
18. Сыры. Состав, классификация. Особенности производства. Требования к качеству. Дефекты.
19. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
20. Растительные масла. Классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация. Требования к качеству.
21. Маргарины. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
22. Спреды. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
23. Твердые жиры. Животные топленые, кулинарные жиры. Сырье, производство. Требования к качеству. Хранение.
24. Особенности товарной экспертизы жировых товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
25. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
26. Мясо, пищевая ценность, классификация по сырью, способам обработки и хранения, экспертиза.
27. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
28. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
29. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
30. Мясокопчености. Классификация, сырье, особенности производства. Требования к качеству. Хранение.
31. Консервы мясные и рыбные. Классификация. Пищевая ценность. Производство. Требования к качеству. Хранение.
32. Особенности товарной экспертизы рыбных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
33. Особенности товарной экспертизы мясных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации

3. Тестирование

Темы 5, 6

Темы 5,6

1. К охлажденным относятся овощи и плоды, температура которых понижена:
 - а. до +40С;
 - б. до -40С;
 - в. до 0С без их замораживания;
 - г. до 0 - минус 1 0С.
2. Исключением среди плодоовощной продукции по температуре охлаждения (до 100С) являются:
 - а. картофель, дыни и некоторые цитрусовые;
 - б. дыни, арбузы, ягоды и некоторые цитрусовые;
 - в. морковь, картофель, все цитрусовые;
 - г. хурма, авокадо, ягоды.
3. К замороженным относятся плоды и овощи:
 - а. только замороженные в свежем виде,
 - б. замороженные только после обязательной варки в воде или на пару,
 - в. температура которых ниже точки замерзания этого продукта,
 - г. температура которых в толще продукта минус 3 0С.
4. Плоды и овощи, обработанные сернистым газом, сернистой водой, являются:
 - а. консервированными,
 - б. дефектными,
 - в. временно консервированными,
 - г. скрывающими с помощью обработки заражение грибка.
5. Мед натуральный является:
 - а. продуктом растительного происхождения,
 - б. продуктом животного происхождения,
 - в. кондитерским изделием сиропобразной структуры на основе сахаров,
 - г. продуктом переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений.
6. Меласса - это:
 - а. продукт, получаемый в результате извлечения или рафинирования сахара,
 - б. сироп сахарный, смешанный или не смешанный с натуральным медом;
 - в. карамельный колер на основе инулина,

- г. изоглюкоза в форме белого кристаллического порошка, агломерированного или еагломерированного.
7. Продукт, вырабатываемый путем перегонки сброженного ржаного, кукурузного, ячменного суслу или их смеси, длительной выдержки в дубовых, обугленных изнутри бочках и последующим купажированием дистиллированной водой и колером, называется:
- а. ром, б. виски, в. водка,
г. граппа.
8. К дистиллированным спиртным напиткам, содержащим ароматические вещества пряно-ароматических растений, в том числе обязательно ягод можжевельника, относятся:
- а. ром и вермуты,
б. таффия,
в. джин и можжевеловая настойка,
г. аррак.
9. Крепкий алкогольный напиток, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из злаковых культур или картофеля с умягченной водой, профильтрованную через слой активного угля, без добавления ароматических веществ, называется:
- а. ром, б. водка,
в. спиртовая настойка,
г. таффия.
10. К специальным винам относятся:
- а. Бургундское, Валь де Луар, Мозель-Саар-Руввер,
б. Пфальц, Лацио, Тосканское, Венето,
в. Мадера, Портвейн, Херес, Мускатель, Сетубаль,
г. вина из сока инжира, фиников, ягод, кроме винограда
11. К белым винам относят:
- а. Пино Нуар,
б. Карминер,
в. Токай,
г. Бастардо,
д. Темпранилло.
12. К красным винам относят:
- а. Мальвазия,
б. Рислинг,
в. Шираз,
г. Траминер,
д. Сильванер.
13. Помологический сорт определяется:
- а. по показателям качества, наличию или отсутствию отклонений и дефектов в пределах установленных норм;
б. по внешним признакам: форме, размеру, окраске кожуры и мякоти, особенностям строения, а также по признакам, специфичным для конкретного вида;
в. по скорости протекания физиологических процессов (ранее-, средне-, позднеспелые), г. показателями безопасности и пригодностью к употреблению в пищу.
14. Дубильные вещества чая:
- а. придают чаю терпкий, приятно-вяжущий вкус и красивый цвет,
б. образуются в чае в процессе технологической обработки чайного листа; в. являются продуктом ферментации чайного листа,
г. свидетельствуют о протекании процессов порчи чая при хранении в условиях повышенной ОБВ.
15. Pекое Souchong (P.S.) - это:
- а. вино с защищенным географическим наименованием,
б. граппа выдержанная в дубовых бочках не менее трех лет,
в. коньяк старый, на основе коньячных спиртов возраста от 8 до 13 лет, г. листовой чай на основе третьего листа без золотистого типса.
16. Fanings (Fngs) -
- а. представляют собой мелкие обломки чаинок, образующиеся при резке чая,
б. сорт листового мелкого чая,
в. формируется из нежных чаинок, полученных из почки и первого листа, г. пылеобразные частицы, образующиеся при сортировке резаного чая.
17. Какая из характеристик не нормируется для чая:
- а. содержание влаги,
б. содержание танина,
в. содержание водорастворимых экстрактивных веществ, г. содержание общей и водорастворимой золы,
д. содержание металломагнитных примесей,
е. содержание сырой клетчатки и мелочи.

18. Какая из характеристик не нормируется для сахара-песка:

- а. содержание влаги (в пределах 0,1 - 0,4 %),
- б. содержание сахарозы,
- в. содержание остаточной золы,
- г. содержание редуцирующих веществ.

19. Саломас - это:

- а. твердый жир, получаемый путем гидрогенизации жидких жиров,
- б. продукт переэтерификации углеводов, используемый для получения маргаринов,
- в. твердая фракция, отделяемая от арахисового и хлопкового масел,
- г. желтоватая жидкость с легким запахом и приятным вкусом, полученная холодным прессованием лярда.

20. Соль поваренная пищевая относится к группе:

- а. к группе "Кофе, чай, мате, или парагвайский чай, и пряности"
- б. к группе "Разные пищевые продукты"
- в. к разделу "Минеральные продукты"
- г. к разделу "Продукция химической и связанных с ней отраслей"

Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для потребительских товаров.
2. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность.
3. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров.
4. Характеристика индексов Е, используемых при маркировке импортных пищевых товаров.
5. Роль и значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров.
6. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.
7. Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья.
8. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров.
9. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров (продукции).
10. Идентификация потребительских товаров: понятие, виды, средства и методы. Определение страны происхождения потребительских товаров
11. Международное законодательство в области фальсификации потребительских товаров.
12. Отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров.
13. Основные виды фальсификации, методы выявления фальсификации.
14. Методы, приемы и основные способы борьбы с фальсификацией продовольственной продукции в Российской Федерации.
15. Значение в питании свежей и переработанной плодоовощной продукции. Нормы потребления плодов и овощей.
16. Классификация плодов и овощей. Классификация по ТН ВЭД.
17. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества.
18. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Условия и способы транспортирования и хранения. Требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. Классификация по ТН ВЭД.
19. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Способы упаковки, транспортирования и хранения. Классификация по ТН ВЭД.
20. Фальсификация плодоовощных товаров и методы ее выявления.
21. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля плодоовощных товаров.
22. Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Классификация по ТН ВЭД.
23. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Классификация по ТН ВЭД.
24. Способы идентификации сахара по происхождению.
25. Упаковка, транспортирование и хранение сахара.
26. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Классификация по ТН ВЭД.
27. Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Классификация по ТН ВЭД.
28. Какао-бобы - сырье для производства шоколада и какао продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Классификация и ассортимент. Дефекты. Фальсификация и методы ее распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Классификация по ТН ВЭД.
29. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. Классификация по ТН ВЭД.

30. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля сахара и сахаросодержащих товаров.
31. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Классификация по ТН ВЭД.
32. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
33. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения. Классификация по ТН ВЭД.
34. Чай, потребительские свойства, классификация, виды и пр. ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Способы дентификации чаев. Классификация по ТН ВЭД.
35. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке. Оценка качества жареного кофе, дефекты. Упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Классификация по ТН ВЭД.
36. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
37. Фальсификация вкусовых товаров и методы ее выявления.
38. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля вкусовых товаров.
39. Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
40. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
41. 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. Классификация по ТН ВЭД.
42. Фальсификация и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля масла коровьего.
43. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров. Классификация по ТН ВЭД.
44. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления.
45. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов.
46. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении.
47. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Классификация по ТН ВЭД.
48. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания.
49. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел.
50. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Классификация по ТН ВЭД.
51. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров. Классификация по ТН ВЭД.
52. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления.
53. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.
54. Значение мясных товаров в питании. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность.
55. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса.
56. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Классификация по ТН ВЭД. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические.
57. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса.
58. Мясные товары (колбасные и солено - копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
59. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления.
60. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.
61. Классификация и значение товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов) в питании.
62. Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Классификация по ТН ВЭД.
63. Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы.
64. Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы, способы переработки, оценка качества, транспортировка и хранение. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов.

65. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов.
66. Икорная продукция и ее аналоги, краткая характеристика. Классификация по ТН ВЭД.
67. Морепродукты. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Классификация по ТН ВЭД.
68. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение.
69. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы ее выявления.
70. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля рыбы и морепро-дуктов.

Семестр 6

Текущий контроль

1. Устный опрос

Темы 7, 8

Темы 7, 8

1. Основные показатели качества непродовольственных товаров
2. Особенности оценки качества непродовольственных товаров.
3. Методы оценки качества непродовольственных товаров.
4. Назовите количество и название показателей оценки качества непродовольственных това-ров
5. Основные условия хранения продовольственных товаров
6. Раскройте понятия: срок хранения, срок годности и срок реализации непродовольственных товаров
7. Количественные и качественные характеристики утраты непродовольственных товаров
8. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке непродовольственных товаров
9. Информационные знаки: соответствия, предупредительные, манипуляционные, экологические и др.
10. Что такое система и средства автоматической идентификации товаров.

2. Письменная работа

Темы 7, 8

Примерные темы письменных работ:

Темы 7, 8

1. Товароведная характеристика ювелирных камней
2. Маркировка, клеймение и упаковка ювелирных изделий
3. Анализ ассортимента ювелирных изделий
4. Требования, предъявляемые к ювелирным изделиям серийного производства
5. Товароведная характеристика драгоценных ювелирных камней
6. Основные виды драгоценных ювелирных камней, внешние отличительные признаки
7. Проведение сертификации ювелирных изделий
8. Анализ потребительских свойств ювелирных товаров и факторы, влияющие на потребительские свойства
9. Факторы, обеспечивающие сохранность качества ювелирных изделий: упаковку, хранение, транспортировку.
10. Товароведная характеристика ювелирных изделий
11. Потребительские свойства ювелирных изделий
12. Товароведческая характеристика цветных и благородных металлов

3. Реферат

Темы 7, 8

Темы 7, 8

1. Анализ ассортимента ювелирных изделий
2. Требования, предъявляемые к ювелирным изделиям серийного производства
3. Товароведная характеристика драгоценных ювелирных камней
4. Основные виды драгоценных ювелирных камней, внешние отличительные признаки
5. Проведение сертификации ювелирных изделий
6. Анализ потребительских свойств ювелирных товаров и факторы, влияющие на потребительские свойства
7. Факторы, обеспечивающие сохранность качества ювелирных изделий: упаковку, хранение, транспортировку.
8. Товароведная характеристика ювелирных изделий
9. Потребительские свойства ювелирных изделий
10. Товароведческая характеристика цветных и благородных металлов

Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Предмет, цель и содержание товароведения как науки.
2. Требования к товарам.
3. Свойства товаров.
4. Товароведная классификация товаров.
5. Ассортимент товаров. Его виды, классификации.

6. Роль товароведения в таможенном деле.
7. Системы описания и кодирования товаров.
8. Международная классификация товаров.
9. Гармонизированная система описания и кодирования товаров.
10. Комбинированная тарифно-статистическая номенклатура ЕС.
11. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.
12. Структура и основные правила интерпретации ТН ВЭД. Уровни детализации.
13. Ведение ТН ВЭД и порядок принятия решений о классификации товаров.
14. Основные понятия о качестве товара.
15. Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические).
16. Факторы, влияющие на качество товаров (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения).
17. Методы оценки показателей качества.
18. Контроль качества. Товары б/у. Промышленные отходы.
19. Форма представления и свойства информации.
20. Требования к содержанию и расположению информации.
21. Информационные знаки и средства индивидуализации.
22. Штриховое кодирование товаров.
23. Специальная маркировка продукции.
24. Основные задачи, объекты, сфера применения стандартизации.
25. Организация работ по стандартизации в РФ.
26. Государственная система стандартизации России (ГСС).
27. Нормативные документы в области стандартизации.
28. Стандарты: понятие, категории и виды.
29. Техническое регулирование.
30. Законодательство РФ о техническом регулировании.
31. Технические регламенты.
32. Международные аспекты стандартизации. Рамочные стандарты безопасности и облегчения мировой торговли ВТО.
33. Особенности товароведной характеристики продовольственных товаров и их классификация по ТН ВЭД.
34. Химический состав продовольственных товаров
35. Вкусовые товары. Виды. Свойства. Способы хранения. Упаковка. 36. Показатели качества и дефекты.
37. Федеральные государственные органы, контролирующие безопасность и качество ввозимых товаров.
38. Виды проводимых уполномоченными государственными органами экспертиз.
39. Виды документов, удостоверяющих безопасность и качество товаров.
40. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности импортируемых товаров.
41. Понятия, предупреждение и борьба с фальсификацией.
42. Основные понятия об объектах интеллектуальной собственности.
43. Место идентификации в оценке соответствия товаров.
44. Идентификация в таможенном деле. Культурные ценности.
45. Особенности товароведной характеристики непродовольственных товаров. Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.
46. Сущность и правовые основы сертификации в РФ.
47. Российские системы сертификации.
48. Международная сертификация.
49. Сертификация импортируемой продукции.
50. Перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации при их ввозе на территорию РФ. Комментарии к перечню.
51. Цели определения страны происхождения товара.
52. Правила определения страны происхождения.
53. Критерии происхождения товара. Сертификаты о происхождении.
54. Таможенный контроль посредством определения страны происхождения товара.
55. Сущность и содержание науки метрологии.
56. Основные понятия, цели и задачи науки метрологии.
57. Правовые основы метрологической деятельности.
58. Государственная метрологическая служба.
59. Государственный метрологический контроль.
60. Сущность таможенной экспертизы, ее предмет.
61. Цели и задачи таможенной экспертизы.
62. Государственные экспертные учреждения в России.

63. Статус и функции таможенных лабораторий в системе таможенных органов РФ
 64. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования при проведении таможенных экспертиз различных групп товаров.
 65. Нормативно-правовые аспекты при проведении таможенной экспертизы.
 66. Порядок назначения экспертизы.
 Процедуры взятия проб и образцов.
 67. Производство экспертизы.
 68. Лица, способные выступать в качестве экспертов при проведении таможенных экспертиз.
 69. Права и обязанности эксперта.
 70. Заключение эксперта.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В КФУ действует балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся. Суммарно по дисциплине (модулю) можно получить максимум 100 баллов за семестр, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов.

Для зачёта:

56 баллов и более - "зачтено".

55 баллов и менее - "не зачтено".

Для экзамена:

86 баллов и более - "отлично".

71-85 баллов - "хорошо".

56-70 баллов - "удовлетворительно".

55 баллов и менее - "неудовлетворительно".

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
Семестр 3			
Текущий контроль			
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	1	5
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. 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.	2	5
Семестр 4			
Текущий контроль			
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	1	10
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	2	15
Устный опрос	Устный опрос проводится на практических занятиях. Обучающиеся выступают с докладами, сообщениями, дополнениями, участвуют в дискуссии, отвечают на вопросы преподавателя. Оценивается уровень домашней подготовки по теме, способность системно и логично излагать материал, анализировать, формулировать собственную позицию, отвечать на дополнительные вопросы.	3	15

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
Зачет	Зачёт нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачёт проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
Семестр 5			
Текущий контроль			
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	1	20
Контрольная работа	Контрольная работа проводится в часы аудиторной работы. Обучающиеся получают задания для проверки усвоения пройденного материала. Работа выполняется в письменном виде и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	2	15
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. 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.	3	15
Экзамен	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) 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.		50
Семестр 6			
Текущий контроль			
Устный опрос	Устный опрос проводится на практических занятиях. Обучающиеся выступают с докладами, сообщениями, дополнениями, участвуют в дискуссии, отвечают на вопросы преподавателя. Оценивается уровень домашней подготовки по теме, способность системно и логично излагать материал, анализировать, формулировать собственную позицию, отвечать на дополнительные вопросы.	1	20
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	2	15
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	3	15
Экзамен	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) 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.		50

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями и предоставленных доступов НЧИ КФУ;
- в печатном виде - в фонде библиотеки Набережночелнинского института (филиала) КФУ. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов библиотеки Набережночелнинского института (филиала) КФУ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Информационно-правовой портал "Гарант" - www.garant.ru

Информационно-правовой портал "КонсультантПлюс" - www.consultant.ru

Официальный сайт Федеральной таможенной службы - <http://customs.gov.ru/>

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

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	<p>Во время лекционных занятий студенту необходимо вести конспектирование излагаемого материала, в специально отведенной для дисциплины тетради. Желательно наличие полей для пометок. Необходимо записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме. Необходимо обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий. В конспект следует заносить все, что преподаватель пишет на доске, также рекомендуемые схемы, таблицы, диаграммы и т.д. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.</p> <p>Если лекционный материал изучается с использованием дистанционных технологий, необходимо учитывать следующее: тщательно изучать все предлагаемые преподавателем материалы, выполнять проверочные задания для того, чтобы преподаватель мог оценить, как усвоен материал лекции.</p>
лабораторные работы	<p>Лабораторное занятие - это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений.</p> <p>В процессе лабораторного занятия обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.</p> <p>Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; - формирование умений применять полученные знания в практической деятельности, формирование компетенций; - развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; - выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. <p>В случае использования дистанционных технологий, задание студенты получают через MS "Microsoft Teams"</p>

Вид работ	Методические рекомендации
самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов предусматривает несколько разновидностей деятельности: освоение теоретического материала по дополнительной литературе и источникам, подготовку к практическим и индивидуальным занятиям. Студенты должны осуществлять изучение рекомендованной учебной и научной литературы, готовить конспекты лекций, обращаться за консультацией к преподавателям по мере необходимости.</p> <p>В случае применения дистанционных технологий для самостоятельной работы можно использовать форум на соответствующей платформе ("Ms Teams"), с помощью которой осуществляется применение дистанционных технологий.</p>
письменная работа	<p>Обучающиеся студенты получают задание по освещению определенных теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдается преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий. В тексте письменной работы следует выделять следующие компоненты: - постановка проблемы; - варианты решения; - аргументы в пользу тех или иных вариантов решения. На основе выделения этих элементов проще составлять собственную аргументированную позицию по рассматриваемому вопросу. При работе с терминами необходимо обращаться к словарям, в том числе доступным в Интернете, например на сайте http://dic.academic.ru. Письменная работа оформляется печатным способом на компьютере на листах бумаги формата А4 шрифтом Times New Roman 14 кегля (не менее 2,5 мм). Устанавливаются следующие поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - по 20 мм. Выравнивание текста производится опцией "по ширине". В случае использования дистанционных технологий, задание студенты получают через "Ms Teams"</p>
тестирование	<p>Тестовые задания предназначены для текущего контроля знаний студентов в процессе изучения дисциплины. Тестирование проводится в рамках аудиторных практических занятий, в течение освоения программы курса по соответствующим темам, отраженным в разделе 6.1 и 6.3 данной программы. В тестовых заданиях в каждом вопросе из представленных вариантов ответа могут быть такие: правильный только один или несколько правильных ответов. Необходимо выбирать наиболее правильные варианты. Тестирование может использоваться и в случае применения дистанционных технологий на платформе "Ms Teams".</p>
устный опрос	<p>В рамках устного опроса студент должен продемонстрировать знание материала в рамках изучаемой темы, возможна презентация подготовленного материала в виде составленных схем, таблиц, диаграмм со статистическими материалами. При ответе возможно использование конспекта, где зафиксированы разнообразные сведения, полученные при изучении нормативных источников и специальной литературы, а также свои замечания, выводы и обобщения.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся отвечают на вопросы в "Ms Teams".</p>
реферат	<p>Одним из видов самостоятельной работы студентов является выполнение творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Подготовка реферата служит развитию: умения разрабатывать планы и программы проведения научных исследований; умения проводить научные исследования по заявленным темам; формулировать выводы; способности представлять результаты научной деятельности в устной или письменной формах (отчетах, докладах, научных публикациях); навыков ведения научных дискуссий и аргументирования в научном споре. Реферат оформляется печатным способом на компьютере на листах бумаги формата А4 шрифтом Times New Roman 14 кегля (не менее 2,5 мм). Устанавливаются следующие поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - по 20 мм. Выравнивание текста производится опцией "по ширине". Желательный объем реферата 15-20 страниц.</p> <p>В случае использования дистанционных технологий, задание студенты получают через "Ms Teams"</p>
зачет	<p>Обучающиеся получают задание по освещению определенных теоретических вопросов или решению задач. Студентом зачет выполняется письменно и сдается преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи и примеры, связанные с курсом. В каждом экзаменационном билете содержатся 2 вопроса. В случае использования дистанционных технологий, экзамен принимается в виде тестирования. Предполагается 25 вопросов с учетом всех разделов дисциплины. Возможны дополнительные вопросы через форум "Ms Teams".</p>

Вид работ	Методические рекомендации
контрольная работа	<p>Всего предлагается 10 вариантов, выбор варианта по последней цифре студенческого билета</p> <p>Предлагается два теоретических вопроса. Если последняя цифра студенческого билета заканчивается на 0, то студент выбирает вопросы под номером 10 и 20. Здесь в ответах студент должен использовать источники научной литературы, периодической печати, нормативно-законодательные акты и т.д. Общий объем теоретических вопросов не более 10-15 страниц.</p> <p>Работа должна быть выполнена в компьютерном варианте. Работа выполняется в соответствии с правилами оформления письменных работ (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал 1,5, выравнивание по ширине, абзац 1,25). В обязательном порядке пишется список использованной литературы (не менее 3-5 источников), и делаются сноски.</p> <p>В случае использования дистанционных технологий, задание студенты получают через "Ms Teams"</p>
экзамен	<p>Экзамен проводят в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием экзаменов. Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных работ. В случае наличия учебной задолженности, студент отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в настоящей программе. При подготовке к экзамену необходимо опираться, прежде всего, на лекции, а также на источники, которые разбирались на практических</p> <p>Экзамен проводят в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием экзаменов. Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных работ. В случае наличия учебной задолженности, студент отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в настоящей программе. При подготовке к экзамену необходимо опираться, прежде всего, на лекции, а также на источники, которые разбирались на практических занятиях в течение семестра. Экзамен принимает лектор в устной форме по билетам.</p> <p>Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи и примеры, связанные с курсом. В каждом экзаменационном билете содержатся 2 вопроса. В случае использования дистанционных технологий, экзамен принимается в виде тестирования. Предполагается 50 вопросов с учетом всех разделов дисциплины. Возможны дополнительные вопросы через форум "Ms Teams".</p>

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

Мультимедийная аудитория.

Компьютерный класс.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по специальности: 38.05.02 "Таможенное дело"

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.Б.14 Товароведение, экспертиза в таможенном деле и ТН
ВЭД

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Специальность: 38.05.02 - Таможенное дело
Специализация:
Квалификация выпускника: специалист таможенного дела
Форма обучения: заочное
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2019

Основная литература:

1. Галузо В. Н. Таможенное право: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям: 030501 'Юриспруденция', 080115 'Таможенное дело' / В. Н. Галузо. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 367 с. - ISBN 978-5-238-02873-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028470> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный
2. Таможенное право: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям 'Юриспруденция' и 'Таможенное дело' / Н.Д. Эриашвили [и др.] ; под ред. Н.Д. Эриашвили. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 303 с. - (Серия 'Dura lex, sed lex'). - ISBN 978-5-238-02703-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028766> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный.
3. Таможенное право : учебник / отв. ред. О. Ю. Бакаева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 592 с. - ISBN 978-5-238-02703-6. - URL : <http://znanium.com/catalog/product/1044715> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Кобзарь-Фролова М.Н. Административная ответственность в сфере таможенного дела : учебное пособие / М.Н. Кобзарь-Фролова. - Москва : РГУП, 2017. - 136 с. - ISBN 978-5-93916-640-9. - URL : <http://znanium.com/catalog/product/1007029> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный
2. Таможенный менеджмент: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 'Юриспруденция', по специальности 'Таможенное дело' / В.Б. Мантусов [и др.] ; под ред. В.Б. Мантусова, Н.Д. Эриашвили. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2018. - 319 с. - ISBN 978-5-238-02919-1. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028873> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный.
3. Актуальные проблемы таможенного права : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 'Юриспруденция', 'Экономика', по специальности 'Таможенное дело' / В. Б. Мантусов, Н. Д. Эриашвили, Г. А. Прокопович, Е. Н. Соловьев ; под ред. В. Б. Мантусова, Н. Д. Эриашвили. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 103 с. - ISBN 978-5-238-02921-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025534> (дата обращения: 24.11.2020). - Текст : электронный.

Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.Б.14 Товароведение, экспертиза в таможенном деле и ТН
ВЭД

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальность: 38.05.02 - Таможенное дело

Специализация:

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2019

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "Консультант студента", доступ к которой предоставлен обучающимся. Многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы.