

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 и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)

Специальность: 38.05.02 - Таможенное дело

Специализация:

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

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. Недорезова О.Ю. (Кафедра конституционного, административного и международного права, Отделение юридических и социальных наук),
OJNedorezova@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:

Знать основы общеправовых знаний в различных сферах деятельности

Знать ТН ВЭД

Знать правила заполнения и основы контроля таможенной декларации, декларации таможенной стоимости и иных таможенных документов

Знать основы назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях

Знать основы валютного законодательства Российской Федерации

Знать основы, составляющие характеристики фальсифицированного и контрафактного товара

Знать правила определения страны происхождения товаров и осуществления контроля достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров

Должен уметь:

Уметь контролировать соблюдение валютного законодательства Российской Федерации при перемещении через таможенную границу Союза товаров, валютных ценностей, валюты Российской Федерации, внутренних ценных бумаг, драгоценных металлов и драгоценных камней

Уметь выявлять фальсифицированный и контрафактный товар

Уметь применять правила определения страны происхождения товаров и проводить контроль достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров

Уметь использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности

Уметь определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД

Уметь заполнять таможенную декларацию, декларацию таможенной стоимости и иные таможенные документы

Уметь анализировать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях

Должен владеть:

Владеть навыками и методами контроля за соблюдением валютного законодательства Российской Федерации при перемещении через таможенную границу Союза товаров, валютных ценностей, валюты Российской Федерации, внутренних ценных бумаг, драгоценных металлов и драгоценных камней

Владеть навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара

Владеть навыками применения правил определения страны происхождения товаров и осуществления контроля достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров

Владеть навыками по использованию общеправовых знаний в различных сферах деятельности

Владеть навыками определения кода товара и контроля заявленного кода в соответствии с ТН ВЭД

Владеть навыками заполнения и контроля таможенной декларации, декларации таможенной стоимости и иных таможенных документов

Владеть навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.Б.15 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 38.05.02 "Таможенное дело ()" и относится к базовой (общепрофессиональной) части.

Осваивается на 2 курсе в 3, 4 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 9 зачетных(ые) единиц(ы) на 324 часа(ов).

Контактная работа - 136 часа(ов), в том числе лекции - 34 часа(ов), практические занятия - 102 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 152 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 36 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет в 3 семестре; экзамен в 4 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 в таможенном деле	3	2	10	0	8
2.	Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Система кодирования в ТН ВЭД	3	4	12	0	16
3.	Тема 3. Техническое регулирование и метрология	3	4	10	0	16
4.	Тема 4. Стандартизация и подтверждение соответствия	3	4	10	0	16
5.	Тема 5. Экспертиза товаров. Отбор проб и образцов	3	4	12	0	16
6.	Тема 6. Безопасность потребительских товаров	4	2	2	0	8
7.	Тема 7. Химический состав и свойства потребительских товаров	4	2	4	0	8
8.	Тема 8. Идентификация и фальсификация потребительских товаров	4	2	4	0	8
9.	Тема 9. Плодоовощные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	4	0	8

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
10.	Тема 10. Сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация сахара и сахаросодержащих товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	4	0	8
11.	Тема 11. Вкусовые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация вкусовых товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	6	0	8
12.	Тема 12. Молоко и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация молока и молочных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	6	0	8
13.	Тема 13. Пищевые жиры: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация пищевых жиров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	2	6	0	8
14.	Тема 14. Мясные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация мясных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	0	6	0	8
15.	Тема 15. Товары из рыбы и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация товаров из рыбы и морепродуктов в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	4	0	6	0	8
	Итого		34	102	0	152

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Роль и место товароведения в таможенном деле

Содержание лекционных занятий.

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

Содержание практических занятий.

Изучить предмет, цели и задачи товароведения. Выявить принципы и методы товароведения. Уточнить роль товароведения в повышении и сохранении качества товаров, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании. Рассмотреть товар как объект для исследования при проведении таможенной экспертизы

Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Система кодирования в ТН ВЭД

Содержание лекционных занятий. Классификация товаров, основные понятия, цели, задачи, виды. Принципы построения. Кодирование товаров, основные понятия, разновидности методов кодирования. Классификаторы, назначение, структура, категории классификаторов. Фасетный и иерархические методы классификации, их характеристика, преимущества и недостатки, правила классификации. Уровни и виды классификаторов, применяемых в профессиональной деятельности. Кодирование товаров: основные понятия, назначения, структура кода. Гармонизированная система описания и кодирования товаров. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Построение и содержание классификационных группировок (ВКГ ОКП). Товарная классификация товаров, классификационные группировки потребительских товаров. Содержание и структура Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности ЕАЭС. Основные правила интерпретации (ОПИ) Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности ЕАЭС. Определение кода товара и контроль заявленного кода в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Содержание практических занятий. Изучить классификацию товаров, основные понятия, цели, задачи, виды. Принципы построения. Кодирование товаров, основные понятия, разновидности методов кодирования. Классификаторы, назначение, структура, категории классификаторов. Рассмотреть фасетный и иерархические методы классификации, их характеристика, преимущества и недостатки, правила классификации. Уровни и виды классификаторов, применяемых в профессиональной деятельности. Изучить кодирование товаров: основные понятия, назначения, структура кода. Рассмотреть гармонизированную систему описания и кодирования товаров. Рассмотреть общероссийский классификатор продукции (ОКП). Изучить построение и содержание классификационных группировок (ВКГ ОКП). Рассмотреть содержание и структуру Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности ЕАЭС. Изучить основные правила интерпретации (ОПИ) Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности ЕАЭС. Определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Тема 3. Техническое регулирование и метрология

Содержание лекционных занятий. История развития метрологии. Принципы технического регулирования и цели принятия технических регламентов. Объекты и участники технического регулирования в Российской Федерации. Правовые основы технического регулирования в РФ.

Содержание практических занятий. Изучить основные принципы технического регулирования и цели принятия технических регламентов. Рассмотреть объекты и участников технического регулирования в Российской Федерации. Изучить правовые основы технического регулирования в РФ.

Тема 4. Стандартизация и подтверждение соответствия

Содержание лекционных занятий. История развития стандартизации, сертификации. Сущность стандартизации, ее цели, принципы, объекты и участники. Нормативные документы стандартизации. Значение для товароведения. Национальная система стандартизации России.

Подтверждение соответствия. Цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия, добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия. Организация обязательной и добровольной сертификации. Признание иностранных сертификатов соответствия. Правила определения страны происхождения товаров и осуществления контроля достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров.

Межгосударственная система стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки международных стандартов. Международные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЛЭК. Цели, задачи, состав.

Содержание практических занятий. Рассмотреть сущность стандартизации, ее цели, принципы, объекты и участники. Изучить нормативные документы стандартизации. Рассмотреть национальную систему стандартизации в России.

Изучить подтверждение соответствия. Цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия, добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия. Изучить организацию обязательной и добровольной сертификации. Признание иностранных сертификатов соответствия в РФ. Знать правила определения страны происхождения товаров и осуществлять контроль достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров.

Рассмотреть межгосударственную систему стандартизации. Рассмотреть международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Изучить правила разработки международных стандартов. Рассмотреть международные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЛЭК: цели, задачи, состав.

Тема 5. Экспертиза товаров. Отбор проб и образцов

Содержание лекционных занятий. Понятие, цели, виды экспертизы. Количественная и качественная приемка товаров. Понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе. Объединенная средняя проба или средний образец. Методы отбора проб и образцов. Методы проведения экспертизы.

Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки. Условия проведения органолептической оценки. Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и др. Экспресс - методы, используемые при экспертизе. Организация и порядок проведения экспертизы.

Содержание практических занятий. Изучить понятие, цели, виды экспертизы. Количественная и качественная приемка товаров. Получить понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе. Объединенная средняя проба или средний образец. Изучить методы отбора проб и образцов. Изучить методы проведения экспертизы. Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки. Рассмотреть условия проведения органолептической оценки. Изучить инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и др. Изучить экспресс - методы, используемые при экспертизе. Изучить организацию и порядок проведения экспертизы.

Тема 6. Безопасность потребительских товаров

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

Содержание практических занятий. Рассмотреть основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для потребительских товаров. Изучить характеристику веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Рассмотреть пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров. Изучить характеристику индексов Е, используемых при маркировке импортных пищевых товаров. Уточнить значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров. Изучить нормативную документацию, регулирующую качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.

Тема 7. Химический состав и свойства потребительских товаров

Содержание лекционных занятий. Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров (продукции).

Содержание практических занятий. Рассмотреть классификацию веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья. Изучить характеристику важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Рассмотреть их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров. Изучить химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров (продукции).

Тема 8. Идентификация и фальсификация потребительских товаров

Содержание лекционных занятий. 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.

Содержание практических занятий. Изучить идентификацию товаров: понятие, виды, средства и методы. Рассмотреть международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров. Рассмотреть международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров. Изучить основные виды фальсификации, методы выявления фальсификации. Рассмотреть методы, приемы и основные способы борьбы с фальсификацией продукции в Российской Федерации

Тема 9. Плодоовощные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание лекционных занятий. Значение плодоовощных товаров в питании. Нормы потребления плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Условия и способы транспортирования и хранения. Требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. 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.

Содержание практических занятий. Провести анализ рынка свежей и переработанной плодоовощной продукции РФ. Выявить значение в питании. Нормы потребления плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Рассмотреть условия и способы транспортирования и хранения. Выявить требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Рассмотреть способы упаковки, транспортирования и хранения. Рассмотреть способы фальсификации плодоовощных товаров и методы ее выявления. Рассмотреть составляющие и этапы проведения экспертизы и исследований при осуществлении таможенного контроля плодоовощных товаров

Тема 10. Сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация сахара и сахаросодержащих товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание лекционных занятий. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. 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. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля сахара и сахаросодержащих товаров.

Содержание практических занятий. Рассмотреть товар: сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Выявить требования к качеству. Выявить способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Рассмотреть сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. 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. Рассмотреть способы фальсификации и методы ее распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. Рассмотреть составляющие и этапы проведения экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля сахара и сахаросодержащих товаров.

Тема 11. Вкусовые товары товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация вкусовых товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание лекционных занятий. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения. Чай, потребительские свойства, классификация, виды и пр. ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Способы дентификации чаев. 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. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Фальсификация вкусовых товаров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля вкусовых товаров.

Содержание практических занятий. Рассмотреть характеристику вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения. Чай, потребительские свойства, классификация, виды и пр. ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Рассмотреть оценку качества, дефекты. Способы дентификации чаев. 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. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Рассмотреть фальсификацию вкусовых товаров и методы ее выявления. Рассмотреть экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля вкусовых товаров.

Тема 12. Молоко и молочные товары товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация молока и молочных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание лекционных занятий. Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. 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. Фальсификация и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля масла коровьего. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов.

Содержание практических занятий. Рассмотреть классификацию и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. 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. Фальсификация и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля масла коровьего. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров. Рассмотреть фальсификацию молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Выявить этапы проведения экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов.

Тема 13. Пищевые жиры: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация пищевых жиров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание лекционных занятий. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.

Содержание практических занятий. Рассмотреть жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров. Рассмотреть способы фальсификации комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Выявить этапы прохождения экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.

Тема 14. Мясные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация мясных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание практических занятий. Выявить 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. Рассмотреть методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Рассмотреть показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. 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. Рассмотреть способы фальсификации мяса и мясных товаров и методы ее выявления. Изучить этапы прохождения экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

Тема 15. Товары из рыбы и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация товаров из рыбы и морепродуктов в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

Содержание практических занятий. Рассмотреть классификацию и значение товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов) в питании. Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы. Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы, способы переработки, оценка качества, транспортировка и хранение. Рассмотреть показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Икорная продукция и ее аналоги, краткая характеристика. Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Рассмотреть способы фальсификации рыбы и морепродуктов и методы ее выявления. Изучить этапы проведения экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля рыбы и морепродуктов.

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			
	<i>Текущий контроль</i>		
1	Тестирование	ПК-4 , ОК-8	1. Роль и место товароведения в таможенном деле 2. Классификация и кодирование товаров. Система кодирования в ТН ВЭД
2	Ситуационная задача	ПК-5 , ПК-7	4. Стандартизация и подтверждение соответствия
3	Письменная работа	ПК-10 , ПК-15 , ПК-7 , ОК-8	3. Техническое регулирование и метрология 5. Экспертиза товаров. Отбор проб и образцов
	Зачет	ОК-8, ПК-15, ПК-4, ПК-7	
Семестр 4			
	<i>Текущий контроль</i>		

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
1	Реферат	ПК-14 , ПК-15 , ОК-8	<p>9. Плодоовощные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>10. Сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация сахара и сахаросодержащих товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>11. Вкусовые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация вкусовых товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>12. Молоко и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация молока и молочных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>13. Пищевые жиры: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация пищевых жиров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>14. Мясные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация мясных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>15. Товары из рыбы и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация товаров из рыбы и морепродуктов в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p>
2	Контрольная работа	ПК-5 , ПК-4	<p>9. Плодоовощные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>12. Молоко и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация молока и молочных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p> <p>14. Мясные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация мясных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p>

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
3	Письменная работа	ПК-7, ПК-15, ПК-4	6. Безопасность потребительских товаров 7. Химический состав и свойства потребительских товаров 8. Идентификация и фальсификация потребительских товаров 9. Плодоовощные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 10. Сахар и сахаросодержащие товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация сахара и сахаросодержащих товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 11. Вкусовые товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация вкусовых товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 12. Молоко и молочные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация молока и молочных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 13. Пищевые жиры: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация пищевых жиров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 14. Мясные товары: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация мясных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС 15. Товары из рыбы и морепродукты: товароведные характеристики, экспертиза при осуществлении таможенного контроля. Классификация товаров из рыбы и морепродуктов 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					
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	1
Ситуационная задача	Высокий уровень владения знаниями и навыками при нахождении решения проблемных ситуаций. Способность продемонстрировать результат, полностью удовлетворяющий целям профессиональной деятельности.	Хороший уровень владения знаниями и навыками при нахождении решения проблемных ситуаций. Способность продемонстрировать результат, в основном удовлетворяющий целям профессиональной деятельности.	Удовлетворительный уровень владения знаниями и навыками при нахождении решения проблемных ситуаций. Способность продемонстрировать результат, удовлетворяющий отдельным целям профессиональной деятельности.	Неудовлетворительный уровень владения знаниями и навыками при нахождении решения проблемных ситуаций. Отсутствие способности продемонстрировать результат, удовлетворяющий целям профессиональной деятельности.	2

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.	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 4					
Текущий контроль					
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.	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

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.	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.	

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. Тестирование

Темы 1, 2

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

- а. до +40С;
- б. до -40С;
- в. до 0°С 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 грибком.

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 неагломерированного.

7. Продукт, вырабатываемый путем перегонки сброженного ржаного, кукурузного, ячменного сусла 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.

8. К дистиллированным спиртным напиткам, содержащим ароматические вещества пряноароматических растений, в том числе обязательно ягод можжевельника, относятся:

- а. ром и вермуты,
- б. таффия,
- в. джин и можжевелевая 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-Рувей,
- 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 ОВВ.

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 маргарина,
- 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"

21. Какие из групп не относятся к разделу "Продукты растительного происхождения":

- а. растительное масло,
- б. шеллак,
- в. инулин,
- г. фураж.

22. В раздел "Готовые пищевые продукты; алкогольные и безалкогольные напитки и уксус; табак и его заменители" не включены:

- а. какао и продукты из него,
- б. крахмал,
- в. готовые корма для животных,
- г. сахар.

23. Остатки и отходы пищевой промышленности:

- а. включены в раздел "Минеральные продукты",
- б. включены в раздел "Готовые пищевые продукты; алкогольные и безалкогольные напитки и уксус; табак и его заменители",
- в. включены в раздел "Продукция химической и связанных с ней отраслей",
- г. не включены в ТН ВЭД.

24. Модифицированные крахмалы включены в:

- а. раздел "Продукты растительного происхождения",

- б. раздел "Готовые пищевые продукты; алкогольные и безалкогольные напитки и уксус; та-бак и его заменители",
- в. раздел "Продукция химической и связанных с ней отраслей",
- г. группу "Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмал; инулин; пшеничная клейковина".

25. Лярд ? включен в раздел:

- а. "Продукты растительного происхождения",
- б. "Продукция химической и связанных с ней отраслей",
- в. "Живые животные; продукты животного происхождения",
- г. "Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения".

26. Группа "Разные пищевые продукты" раздела "Готовые пищевые продукты; алкогольные и безалкогольные напитки и уксус; табак и его заменители" не включает:

- а. кофе растворимый порошкообразный, гранулированный, сублимированный;
- б. экстракты, эссенции кофе,
- в. кофе жареный,
- г. концентраты кофе.

27. Отруби отнесены в:

- а. группу "Злаки",
- б. группу "Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмал; инулин; пшеничная клейковина",
- в. группу "Готовые продукты из зерна злаков, муки, крахмала или молока; мучные кондитерские изделия",
- г. группу "Остатки и отходы пищевой промышленности; готовые корма для животных".

28. Какая из характеристик не предусматривается при классификации вин виноградных натуральных в ТН ВЭД:

- а. фактическая концентрация спирта,
- б. наличие диоксида углерода,
- в. цвет,
- г. массовая доля сахара,
- д. регион производства.

2. Ситуационная задача

Тема 4

Тема 4. Стандартизация и подтверждение соответствия

1. Компания Сибсоль (Россия) осуществляет поставку соли для Ван в Голландию (фирма Cherry), в которой налажено производство ароматизированной соли для ванн. Определите страну происхождения товара.
2. Компания Maggia (США) заключила договор на поставку приправ с фирмой X (Индия) для дальнейшего упаковывания и реализации. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения.
3. Фирма Соки Латвии занимается разливом фруктово-ягодных соков и заключила трехсторонний контракт с Кенией на поставку сырья и Россией на поставку продукции. Определите страну происхождения товара, если стоимость сока составляет 40 руб./л, а стоимость сырья 36 руб./л.
4. Фирма Nescafe (Швейцария) заключила контракт с фирмой Arabica (Бразилия) на поставку кофе в зернах и организовало производство кофейного напитка. Определите страну происхождения товара, если цена продукта составляет 1200 руб./кг, а цена поставляемого сырья 600 руб./кг.
5. ОАО Вторсырье (Китай) организовало производство полимерной упаковки из вторичного сырья, которое поступает из России. Определите страну происхождения товара, вид сертификата происхождения и заполните бланк соответствующего сертификата.
6. Проведите экспертизу по определению страны происхождения товара и заполните бланк соответствующего сертификата происхождения.
7. Компания Миллер (Германия) занимается производством пива. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения, если компания закупает сырье в Чехии (солод, хмель). Заполните бланк соответствующего сертификата происхождения.
8. Фирма Икс (Украина) организовала выпуск безалкогольного напитка Соса-cola. Определите страну происхождения товара, если в производстве напитка использовалась технология и рецептура фирмы Соса-cola (США).
9. Фирма Русь-вино (Россия) организовала выпуск виноградного вина с добавлением ароматизированных экстрактов и заключила контракт с фирмой Кагор (Молдова) на поставку вино-материала. Определите страну происхождения товара, если стоимость вино-материала 70 руб./л, а цена вина 200 руб./л. Какой должен быть сертификат происхождения?
10. ООО Вдохновение (Россия) заключила контракт а поставку чая (Индия) и организовало выпуск ароматизированного чая. Определите страну происхождения товара, если стоимость 1 кг чая составляет 180 руб., стоимость сырья 110 руб./кг.

3. Письменная работа

Темы 3, 5

Тема 3. Техническое регулирование и метрология

1. Меры технического регулирования, принимаемые странами в рамках соглашения ТБТ ВТО.
2. Меры технического регулирования, принимаемые странами в рамках соглашения СФС ВТО.

3. Международная система единиц измерения. Системы единиц измерения Великобритании и США. Единицы измерения товаров в международной торговле, установленные Рекомендацией ЕЭК ООН.
4. Деятельность Международной организации законодательной метрологии.
5. Понятие метрологического контроля и надзора. Измеряемые свойства.
6. Функции Государственной метрологической службы
7. Цели и принципы аккредитации метрологической службы РФ
8. Нормативные основы метрологического обеспечения
9. Аттестация средств измерений и испытательного оборудования
10. Метрология и ее составляющие. Основные постулаты метрологии
11. Основные виды испытаний. Понятие программы и методики испытаний
12. Калибровка средств измерений
13. Метрологические характеристики средств измерений

Тема 5. Экспертиза товаров. Отбор проб и образцов

Задание 1. Выберите правильный ответ:

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) верификат 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. 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.

10. 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.

11. 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.

12. Целью назначения таможенной экспертизы может быть:

- а) определение характеристики товара;
- б) определение материала изготовления товара;
- в) определение технологии изготовления товара;
- г) все ответы верны.

13. Дополнительная экспертиза назначается при:

- а) выявлении дополнительных обстоятельств;
- б) отсутствии специалиста;
- в) отсутствии необходимого оборудования;
- г) отсутствии специальной методики.

14. 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

15. 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.

Задание 2. Решите задачи:

Задача ♦ 1. Опишите сущность идентификационных задач на примере однородной группы товара (по указанию преподавателя). Сформулируйте вопросы эксперту по товароведческой экспертизе.

Задача ♦ 2. Каковы основные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим исследованию. Заполните решение о назначении экспертизы.

Задача ♦ 3. Опишите сходство и различие диагностики от идентификации товара (по указанию преподавателя). Определите критерии идентификации предложенного товара.

Задача ♦ 4. Опишите особенности заключения эксперта при производстве комплексной и комиссионной экспертиз. Сформулируйте вопросы эксперту по экспертизе объектов интеллектуальной собственности.

Задача ♦ 5. Опишите виды товаров входящих в Перечень товаров, подлежащих исследованию в подразделениях экспертно-криминалистической системы ФТС России при проведении таможенного оформления и таможенного контроля в режиме выпуска для свободного обращения

Задача ♦ 6. Опишите основные требования со стороны валютного законодательства, предъявляемые к товарам из драгоценных металлов при перемещении через таможенную границу. Сформулируйте вопросы эксперту по товароведческой экспертизе.

Зачет

Вопросы к зачету:

Предмет, цель и содержание товароведения как науки.

2. Требования к товарам. Свойства товаров. Товароведная классификация товаров.

3. Ассортимент товаров. Его виды, классификации.

4. Роль товароведения в таможенном деле.

5. Системы описания и кодирования товаров.

6. Международная классификация товаров.

7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров.

8. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.

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

Семестр 4

Текущий контроль

1. Реферат

Темы 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

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 свежих плодов. Дефекты и болезни плодов. Условия хранения свежих плодов; процессы, происходящие при хранении.
8. Классификация свежих овощей. Особенности овощей разных групп. Оценка качества свежих овощей. Дефекты и болезни овощей. Условия хранения свежих овощей; процессы, происходящие при хранении.

9. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по способам переработки. Сохраняющие 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 качеству. Дефекты и болезни. Хранение: условия, сроки, процессы, происходящие при хранении.
15. Макароны изделия. Классификация и ассортимент. Производство. Требования к качеству. 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, хранение. 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.
21. Мед. Классификация. Особенности состава, свойств. Требования к качеству. Хранение.
22. Какао-бобы, какао-продукты. Шоколад. Особенности состава. Сырье. Производство. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
23. Кондитерские сахаристые изделия, особенности, состав, классификация, Требования к качеству, хранение.
24. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, сырье, производство, требования к качеству, хранение.
25. Особенности товарной экспертизы кондитерских товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
26. Вкусовые товары, значение в питании, особенности состава и свойств, классификация.
27. Спирт этиловый, водка. Особенности технологии, ассортимент, экспертиза.
28. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент. Сырье, производство. Требования к качеству.
29. Ром, виски, джин, текила и др. традиционные напитки разных стран. Особенности технологии получения, классификация, экспертиза.
30. Виноградные вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
31. Игристые вина, классификация, ассортимент, особенности сырья и технологии. Экспертиза.
32. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент. Особенности производства, экспертиза.
33. Слабоалкогольные напитки. Классификация, основные виды сырья, схемы получения. Требования к качеству.
34. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Особенности состава. Производство. Оценка качества.
35. Чай и чайные напитки, классификация, схемы получения, ассортимент, оценка качества.
36. Кофе и кофейные напитки. Особенности состава, схемы получения, ассортимент. Оценка качества
37. Классификация, состав, схемы получения, экспертиза.
38. Экспертиза товаров животного происхождения.
39. Молоко и молочная продукция. Состав, классификация, виды переработки.
40. Особенности товарной экспертизы молочных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
41. Молоко и кисло-молочные продукты. Классификация. Производство. Требования к качеству. Хранение
42. Масло из коровьего молока. Классификация, состав, основы технологии. Требование к качеству.
43. Сыры. Состав, классификация. Особенности производства. Требования к качеству. Дефекты.
44. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
45. Растительные масла. Классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация. Требования к качеству.
46. Маргарины. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
47. Спреды. Классификация, состав, сырье, производство. Требования к качеству.
48. Твердые жиры. Животные топленые, кулинарные жиры. Сырье, производство. Требования к качеству. Хранение.
49. Особенности товарной экспертизы жировых товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
50. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
51. Мясо, пищевая ценность, классификация по сырью, способам обработки и хранения, экспертиза.
52. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
53. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
54. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.

55. Мясокопчености. Классификация, сырье, особенности производства. Требования к качеству. Хранение.
56. Консервы мясные и рыбные. Классификация. Пищевая ценность. Производство. Требования к качеству. Хранение.
57. Особенности товарной экспертизы рыбных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
58. Особенности товарной экспертизы мясных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации

2. Контрольная работа

Темы 9, 12, 14

Задание 1. Определить:

Пищевую энергетическую ценность с учетом средней энергетической усвояемости компонентов человеком (белки-84,5%, жиры-94%, углеводы-95,6%) и энергетической ценности продукта: белков-4 ккал/г, жиров-9 ккал/г, углеводов-4 ккал/г:

- 1) Мороженого пломбир (80 г), при условии содержания основных пищевых компонентов: белков-5,1 г/100г продукта, жиров-11,0 г/100г продукта, углеводов-27,9 г/100г продукта.
- 2) Майонеза оливкового Клинского (480 г), при условии содержания основных пищевых компонентов: белков-3,1 г/100г продукта, жиров-68,0 г/100г продукта, углеводов-2,6 г/100г продукта.
- 3) Корма говяжьего для кошек (350 г), при условии содержания основных пищевых компонентов: белков-11,0 г/100г продукта, жиров-5,9 г/100г продукта, углеводов-3,1 г/100г продукта.

Задание 2. Решите задачу:

В ООО ?Русьагроимпорт? от зарубежного поставщика поступила партия орехоплодных плодов, декларированных как орехи грецкие, код ТН ВЭД 0802 30 600. При приемке партии оказалось, что орехи имеют размеры с небольшую маслину; состоят из мягкой, тонкой и слегка влажной кожуры красновато-коричневого цвета, сильно шероховатой снаружи; со слабым запахом; имеют двухстворчатую деревянистую скорлупу светло-зеленого цвета и удлиненные бледно-зеленые ядра под красновато-коричневой кожицей с приятным запахом. Укажите идентификационные признаки и код ТН ВЭД, которым должны быть задекларированы поступившие плоды

Задание 3

Составьте номер идентификации для торговой единицы - ящика с яблоками. Яблоки выращены во Франции. Код, присвоенный национальной организацией GENCODEAN France производителю 301453120. Порядковый номер товара у данного производителя ? 001. ♦ партии 215. Дата производства 30.08.2008. Масса нетто товара - 30,5 кг. Ящики имеют переменный вес. Но-мер местоположения центрального офиса предприятия, выставившего счет - 301 45312 0030 2. 2. Ящики с яблоками в количестве 12 штук находятся на поддоне. Размер поддона (длина × ширина × высота) - 1240×840×1350 мм. Масса нетто поддона 200 кг. Серийный номер, присвоенный предприятием данному поддону - 0000001. Составьте номер идентификации для смешанной транспортной единицы.

Задание 4.

Пользуясь стандартом Codex Alimentarius, подсчитайте, верно, ли указана энергетическая ценность кефира? Может ли данный продукт нести функциональные указания? Если да, то, какие именно?

Пищевая ценность кефира (содержание в 100 г)

Вид кефира Таллинн-ский А С Д

Жира, г 1,0 1,0 2,5 3,2

Белка, г 4,3 3,0 2,9 2,8

Углеводов, г 5,3 4,0 3,8 3,6

Энергетическая ценность, ккал 49 33 53 56

Задание 5.

Сок ягод винограда должен иметь рефрактометрический индекс в размере, по крайней мере:

? 12% по шкале Брикса для разновидностей Alphonse Lavallee, Cardinal и Victoria,

? 13% по шкале Брикса для прочих разновидностей с семенами,

? 14% по шкале Брикса для всех бессемянных разновидностей.

Кроме того, все разновидности должны иметь удовлетворительный уровень соотношения сахара и кислоты.

Определили, что соотношение сахар/кислота в партии винограда составляет 6,5/1, рефрактометрический индекс 13% по шкале Брикса. Сколько мл 0,1 М раствора NaOH было потрачено на титрование 5 мл сока?

3. Письменная работа

Темы 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

1. Потребительские свойства продуктов питания. Неэнергетические составляющие продуктов питания
2. 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. Особенности товарной экспертизы кондитерских товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
4. Особенности товарной экспертизы плодоовощных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
5. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту
6. Физико-химические, биологические свойства потребительских товаров и их влияние на качество данных товаров (продукции)
7. Методы, приемы и основные способы борьбы с фальсификацией продукции в Российской Федерации.
8. Виды классификаций товаров народного потребления
9. Группа зерномучных товаров. Основные характеристики
10. Классификация сахара тростникового и свекловичного в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
11. Особенности товарной экспертизы молочных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
12. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров. Характеристика индексов Е, используемых при маркировке импортных пищевых товаров
13. Химические, физические свойства потребительских товаров и их влияние на качество данных товаров (продукции)
14. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров.
15. Особенности товарной экспертизы зерномучных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
16. Яйца и яичные товары. Основные характеристики
17. Сахар, мед, крахмал и крахмалопродукты. Основные представители и основные характеристики
18. Особенности товарной экспертизы рыбных товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
19. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность
20. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров
21. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации потребительских товаров.
22. Особенности товарной экспертизы жировых товаров и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.
23. Энергетические составляющие продуктов питания
24. Плодоовощные товары. Основные характеристики. Характеристика плодоовощных товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
25. Идентификация и фальсификация потребительских товаров
26. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для потребительских товаров
27. Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья. Основные виды фальсификации потребительских товаров, методы выявления фальсификации.
28. Особенности товарной экспертизы табака и табачных изделий и их классификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Идентификация в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС. Выявление наличия фальсификации.

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 сахаро-содержащих 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 идентификации 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 ас-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 то-варов, 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 морепродуктов.

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			
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.	1	10

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
Ситуационная задача	Студенты получают формулировку проблемной ситуации профессиональной деятельности, для которой нужно найти решения с позиции участников ситуации. Оцениваются применение методов решения проблемных ситуаций, способность анализировать элементы ситуации, навыки, необходимые для профессиональной деятельности.	2	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.	3	20
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 4			
Текущий контроль			
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.	1	10
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	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.	3	20
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 - <http://consultant.ru>

Информационно-правовой портал - <http://www.garant.ru/>

Сайт Федеральной Таможенной Службы - <http://customs.gov.ru>

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

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. Лекционные занятия могут проводиться на платформе MS "Microsoft Teams" и других платформах. Необходимая информация размещается в личном кабинете студентов.
практические занятия	В процессе практического занятия обучающиеся выполняют одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение обучающимися заданий направлено на: - обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; - формирование умений применять полученные знания в практической деятельности, формирование компетенций; - развитие аналитических умений; - выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы.
самостоятельная работа	Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня. Этапы самостоятельной работы: - осознание учебной задачи, которая решается с помощью данной самостоятельной работы; - ознакомление с инструкцией о ее выполнении; - осуществление процесса выполнения работы; - самоанализ, самоконтроль.
тестирование	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. В тестовых заданиях в каждом вопросе из представленных вариантов ответа правильный только один. При использовании ДОТ тестирование проводится через команду созданную на платформе MS "Microsoft Teams", и других платформах.
ситуационная задача	Студенты получают формулировку проблемной ситуации профессиональной деятельности, для которой нужно найти решения с позиции участников ситуации. Оцениваются применение методов решения проблемных ситуаций, способность анализировать элементы ситуации, навыки, необходимые для профессиональной деятельности. Задания в рамках ситуационной задачи проверяются преподавателем в контактной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ). В случае применения в образовательном процессе ДОТ обучающиеся выполняют задания на следующих платформах в команде "Microsoft Teams"; и иных ресурсах.

Вид работ	Методические рекомендации
письменная работа	<p>В процессе подготовки письменной работы студенты имеют возможность показать умение аналитически работать с литературой, продемонстрировать навыки обоснованного и развернутого изложения своей точки зрения на исследуемую тему, внести свои предложения. При подготовке любой письменной работы должны быть сформулированы актуальность и важность данной темы, цели и задачи работы, должен быть проведен разбор исследуемых материалов (статьи, монографии, Интернет-ресурсы на русском и иностранном языках) по определенной проблеме.</p> <p>Цель письменной работы:</p> <ul style="list-style-type: none">- получить специальные знания по выбранной теме; <p>Основные задачи выполняемой работы:</p> <ol style="list-style-type: none">1) закрепление полученных ранее теоретических знаний;2) выработка навыков самостоятельной работы;3) выяснение подготовленности студента к будущей практической работе; <p>Весь процесс написания письменной работы можно условно разделить на следующие этапы:</p> <ol style="list-style-type: none">а) выбор темы и составление предварительного плана работы;б) сбор научной информации, изучение литературы;в) анализ составных частей проблемы, изложение темы;г) обработка материала в целом. <p>Тема письменной работы выбирается студентом самостоятельно из предложенного списка тем. Требования к содержанию письменной работы. В содержании письменной работы необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме, но при этом следует правильно пользоваться первоисточниками, избегать чрезмерного цитирования. При использовании цитат необходимо указывать точные ссылки на используемый источник: указание автора (авторов), название работы, место и год издания, страницы.</p> <p>В процессе работы над первоисточниками целесообразно делать записи, выписки абзацев, цитат, относящихся к избранной теме. При изучении специальной литературы (монографий, статей, рецензий и т.д.) важно обратить внимание на различные точки зрения авторов по исследуемому вопросу, на его приводимую аргументацию и выводы, которыми опровергаются иные концепции.</p> <p>Кроме рекомендованной специальной литературы, можно использовать любую дополнительную литературу, которая необходима для раскрытия темы письменной работы. Если в период написания письменной работы были приняты новые нормативно-правовые акты, относящиеся к излагаемой теме, их необходимо изучить и использовать при ее выполнении.</p> <p>В конце письменной работы приводится полный библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.</p> <p>Письменная работа проверяется преподавателем в контактной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ).</p> <p>В случае применения в образовательном процессе ДОТ обучающиеся выполняют задания на следующих платформах в команде "Microsoft Teams"; и иных ресурсах.</p>
зачет	<p>Обучающиеся получают задание по освещению определенных теоретических вопросов или решению задач. Студентом работа выполняется письменно и сдается преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.</p> <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания на следующих платформах: в команде "Microsoft Teams"</p>

Вид работ	Методические рекомендации
реферат	<p>В процессе подготовки реферата студенты имеют возможность показать умение аналитически работать с литературой, продемонстрировать навыки обоснованного и развернутого изложения своей точки зрения на исследуемую тему, внести свои предложения.</p> <p>При подготовке любой письменной работы, в том числе и реферата, должны быть сформулированы актуальность и важность данной темы, цели и задачи работы, должен быть проведен разбор исследуемых материалов (статьи, монографии, Интернет-ресурсы на русском и иностранном языках) по определенной проблеме.</p> <p>Цель написания реферата:</p> <ul style="list-style-type: none">- получить специальные знания по выбранной теме; <p>Основные задачи выполняемой работы:</p> <ol style="list-style-type: none">1) закрепление полученных ранее теоретических знаний;2) выработка навыков самостоятельной работы;3) выяснение подготовленности студента к будущей практической работе; <p>Весь процесс написания реферата можно условно разделить на следующие этапы:</p> <ol style="list-style-type: none">а) выбор темы и составление предварительного плана работы;б) сбор научной информации, изучение литературы;в) анализ составных частей проблемы, изложение темы;г) обработка материала в целом. <p>Тема реферата выбирается студентом самостоятельно из предложенного списка тем.</p> <p>Требования к содержанию реферата. В содержании реферата необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме, но при этом следует правильно пользоваться первоисточниками, избегать чрезмерного цитирования. При использовании цитат необходимо указывать точные ссылки на используемый источник: указание автора (авторов), название работы, место и год издания, страницы.</p> <p>В процессе работы над первоисточниками целесообразно делать записи, выписки абзацев, цитат, относящихся к избранной теме. При изучении специальной литературы (монографий, статей, рецензий и т.д.) важно обратить внимание на различные точки зрения авторов по исследуемому вопросу, на его приводимую аргументацию и выводы, которыми опровергаются иные концепции.</p> <p>Кроме рекомендованной специальной литературы, можно использовать любую дополнительную литературу, которая необходима для раскрытия темы реферата. Если в период написания реферата были приняты новые нормативно-правовые акты, относящиеся к излагаемой теме, их необходимо изучить и использовать при его выполнении.</p> <p>В конце реферата приводится полный библиографический перечень использованных нормативно-правовых актов и специальной литературы.</p> <p>Учебно-методический материал и темы для написания реферата выгружаются в Виртуальной аудитории.</p> <p>Сдавать реферат через команду созданную на платформе MS "Microsoft Teams" и других платформах.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
контрольная работа	<p>Задачи по дисциплине "Товароведение, экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД" весьма разнообразны. Тем не менее, существуют некоторые общие правила или предписания алгоритмического типа, обеспечивающие определенную последовательность элементарных действий при решении задач.</p> <p>В основном эти общие правила состоят в следующем:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Внимательно прочитайте условие задачи и выясните смысл терминов и выражений в нее входящих. Если что-то не ясно, следует обратиться к учебнику, посмотреть решения других задач, проконсультироваться с преподавателем и т.п.2. Запишите кратко условие задачи, вводя для заданных в условии величин и для определяемой величины буквенные обозначения.3. По возможности, сделайте рисунок, чертеж или условную схему, поясняющие сущность задачи. <p>На рисунке целесообразно указать заданные и искомые величины в буквенном виде, введенном в условии.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Проведите анализ задачи, вскрывающий ее экономический смысл.5. Решение задачи сопровождайте краткими, но исчерпывающими пояснениями. <p>При использовании приведенной схемы решения задачи следует иметь в виду, что для задачи с экономическими составляющими важна правильность не только хода выполнения решения и численного значения ответа, но и качественная сторона решения.</p> <p>Контрольная работа является одной из составляющих учебной деятельности студента по овладению знаниями. К ее выполнению необходимо приступить только после изучения тем дисциплины. Целью письменной работы является определения качества усвоения лекционного материала и части дисциплины, предназначенной для самостоятельного изучения. Задачи, стоящие перед студентом при подготовке и написании контрольной работы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. закрепление полученных ранее теоретических знаний;2. выработка навыков самостоятельной работы;3. выяснение подготовленности студента к будущей практической работе. <p>Контрольные выполняются студентами в аудитории, под наблюдением преподавателя. Тема контрольной работы известна и проводится она по сравнительно недавно изученному материалу. Преподаватель готовит задания либо по вариантам, либо индивидуально для каждого студента. По содержанию работа может включать теоретический материал, задачи, тесты, расчеты и т.п. выполнению контрольной работы предшествует инструктаж преподавателя. Ключевым требованием при подготовке контрольной работы выступает творческий подход, умение обрабатывать и анализировать информацию, делать самостоятельные выводы, обосновывать целесообразность и эффективность предлагаемых рекомендаций и решений проблем, четко и логично излагать свои мысли. Подготовка контрольной работы следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данной теме и конспектов лекций.</p> <p>Контрольная работа проверяется преподавателем в контактной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ).</p> <p>В случае применения в образовательном процессе ДОТ обучающиеся выполняют задания на следующих платформах в команде "Microsoft Teams"; и иных ресурсах.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
экзамен	<p>Для подготовки к ответам на экзаменационные вопросы студенты должны использовать не только курс лекций и основную литературу, но и дополнительную литературу для выработки умения давать развернутые ответы на поставленные вопросы.</p> <p>Ответы на теоретические вопросы должны быть даны в соответствии с формулировкой вопроса и содержать не только изученный теоретический материал, но и собственное понимание проблемы.</p> <p>В ответах желательно привести примеры из практики.</p> <p>Подготовку к экзамену по дисциплине необходимо начать с проработки основных вопросов, список которых приведен в рабочей программе дисциплины. Для этого необходимо прочесть и уяснить содержание теоретического материала по учебникам и учебным пособиям по дисциплине. Список основной и дополнительной литературы приведен в рабочей программе дисциплины и может быть дополнен и расширен самими студентами.</p> <p>Особое внимание при подготовке к экзамену необходимо уделить терминологии, т.к. успешное овладение любой дисциплиной предполагает усвоение основных понятий, их признаков и особенности.</p> <p>Таким образом, подготовка к экзамену включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none">- проработку основных вопросов курса;- чтение основной и дополнительной литературы по темам курса;- подбор примеров из практики, иллюстрирующих теоретический материал курса;- выполнение промежуточных и итоговых тестов по дисциплине;- систематизацию и конкретизацию основных понятий дисциплины;- составление примерного плана ответа на экзаменационные вопросы. <p>В случае применения в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий обучающиеся выполняют задания на следующих платформах: в команде "Microsoft Teams" и др.</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.15 Товароведение и экспертиза в таможенном деле
(продовольственные и непродовольственные товары)*

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Специальность: 38.05.02 - Таможенное дело

Специализация:

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

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>. - 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: <http://znanium.com/catalog/product/1028766>. - 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>. - 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>. - 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>. - Текст : электронный.
3. Актуальные проблемы таможенного права : учебное пособие для студентов по специальности 'Таможенное дело' / В. Б. Мантусов, Н. Д. Эриашвили, Г. А. Прокопович, Е. Н. Соловьев [и др.] ; 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>. - Текст : электронный.

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.Б.15 Товароведение и экспертиза в таможенном деле
(продовольственные и непродовольственные товары)*

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: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

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.