

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Валерий Леонидович
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.01.2025 18:59:22
Уникальный программный ключ:
1ae60504b2c916e8fb686192f29d3bf1653db777



**Высшая Школа
Управления**

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего
образования «Высшая школа управления» (ЦКО)
(НОЧУ ВО «Высшая школа управления» (ЦКО))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В
ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ
(ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)**

Специальность

38.05.02 Таможенное дело

Направленность (специализация) подготовки

Таможенные платежи и валютное регулирование

Квалификация выпускника

Специалист таможенного дела

Форма обучения

Очная, заочная

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры
таможенного дела, внешнеэкономической деятельности и туризма
«29» августа 2024, протокол №1

Заведующий кафедрой
Радченко М.Ю. к. ю. н. доцент

Москва
2024

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.05.02 Таможенное дело (уровень специалитета), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 25.11.2020 г. № 1453.

Рабочая программа содержит обязательные для изучения темы по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)». Дисциплина дает целостное представление об использовании в профессиональной деятельности основных терминов в области товароведения и экспертизы товаров, систем и правил классификации, товароведческих характеристик однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, методов экспертизы их качества и безопасности.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая дисциплина включена в обязательную часть Блока 1 учебных планов по специальности 38.05.02 Таможенное дело.

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре и 2 курсе в 3 семестре для очной формы обучения, на 1 курсе во 2 семестре для заочной формы обучения, формы контроля – зачёт, курсовая работа, экзамен.

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся целостного представления об использовании в профессиональной деятельности основных терминов в области товароведения и экспертизы товаров, систем и правил классификации, товароведческих характеристик однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, методов экспертизы их качества и безопасности.

Задачи:

изучение основных понятий дисциплины;

формирование у обучающихся теоретических знаний в области контроля над качеством товаров, технического регулирования, стандартизации и аккредитации контролирующих органов;

изучение требований к качеству и современных методов идентификации продовольственных и непродовольственных товаров, перемещаемых через таможенную границу;

ознакомление с нормативно-правовой базой в области стандартизации, подтверждения соответствия и регулирования отношений в сфере таможенной экспертизы;

развитие у обучающихся практических навыков применений нормативно-правовых актов в области товароведения и экспертизы товаров для таможенных целей;

овладение правилами проведения и оформления результатов таможенной экспертизы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

ПК-3 - Способен осуществлять аналитическую деятельность в таможенной сфере

1. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 38.05.02 Таможенное дело (уровень специалитета).

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Формы образовательной деятельности, способствующие формированию и развитию компетенции
ПК-3	Способен осуществлять аналитическую деятельность в таможенной сфере	ПК-3.1 Анализирует процессы, происходящие во внешнеэкономической деятельности	<u>Контактная работа:</u> Лекции Практические занятия <u>Самостоятельная работа</u>
		ПК-3.2 Обеспечивает проведение аналитической деятельности в таможенной сфере	

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

2.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Объем дисциплины	очная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость дисциплины	216	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	97	25
Аудиторная работа (всего):	97	25
в том числе:		
лекции	32	8
семинары, практические занятия	52	8
лабораторные работы	8	4
Внеаудиторная работа (всего):		
в том числе:		
консультация по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»	5	5
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	83	178
Контроль	36	13

Вид промежуточной аттестации обучающегося	зачёт, курсовая работа, экзамен	зачёт, курсовая работа, экзамен
---	---------------------------------	---------------------------------

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

3.1 Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

для очной формы обучения

№п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)								Вид оценочного средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации (по семестрам)
			Всего	Из них аудиторные занятия				Самостоятельная работа	Контрольная работа	Курсовая работа	
				Лекции	Практикум. Лаборатор	Практические занятия /семинары					
1	Раздел 1 Теория товароведения	2									
2	Тема 1.1. Понятия и роль товароведения в таможенном деле	2	22	4		6		12			Опрос
3	Тема 1.2. Стандартизация, сертификация и экспертиза товаров	2	22	6		6		10			Доклад
4	Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья	2	28	6	4	8		10			Защита реферативного обзора контрольный срез
5	Зачет	2									Вопросы
6	Итого во 2 семестре	2	72	16	4	20		32			Зачет
7	Раздел 2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров	3									
8	Тема 2.1. Плодоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары	3	20	2	4	6		8			Опрос

9	Тема 2.2. Молоко и молочные товары, пищевые жиры, товары из рыбы и морепродуктов	3	16	2		6		8			Доклад
10	Раздел 3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров	3									
11	Тема 3.1. Нефть и нефтепродукты, синтетические смолы и пластмассы, силикатные и текстильные товары	3	16	2		6		8			Опрос
12	Тема 3.2. Кожевенные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары	3	16	2		6		8			Доклад
13	Тема 3.3. Древесина, лесоматериалы и металлы	3	18	4		4		10			Защита реферативного обзора Контрольный срез
14	Тема 3.4. Ювелирные изделия и антиквариат	3	17	4		4		9			Опрос
15	Консультация	3	5								
16	Экзамен	3	36								Комплект билетов
17	Итого за 3 семестр	3	144	16	4	32		51			18 Экзамен
	ИТОГО		216	32	8	52		83			Зачёт, курсовая работа, экзамен 18

для заочной формы обучения

№п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Вид оценочного средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации (по семестрам)
			Всего	Из них аудиторные занятия	Самостоятельная работа	Контрольная работа	

				Лекции	Практикум. Лаборатор	Практические занятия /семинары					
1	Раздел 1. Теория товароведения	2									
2	Тема 1.1. Понятия и роль товароведения в таможенном деле	2	22	2				20			Опрос
3	Тема 1.2. Стандартизация, сертификация и экспертиза товаров	2	22			2		20			Доклад
4	Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья	2	24	2	2	2		18			Защита реферативного обзора Контрольный срез
5	Зачёт	2	4								Вопросы
6	Итого во 2 семестре		72	4	2	4		58			4 Зачет
7	Раздел 2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров	3									
8	Тема 2.1. Фруктоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары	3	22		2			20			Опрос
9	Тема 2.2. Молоко и молочные товары, пищевые жиры, товары из рыбы и морепродуктов	3	22			2		20			Доклад
10	Раздел 3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров	3									
11	Тема 3.1. Нефть и нефтепродукты, синтетические смолы и пластмассы, силикатные и текстильные товары	3	22	2				20			Опрос
12	Тема 3.2. Кожевенные, пушно-	3	20					20			Доклад

	меховые и овчинно-шубные товары									
13	Тема 3.3. Древесина, лесоматериалы и металлы	3	22			2		20		Защита реферативного обзора Контрольный срез
14	Тема 3.4. Ювелирные изделия и антиквариат	3	22	2				20		Опрос
15	Консультация	3	5							
16	Экзамен	3	9							Комплект билетов
17	Итого за 3 семестр		144	4	2	4		120		9 Экзамен
	ИТОГО		216	8	4	8		178		Зачет, КР, Экзамен 13

4.2. Содержание дисциплины, структурированное по разделам

Раздел 1. Теория товароведения

Тема 1.1. Понятия и роль товароведения в таможенном деле

Содержание лекционного курса

Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими дисциплинами. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Роль товароведения в повышении и сохранении качества, сокращении потерь товаров и сырья при хранении и транспортировании. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных органов. Системы описания и кодирования товаров. Международная классификация товаров. Гармонизированная система описания и кодирования товаров. Комбинированная тарифно-статистическая номенклатура ЕС. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Структура и основные правила интерпретации ТН ВЭД. Уровни детализации. Примечания и пояснения к ТН ВЭД. Ведение ТН ВЭД и порядок принятия решений о классификации товаров. Классификаторы – назначение, структура, категории классификаторов. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Построение и содержание классификационных группировок (ВКГ ОКП). Классификация товаров и сырья по ТН ВЭД. Экономическая сущность нетарифных мер регулирования внешней торговли.

Содержание практических занятий

1. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.
2. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных органов.
3. Системы описания и кодирования товаров.

Тема 1.2. Стандартизация, сертификация и экспертиза товаров

Содержание лекционного курса

Основные задачи, объекты, сфера применения стандартизации. Организация работ по стандартизации в РФ. Государственная система стандартизации России (ГСС). Нормативные документы в области стандартизации. Стандарты: понятие, категории и виды. Техническое регулирование. Законодательство РФ о техническом регулировании. Технические регламенты. Международные аспекты стандартизации. Рамочные стандарты безопасности и облегчения мировой торговли ВТО. ФЗ «О техническом регулировании». Правовые основы сертификации в РФ. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. Добровольная сертификация. Обязательная сертификация. Организация обязательной и добровольной сертификации. Российские системы сертификации. Международная сертификация. Основы метрологии. Сущность и содержание метрологии. Основные понятия, цели и задачи.

Правовые основы метрологической деятельности. Государственная метрологическая служба. Государственный метрологический контроль. Идентификация и фальсификация потребительских товаров. Определение страны происхождения товара. Экспертиза потребительских товаров.

Содержание практических занятий

1. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы.
2. Добровольная сертификация.
3. Обязательная сертификация.

Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья

Содержание лекционного курса

Основные понятия о качестве. Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические). Показатели, специфичные для продовольственных и непродовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения). Методы оценки показателей качества. Контроль качества. Товары б/у. Промышленные отходы. Форма представления и свойства информации. Требования к содержанию и расположению информации. Информационные знаки и средства индивидуализации. Штриховое кодирование товаров. Специальная маркировка продукции. Безопасность потребительских товаров и сырья. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для продовольственных и непродовольственных товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров. Характеристики 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. Химический состав и свойства потребительских товаров. Сохранение качества и количества товаров.

Содержание практических занятий

1. Информационные знаки и средства индивидуализации.
2. Штриховое кодирование товаров.
3. Специальная маркировка продукции.

Лабораторный практикум

1. Методы оценки показателей качества и штриховое кодирование товаров.

Раздел 2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров

Тема 2.1. Плодоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары

Содержание лекционного курса

Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. 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. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. 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. Кофе натуральный растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Мясные товары. Виды переработки

мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение.

Содержание практических занятий

1. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент.
2. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава.
3. Мясные товары, виды переработки мяса.

Лабораторный практикум

1. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение.

Тема 2.2. Молоко и молочные товары, пищевые жиры, товары из рыбы и морепродуктов

Содержание лекционного курса

Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные товары, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Классификация и значение товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла в питании. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля рыбы и морепродуктов.

Содержание практических занятий

1. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность.
2. Сыры, химический состав и пищевая ценность.
3. Классификация товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Раздел 3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле непродовольственных товаров

Тема 3.1. Нефть и нефтепродукты, синтетические смолы и пластмассы, силикатные и текстильные товары

Содержание лекционного курса

Нефть: химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Нефтепродукты. Способы переработки нефти: прямая перегонка, крекинг, экстракция, реформинг. Классификация нефтепродуктов. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них. Понятие силикатных товаров. Керамические товары. Классификация керамики, состав керамических масс, основы

технологии производства. Экспертиза и испытание при осуществлении таможенного контроля керамических изделий и стеклотоваров. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства. Ткани: строение, основы технологии производства, основные свойства. Нетканые материалы. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных материалов и изделий. Классификация товаров по ТН ВЭД.

Содержание практических занятий

1. Испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов.
2. Синтетически смолы и пластические массы.
3. Понятие силикатных товаров.

Тема 3.2. Кожевенные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары

Содержание лекционного курса

Кожевенное сырье. Классификация кожевенного сырья, методы консервирования, строение, топография шкур. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Кожа. Основы технологии производства, виды кож, свойства, признаки распознавания, применения. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, признаки распознавания. Изделия из кожи. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви и кожаной галантереи. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Строение и топография пушных и меховых шкурок, виды изменчивости. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, их применение в экспертизе видов. Сортировка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Особенности определения цены пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по ТН ВЭД.

Содержание практических занятий

1. Основы технологии производства, виды кож, признаки распознавания, применения.
2. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
3. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Тема 3.3. Древесина, лесоматериалы и металлы

Содержание лекционного курса

Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее. Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. Черные металлы. Железо и его сплавы: чугуны, стали, их получение, классификация, виды, марки, свойства, применение. Цветные металлы, классификация, получение. Алюминий, медь, цинк, никель, свинец, олово: свойства, сплавы, применение. Драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы, групповая характеристика, видов, свойства, применение. Металлоизделия, классификация, групповая характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов, сплавов и металлоизделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля металлов, сплавов и изделий из них. Классификация металлов, сплавов и изделий из них по ТН ВЭД.

Содержание практических занятий

1. Экспертиза и испытания древесины и изделий из нее.
2. Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов.
3. Драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы.

Тема 3.4. Ювелирные изделия и антиквариат

Содержание лекционного курса

Ювелирные изделия. Понятие о ювелирных товарах. Материалы ювелирного производства. Металлы и сплавы, их виды, свойства, пробы. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования. Клеймение ювелирных изделий. Экспертные испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных товаров. Антиквариат. Понятие об антиквариате. Классификация и групповая характеристика ассортимента.

Содержание практических занятий

1. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки.
2. Экспертные испытания при осуществлении контроля ювелирных товаров.
3. Понятие об антиквариате.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся при изучении курса «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» предполагает, в первую очередь, работу с основной и дополнительной литературой. Результатами этой работы становятся выступления на практических занятиях, участие в обсуждении.

Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей обучающихся. Время и место самостоятельной работы выбираются обучающимися по своему усмотрению с учетом рекомендаций преподавателя.

Самостоятельную работу над дисциплиной следует начинать с изучения рабочей программы дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)», которая содержит основные требования к знаниям, умениям и навыкам обучающихся. Обязательно следует вспомнить рекомендации преподавателя, данные в ходе установочных занятий. Затем – приступить к изучению отдельных разделов и тем в порядке, предусмотренном программой.

Получив представление об основном содержании раздела, темы, необходимо изучить материал с помощью учебников, указанных в разделе 7 программы. Целесообразно составить краткий конспект или схему, отображающую смысл и связи основных понятий данного раздела и включенных в него тем. Затем, как показывает опыт, полезно изучить выдержки из первоисточников. При желании можно составить их краткий конспект. Обязательно следует записывать возникшие вопросы, на которые не удалось ответить самостоятельно.

Наименование темы	Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение	Формы самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Форма контроля
Тема 1.1. Понятия и роль товароведения в таможенном деле	1. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы. 2. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных органов.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Опрос

	3. Системы описания и кодирования товаров.			
Тема 1.2. Стандартизация, сертификация и экспертиза товаров	1. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. 2. Добровольная сертификация. 3. Обязательная сертификация.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Доклад
Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья	1. Информационные знаки и средства индивидуализации. 2. Штриховое кодирование товаров. 3. Специальная маркировка продукции.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Защита реферативного обзора, контрольный срез
Тема 2.1. Плодоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары	1. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент. 2. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава. 3. Мясные товары, виды переработки мяса.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Опрос
Тема 2.2. Молоко и молочные товары, пищевые жиры, товары из рыбы и морепродуктов	1. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. 2. Сыры, химический состав и пищевая ценность. 3. Классификация товаров из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Доклад
Тема 3.1. Нефть и нефтепродукты, синтетические смолы и пластмассы, силикатные и текстильные товары	1. Испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов. 2. Синтетически смолы и пластические массы. 3. Понятие силикатных товаров.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Опрос
Тема 3.2.	1. Основы технологии	Работа в библиотеке,	Литература к теме, работа с	Доклад

Кожевенные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары	производства, виды кож, признаки распознавания, применения. 2.Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. 3.Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	интернет-источниками	
Тема 3.3. Древесина, лесоматериалы и металлы	1.Экспертиза и испытания древесины и изделий из нее. 2.Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. 3.Драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Защита реферативного обзора, контрольный срез
Тема 3.4. Ювелирные изделия и антиквариат	1.Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. 2.Экспертные испытания при осуществлении контроля ювелирных товаров. 3.Понятие об антиквариате.	Работа в библиотеке, включая ЭБС. Подготовка доклада-презентации.	Литература к теме, работа с интернет-источниками	Опрос

5. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

6.1. Фонд оценочных средств текущей аттестации

6.1.1. Задания для устного опроса, докладов и тестирования (темы 1.1, 2.1, 3.1, 3.4)

Тема 1.1. Понятия и роль товароведения в таможенном деле

1. Дайте определение товароведению. Что является объектом и предметом изучения товароведения. Перечислите принципы товароведения.

2. Дайте определение термину «классификация», перечислите методы классификации, их достоинства и недостатки.

3. При создании каких документов по стандартизации находят совместное применение классификация и кодирование?

4. В каких целях применяется ТН ВЭД? Назовите принципы, на основании которых создана ТН ВЭД.

5. Дайте определения понятиям «свойство», «показатель качества». Как классифицируются показатели качества товаров?

6. Охарактеризуйте отличия природного и товарного сортамента.

7. По каким признакам классифицируют дефекты товаров?

8. Назовите цели и принципы стандартизации. Перечислите документы в области стандартизации, используемые в РФ.

9. В каких формах осуществляется подтверждение соответствия требованиям к продукции (товарам)? Какой документ определяет обязательные требования к продукции на территории РФ, ТС?

10. Дайте определения понятиям «фальсификация» и «идентификация». Назовите виды идентификации товаров, в каких целях они проводятся? Приведите примеры различных видов фальсификации товаров.

11. Дайте определение, назовите объекты и субъекты экспертизы в таможенных целях. Что отличает эксперта от обычного специалиста в определенной области?

12. Приведите примеры видов экспертиз и цели их проведения. Как классифицируется таможенная экспертиза в зависимости от числа привлекаемых экспертов и повторности ее проведения?

13. Каков порядок назначения и проведения экспертизы в таможенных целях?

Тема 2.1. Плодоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары

1. Дайте определения образца и пробы товаров. Каков общий порядок отбора проб и образцов для проведения таможенной экспертизы?

2. Назовите идентификационные признаки твердой и мягкой пшеницы.

3. Дайте характеристику круп, вырабатываемых из злаков. Дайте характеристику круп из бобовых.

4. Каковы основные показатели, характеризующие сорт пшеничной муки.

5. Как классифицируются макаронные изделия?

6. Какие показатели характеризуют безопасность зерна и продуктов его переработки?

7. Дайте классификацию овощей, плодов. Какие основные требования предъявляют к качеству свежих плодов и овощей? Как следует хранить свежие плоды и овощи?

8. Дайте характеристику сушеных овощей.

9. Как классифицируются овощные и фруктово-ягодные консервы?

10. В чем состоит отличие сока, нектара и сокосодержащего напитка?

11. Чем отличается тростниковый сахар от свекловичного?

12. Как классифицируют шоколад? Что такое искусственный шоколад?

13. Назовите требования к качеству карамели. Дайте характеристику конфетных масс.

Тема 3.1. Нефть и нефтепродукты, синтетические смолы и пластмассы, силикатные и текстильные товары

1. Каковы отличительные особенности сахарного, затяжного и сдобного печенья? Какие кондитерские товары относят к пряничным изделиям?

2. Как классифицируют чай?

3. Какие способы обработки кофейных зерен вы знаете?

4. Дайте определение алкогольным напиткам.

5. Назовите классификацию виноградных вин.

6. Дайте краткую характеристику крепким алкогольным напиткам. Перечислите крепкие национальные напитки и кратко охарактеризуйте их.

7. Каковы признаки идентификации пива по органолептическим показателям в зависимости от технологии производства?

8. Какими способами проводят извлечение растительных масел из сырья? Какие операции включает в себя рафинация растительных масел? Назовите идентификационные показатели растительных масел.

9. Охарактеризуйте методы идентификации масложировой продукции. Дайте определение термина «спред».

10. Какие требования безопасности предъявляются к масложировой продукции?

11. Что означают термины: «молоко», «молочный продукт» и «молокосодержащий продукт»?

12. Назовите признаки идентификации молочнокислых напитков в зависимости от особенностей их производства. Назовите требования к качеству молочных консервов.

13. Назовите признаки идентификации масла сливочного и масляной пасты.

Тема 3.4. Ювелирные изделия и антиквариат

1. Как классифицируют сыры в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе?

2. Какие молочные продукты не допускаются к ввозу на территорию Таможенного союза?

3. Как классифицируется мясо по виду, упитанности и термическому состоянию? По каким органолептическим показателям оценивается свежесть мяса?

4. Дайте определение терминам «мясной продукт» и «мясосодержащий продукт».

5. Какие готовые изделия из мяса, субпродуктов и жира всех видов животных, птицы и другие мясные изделия не допускаются к ввозу на территорию ТС?

6. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к мясу и мясным продуктам, ввозимым на территорию ТС?

7. Назовите химический состав и строение яйца. Как подразделяются куриные яйца в зависимости от массы и срока хранения?

8. Какие яйца не допускаются к ввозу на территорию ТС? Назовите продукты переработки яиц.

9. Перечислите основные виды морских беспозвоночных.

10. Дайте определение понятиям: живая, охлажденная, мороженная рыба.

11. Перечислите требования к качеству соленой рыбы по органолептическим показателям. Назовите дефекты копченой рыбы.

12. Как классифицируют рыбные консервы и пресервы?

13. Какие гидробионты не допускаются к ввозу на территорию ТС?

14. Дайте характеристику зернистой, паюсной икре, ястычной икре осетровых рыб.

6.1.2. Лабораторные работы

№ п/п	Разделы и/или темы дисциплины	Задание	Контрольные вопросы
1.	Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья	Методы оценки показателей качества и штриховое кодирование товаров.	1. Информационные знаки и средства индивидуализации. 2. Штриховое кодирование товаров. 3. Специальная маркировка продукции.
2.	Тема 2.1. Плодоовощные, кондитерские, вкусовые, мясные товары	Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности	4. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент. 5. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава. 6. Мясные товары, виды переработки

		состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение.	мяса.
--	--	---	-------

6.1.3. Примерные темы докладов (темы 1.2, 2.2, 3.2)

Тема 1.2. Стандартизация, сертификация и экспертиза товаров

1. Система сертификации: обязательная и добровольная, законодательные акты в области сертификации, объекты сертификации.
2. Правила и порядок сертификации отечественной продукции. Гигиеническая оценка безопасности продукции. Сертификат соответствия и знак соответствия.
3. Особенности сертификации импортной продукции. Документы, необходимые для проведения сертификации импортной продукции в системе ГОСТ Р (сертификат происхождения, гигиенический, фитосанитарный, ветеринарный, карантинный сертификаты).
4. Понятие единства измерения. Нормативно-техническая база обеспечения единства измерений. Государственная метрологическая служба и государственный метрологический контроль.
5. Порядок обязательной сертификации нефти и нефтепродуктов при ввозе на территорию Российской Федерации.

Тема 2.2. Молоко и молочные товары, пищевые жиры, товары из рыбы и морепродуктов

1. Порядок взятия таможенными органами РФ проб и образцов товаров, перемещаемых через таможенную границу РФ.
2. Организация и порядок проведения таможенных экспертиз в таможенных лабораториях ГТК РФ.
3. Товароведная экспертиза в таможенном деле. Объекты и методика проведения. Вопросы, наиболее часто разрешаемые экспертами при производстве товароведной экспертизы.
4. Идентификационная и классификационная экспертиза нефти и нефтепродуктов при производстве таможенного оформления и контроля.
5. Классификационная и товароведческая стоимостная экспертиза автотранспортных средств, машин и механизмов при производстве таможенного оформления и контроля.

Тема 3.2. Кожевенные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары

1. Классификационная, идентификационная и химическая экспертиза полимерных материалов и изделий из них при производстве таможенного оформления и контроля.
2. Классификационная и идентификационная экспертиза металлов, сплавов и изделий из них при производстве таможенного оформления и контроля.
3. Классификационная, идентификационная и товароведческая стоимостная экспертиза текстильных материалов и изделий из них при производстве таможенного оформления и контроля.
4. Классификационная и идентификационная экспертиза продукции деревообрабатывающей промышленности при производстве таможенного оформления и контроля.

6.1.4. Примерные темы рефератов (темы 1.3, 3.3)

Тема 1.3. Качество и безопасность потребительских товаров и сырья

1. Предмет и задачи товароведения.
2. История развития товароведения.
3. Кодирование товара.
4. Маркировка товаров.
5. Товарные знаки. Основные понятия и определения
6. Роль товароведения в таможенном деле.
7. Сущность и содержание метрологии.
8. История развития метрологии.
9. Объекты измерения.
10. Сущность и содержание стандартизации.
11. Принципы стандартизации.
12. Организация работы по стандартизации в РФ.
13. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
14. Международная стандартизация. Ее основные задачи. Международные организации по стандартизации.
15. Сущность и содержание сертификации.
16. Российские системы сертификации.
17. Правовые основы сертификации в РФ.
18. Международная сертификация.
19. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках.
20. Сущность и содержание экспертизы.

Тема 3.3. Древесина, лесоматериалы и металлы

1. Основные виды таможенных товаров экспертиз.
2. Система таможенных лабораторий.
3. Порядок назначения таможенных экспертиз.
4. Порядок взятие проб и образцов товаров.
5. Порядок производства таможенных экспертиз.
6. Заключение по таможенной экспертизе. Его структура
7. Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерной продукции. Сырье для производства продукции. Классификация и ассортимент продукции.
8. Товароведная характеристика и экспертиза косметической продукции. Сырье для ее производства, классификация и ассортимент.
9. Товароведная характеристика и экспертиза меховых товаров. Классификация пушено- меховых товаров. Ассортимент
10. Товароведная характеристика и экспертиза обувных товаров. Сырье для ее производства. Классификация и ассортимент.
11. Товароведная характеристика черных и цветных металлов. Классификация и ассортимент металлохозяйственных изделий.
12. Товароведная характеристика и экспертиза драгоценных металлов и их сплавов. Классификация, ассортимент.
13. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и экспертиза ювелирных изделий.
14. Товароведная характеристика и экспертиза теле-видео-ауди аппаратуры. Классификация, ассортимент.
15. Товароведная характеристика и экспертиза сотовых телефонов и аксессуаров к ним. Классификация, ассортимент.
16. Товароведная характеристика и экспертиза нефтепродуктов (бензин, керосин, дизельное топливо, машинные масла и т.д.). Классификация, ассортимент.

17. Товароведная характеристика и экспертиза мебельных товаров. Классификация и краткая характеристика мебели.
18. Товароведная характеристика и экспертиза швейных изделий. Классификация и ассортимент швейных изделий.
19. Товароведная характеристика и экспертиза стекла и стеклянных изделий. Классификация и ассортимент.
20. Товароведная характеристика и экспертиза бытовых часов. Классификация и ассортимент.

6.1.5. Примерные темы курсовых работ

1. Сертификация пищевого сырья и продовольственных товаров.
2. Безопасность продовольственных товаров и сырья.
5. Упаковка пищевых продуктов, классификация по назначению и материалу. Требования к упаковке пищевых продуктов.
3. Условия хранения пищевых продуктов.
4. Фальсификация пищевых продуктов. Виды и способы распознавания
5. Стандартизация. Категории и виды стандартов.
6. Товарная классификация продовольственных товаров.
6. Классификация товаров. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
7. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, хранение.
8. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, хранение.
9. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
10. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза.
11. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза.
12. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза.
13. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, ассортимент, экспертиза.
14. Виноградные вина, классификация, ассортимент, экспертиза.
15. Игристые вина, классификация, экспертиза.
16. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.
17. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, экспертиза.
18. Чай, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза. Кофе, особенности состава, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
19. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза.
20. Сыры сычужные, состав, классификация, экспертиза.
21. Маргарины, состав, классификация, экспертиза.
22. Растительные масла, классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация, экспертиза.
23. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
24. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
25. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
26. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
27. Рыбные товары, особенности состава, виды переработки.
28. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды.

29. Какао-бобы, шоколад, какао-продукты, состав, схемы получения, классификация, ассортимент, требования к качеству.
30. Тропические и субтропические плоды, виды, состав, экспертиза, хранение.
31. Значение и классификация кондитерских товаров, особенности состава.
32. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
33. Молочные товары, состав, требования к качеству.
34. Орехоплодные, особенности состава, виды, экспертиза.
35. Цитрусовые плоды, виды, ассортимент, экспертиза.
36. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб.
37. Предмет, метод и содержание товароведения как научной дисциплины. Роль товароведения в таможенном деле.
38. Сущность и цели классификации. Виды классификаторов: назначение и структура.
39. Сущность и цели классификации товаров. Методы классификации: иерархический и фасетный.
40. Кодирование товаров. Основные понятия и определения в области кодирования, методы и практика кодирования товаров.
41. Контроль подлинности и обнаружения фальсификации товара путем исследования его упаковки при производстве таможенного оформления и контроля, (расшифровка штрих-кода).
42. Классификация, номенклатура и кодирование товаров в Общероссийском классификаторе промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП).
43. Классификация, номенклатура и кодирование товаров в международной Гармонизированной системе описания и кодирования товаров.
44. Разновидности методов кодирования. Штриховое кодирование товаров, правила штрихового кодирования
45. Виды информации о товарах. Маркировка товаров, содержание и формы информации в товарных знаках, технических паспортах руководства по эксплуатации, этикетках и т.д.
46. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения).
47. Стандартизация, роль и цели стандартизации в международной торговле.
48. Стандартизация: сущность и цели. Нормативные документы по стандартизации и их применение.
49. Сертификация. Цели и системы сертификации продукции и услуг. Участники и органы систем сертификации.
50. Обзор систем и органов по сертификации за рубежом.
51. Условия ввоза импортируемой продукции в РФ.
52. Категории и виды стандартов. Порядок разработки, принятия и применения нормативных документов.
53. Порядок сертификации непродовольственных товаров на примере отдельных групп.
54. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность товаров и сырья, поступающих по импорту. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров.
55. Основные виды и источники опасности товаров. Характеристика веществ, контролируемых при проведении сертификации соответствия на безопасность.
56. Фальсификация товаров. Методы обнаружения фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

57. Идентификация как форма испытания товаров. Место идентификации в оценке соответствия товаров. Виды, объекты, субъекты, средства, критерии и методы идентификации товаров.

58. Способы и средства фальсификации непродовольственных товаров. Методы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров.

59. Структура государственной системы стандартизации. Организация работы по стандартизации в РФ. Функции взаимодействия таможенных органов и служб по стандартизации.

Примерные тестовые задания для текущего контроля

1. Предметом товароведения является:

- 1) Качество товаров;
- 2) Свойства товаров;
- 3) Потребительские стоимости товаров;
- 4) Количество товаров.

2. Международная организация по стандартизации – это:

- 1) МГС;
- 2) Госстандарт;
- 3) Codex Alimentarius;
- 4) ISO.

3. Что представляет собой знак соответствия?

- 1) Товарный знак;
- 2) Торговую марку;
- 3) Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции

требованиям потребителей;

- 4) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;

5) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или техническому регламенту.

4. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?

- 1) Знак соответствия;
- 2) Знак качества;
- 3) Товарная марка;
- 4) Знак обращения на рынке;
- 5) Бренд.

5. Назовите, в каких случаях может быть отказано в проведении таможенной экспертизы

- 1) Ненадлежащих условий оплаты проведения таможенной экспертизы;
- 2) Ненадлежащего образования таможенного эксперта;
- 3) Ненадлежащего оформления решения о назначении таможенной экспертизы
- 4) Ненадлежащего количества вопросов, поставленных перед таможенным экспертом

6. Перечнем товаров и соответствующих им кодов называется

- 1) Классификация;
- 2) Рубрикатор;
- 3) Классификатор;
- 4) Стандарт.

7. Технический прием, позволяющий создать условное обозначение, называется

- 1) Стандартизацией;
- 2) кодированием;

- 3) классификацией;
- 4) сертификацией.
- 8. К основным принципам классификации не относятся
 - 1) цель классификации;
 - 2) классификационные признаки;
 - 3) методы деления;
 - 4) сопоставимость и совместимость.
- 9. Цель создания международных товарных классификаторов
 - 1) защита прав потребителей;
 - 2) уменьшение или снятие технических барьеров при сопоставлении характеристик товаров;
 - 3) анализ статистических данных о продукции, выпускаемой российскими предприятиями;
 - 4) разработка общих методов испытаний.
- 10. Цель создания национальных классификаторов продукции
 - 1) защита прав потребителей;
 - 2) уменьшение или снятие технических барьеров при сопоставлении характеристик товаров;
 - 3) анализ статистических данных о продукции, выпускаемой российскими предприятиями;
 - 4) обеспечение безопасности продукции.
- 11. Условное обозначение, используемое при кодировании продукции в преysкурантной системе классификации и кодирования
 - 1) код;
 - 2) шифр;
 - 3) Индекс;
 - 4) артикул.
- 12. Классификатором товаров называется
 - 1) перечень товаров;
 - 2) перечень продукции;
 - 3) систематизированный перечень товаров и соответствующих им кодов;
 - 4) систематизированный перечень товаров.
- 13. Какие классификации предназначены для наиболее методически правильного изучения товаров
 - 1) учебные;
 - 2) преysкурантные;
 - 3) стандартные;
 - 4) общегосударственные.
- 14. Какие классификации предназначены для установления требований к однородным группам товаров
 - 1) учебные;
 - 2) преysкурантные;
 - 3) стандартные;
 - 4) общегосударственные.
- 15. Какие классификации предназначены для совершенствования управления народным хозяйством
 - 1) Учебные;
 - 2) преysкурантные;
 - 3) стандартные;
 - 4) общегосударственные.

Вариант 2

1. Совокупностью свойств и характеристик товара, удовлетворяющих потребности, называется

- 1) потребительная стоимость;
- 2) качество;
- 3) показатель качества;
- 4) требование к качеству.

2. Выберите объект, обладающий индивидуальной потребительной стоимостью

- 1) яблоко, выращенное в саду, собственником которого является потребитель;
- 2) яблоко, выращенное в саду, собственником которого потребитель не является;
- 3) яблоко, полученное в обмен на грушу;
- 4) яблоко, приобретенное в магазине.

3. Объективной особенностью продукции, проявляющейся на разных стадиях ее жизненного цикла, является

- 1) потребительная стоимость;
- 2) качество;
- 3) свойство;
- 4) себестоимость.

4. Показатели, определяющие качество продукции называются

- 1) показателями свойств;
- 2) показателями качества;
- 3) параметрами;
- 4) характеристиками.

5. На какие группы делятся показатели качества по количеству характеризующих свойств

- 1) единичные и комплексные;
- 2) простые и сложные;
- 3) дифференциальные и интегральные;
- 4) базовые и относительные.

6. Какие факторы относятся к группе факторов, формирующих качество

- 1) условия хранения;
- 2) материальная заинтересованность работников в процессе изготовления продукции;
- 3) качество исходного сырья;
- 4) условия эксплуатации.

7. Санкции за выпуск продукции ненадлежащего качества относятся к факторам

- 1) стимулирующим качество;
- 2) прогнозирующим качество;
- 3) формирующим качество;
- 4) сохраняющим качество.

8. К каким элементам упаковки относится подкладной лист:

- A. амортизирующие материалы;
- B. укупорочные средства;
- C. перевязочные материалы;
- D. средства пакетирования.

9. Какие сведения, из названных, не указываются в ДТ

- 1) штрихкод;
- 2) количество грузовых мест;
- 3) вид упаковки;
- 4) количество упакованных товаров внутри одного грузового места.

10. Без применения мер экономической политики и уплаты таможенных платежей товар может храниться в течение 4 месяцев на складах:

- 1) таможенных;
- 2) временного хранения;
- 3) свободных;

- 4) любых.
11. Какие носители информации предназначены для контроля и восстановления сведений о товаре
 - 1) этикетки;
 - 2) контрольные ленты;
 - 3) чеки;
 - 4) бирки.
12. Право назначить таможенную экспертизу имеет
 - 1) начальник экспертного учреждения;
 - 2) эксперт любого экспертного учреждения;
 - 3) должностное лицо таможенного органа, осуществляющего таможенный контроль с согласия начальника этого таможенного органа;
 - 4) любое должностное лицо таможенного органа.
13. Каким информационным знакам не предоставляется правовая защита
 - 1) знаком соответствия;
 - 2) товарным знаком;
 - 3) знаком престижа;
 - 4) знаком наименования места происхождения.
14. Срок действия знака наименования места происхождения товара
 - 1) 1 год;
 - 2) 3 года;
 - 3) 5 лет;
 - 4) 10 лет.
15. Какие товарные знаки применяются для идентификации производителя
 - 1) фирменные;
 - 2) ассортиментные;
 - 3) дилерские;
 - 4) все.

6.2. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации

6.2.1. Типовые вопросы к зачету

1. Предмет, метод и задачи товароведения.
2. Качество потребительских товаров, основные понятия и термины.
3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
1. Показатели качества, специфические для продовольственных товаров.
4. Безопасность потребительских товаров и сырья.
5. Сущность и цели стандартизации.
6. Задачи и принципы стандартизации.
7. Государственная система стандартизации РФ.
8. Категории и виды нормативных документов по стандартизации.
10. Международные организации по стандартизации.
11. Региональные организации по стандартизации.
12. Понятие, сущность и цели классификации товаров.
13. Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
14. Товарная классификация продовольственных товаров.
15. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых товаров.
16. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохранности.

17. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
18. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
19. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
20. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
21. Ферменты, классификация. Роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
22. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.
23. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
24. Количественные и качественные потери пищевых продуктов при хранении и транспортировании.
25. Упаковка пищевых продуктов, классификация по назначению и материалу. Требования к упаковке пищевых продуктов.
26. Условия хранения пищевых продуктов.
27. Требования к маркировке пищевых продуктов. Штриховое кодирование.
28. Фальсификация пищевых продуктов. Виды и способы распознавания.
29. Идентификация пищевых продуктов, виды, метод.
30. Индексы Е, используемые при маркировке импортных пищевых продуктов.
31. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.
32. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
33. Правила приемки и отбор проб для определения показателей качества и проведения экспертизы продовольственных товаров.
34. Значение товароведения в совершенствовании таможенной службы.
35. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.
36. Сахарозаменители, особенности состава.
37. Какао-бобы, особенности состава, экспертиза.
38. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, хранение.
39. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, хранение.
40. Значение и классификация кондитерских товаров, особенности состава.
41. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
42. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза.
43. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза.
44. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза.
45. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, ассортимент, экспертиза.
46. Виноградные вина, классификация, ассортимент, экспертиза.
47. Игристые вина, классификация, экспертиза.
48. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, экспертиза.
49. Слабоалкогольные напитки, основные виды сырья, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
50. Безалкогольные напитки, состав, классификация, ассортимент.
51. Чай, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза.

52. Кофе, особенности состава, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
53. Кофе растворимый, схемы получения, ассортимент.
54. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза.
55. Молоко, состав, виды переработки.
56. Сыры сычужные, состав, классификация, экспертиза.
57. Маргарины, состав, классификация, экспертиза.
58. Растительные масла, классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация, экспертиза.
59. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.
60. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
61. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
62. Рыбные товары, особенности состава, виды переработки.
63. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды.
64. Табак и табачные изделия, состав, схемы получения, экспертиза.
65. Шоколад и какао-продукты, схемы получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
66. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
67. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.

6.2.2. Типовые вопросы к экзамену

1. Предмет, метод и задачи товароведения.
2. Качество потребительских товаров, основные понятия и термины.
3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
4. Показатели качества, специфические для продовольственных товаров.
5. Безопасность потребительских товаров и сырья.
6. Сущность и цели стандартизации.
7. Задачи и принципы стандартизации.
8. Государственная система стандартизации РФ.
9. Категории и виды нормативных документов по стандартизации.
10. Международные организации по стандартизации.
11. 11.Региональные организации по стандартизации.
12. 12.Понятие, сущность и цели классификации товаров.
13. 13.Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
14. 14.Товарная классификация продовольственных товаров.
15. 15.Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых товаров.
16. 16.Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохранности.
17. 17.Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
18. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
19. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
20. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
21. Ферменты, классификация. Роль при производстве и хранении пищевых

продуктов.

22. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.

23. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.

24. Количественные и качественные потери пищевых продуктов при хранении и транспортировании.

25. Упаковка пищевых продуктов, классификация по назначению и материалу. Требования к упаковке пищевых продуктов.

26. Условия хранения пищевых продуктов.

27. Требования к маркировке пищевых продуктов. Штриховое кодирование.

28. Фальсификация пищевых продуктов. Виды и способы распознавания.

29. Идентификация пищевых продуктов, виды, метод.

30. Индексы Е, используемые при маркировке импортных пищевых продуктов.

31. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.

32. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.

33. Правила приемки и отбор проб для определения показателей качества и проведения экспертизы продовольственных товаров.

34. Значение товароведения в совершенствовании таможенной службы.

35. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.

36. Сахарозаменители, особенности состава.

37. Какао-бобы, особенности состава, экспертиза.

38. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, хранение.

39. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, хранение.

40. Значение и классификация кондитерских товаров, особенности состава.

41. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.

42. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза.

43. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза.

44. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза.

45. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, ассортимент, экспертиза.

46. Виноградные вина, классификация, ассортимент, экспертиза.

47. Игристые вина, классификация, экспертиза.

48. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, экспертиза.

49. Слабоалкогольные напитки, основные виды сырья, схемы получения, ассортимент, экспертиза.

50. Безалкогольные напитки, состав, классификация, ассортимент.

51. Чай, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза.

52. Кофе, особенности состава, схемы получения, ассортимент, экспертиза.

53. Кофе растворимый, схемы получения, ассортимент.

54. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза.

55. Молоко, состав, виды переработки.

56. Сыры сычужные, состав, классификация, экспертиза.

57. Маргарины, состав, классификация, экспертиза.

58. Растительные масла, классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация, экспертиза.

59. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки мясных туш, по сортам, категории упитанности.

60. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
61. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
62. Рыбные товары, особенности состава, виды переработки.
63. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды.
64. Табак и табачные изделия, состав, схемы получения, экспертиза.
65. Шоколад и какао-продукты, схемы получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
66. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
67. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
68. Строение древесины, использование строения в экспертизе видов.
69. Свойства древесины, их применение в экспертизе.
70. Пластмассы, их состав, классификация пластмасс.
71. Текстильные волокна, классификация. Натуральные волокна, их экспертиза.
72. Искусственные и синтетические волокна, их экспертиза.
73. Пряжа и нити текстильные, их классификация и экспертиза.
74. Стекло, состав, виды стекла, их экспертиза.
75. Керамика, состав, виды керамики, их экспертиза.
76. Черные металлы, виды сплавов, их классификация, маркировка.
77. Цветные металлы, классификация. Тугоплавкие металлы, их виды, свойства, применение.
78. Легкие и тяжелые цветные металлы, их виды, свойства, применение.
79. Драгоценные металлы, их виды, свойства, применение.
80. Ювелирные камни, классификация, основные показатели, виды огранки, экспертиза.
81. Кожевенное сырье и кожи, классификация, экспертиза.
82. Ткани, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
83. Нетканые материалы, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
84. Трикотажные изделия, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
85. Текстильная галантерея, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
86. Экспертиза текстильных товаров.
87. Кожаная обувь, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
88. Кожаная галантерея, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
89. Стекланные изделия, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
90. Керамические изделия, классификация, ассортимент, требования к качеству.
91. Изделия из пластмасс, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
92. Экспертиза синтетических смол и пластмасс.
93. Лесотовары, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
94. Металлопрокат, виды, сортамент, особенности кодирования.
95. Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия, классификация, ассортимент, особенности кодирования.
96. Нефть, классификация, применение, основные показатели, способы переработки, особенности кодирования.
97. Бензины и керосины, виды, основные показатели, особенности кодирования.

6.2.3. Итоговый тест

1. Предметом товароведения является:

А) ассортимент товаров;

*Б) потребительная стоимость товара;

В) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;

Г) качество товаров.

2. Полезность вещи определяется:

- А) качеством товара;
- Б) эстетическими свойствами товара;
- *В) потребительной стоимостью (ценностью) товара;
- Г) функциональным назначением товара.

3. Потребительная стоимость товара – это:

- *А) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
- Б) свойства товара, его функциональность;
- В) показатели качества товара;
- Г) показатели уровня качества товаров.

4. Потребительную стоимость продукт реализует как:

- *А) товар;
- Б) продукт производства;
- В) модель;
- Г) предмет потребления.

5. Товароведение изучает:

- А) качественные характеристики товаров;
- Б) количественные характеристики товаров;
- *В) основополагающие характеристики товаров;
- Г) функциональные свойства товаров.

6. Объектами товароведной деятельности являются:

- *А) товары, услуги;
- Б) товары, услуги по хранению товаров;
- В) товары, услуги общественного питания;
- Г) товары, услуги по подготовке товаров к продаже.

7. Основным методом товароведения является:

- А) метод оценки качества;
- *Б) системный подход;
- В) диагностика;
- Г) органолептический метод;
- Д) систематизация.

8. Главной целью таможенной экспертизы является:

А) оценка качества и безопасности товаров, пересекающих границу РФ для предотвращения импорта товаров, не соответствующих российским и международным требованиям;

*Б) проверка соответствия сведений о товаре, заявленных в таможенной декларации, реальным характеристикам товара для более точного и обоснованного взимания таможенных платежей;

В) идентификация страны происхождения и страны-производителя товаров;

Г) определение принадлежности товаров к наркотическим средствам, сильнодействующим, ядовитым, отравляющим веществам.

9. К числу товаров, которые могут перемещаться через таможенную границу Евразийского экономического союза принято относить:

*А) различные виды энергии;

Б) транспортные средства, используемые для международных перевозок пассажиров и товаров;

*В) любое движимое имущество, например, мебель, холодильники, обувь, ковры и т.

д.;

*Г) объекты внешнеторговой деятельности купли-продажи или обмена (бартерные поставки);

*Д) интеллектуальную собственность.

10. Правовой основой проведения таможенных экспертиз товаров является:

*А) Таможенный кодекс Евразийского экономического союза;

Б) Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

В) Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в Российской Федерации»;

Г) Приказ ГТК РФ 1519 от 23.12.03 № 1519 «Об утверждении Порядка взятия проб или образцов товаров, а также порядка их исследования при проведении таможенного контроля».

11. Документ о назначении экспертизы именуется:

А) постановление;

Б) определение;

В) заявление;

Г) поручение;

*Д) решение.

12. Срок проведения экспертизы:

*А) Не должен превышать 20 рабочих дней со дня принятия таможенным экспертом материалов к производству;

Б) Не должен превышать 1 год;

В) Должен находиться в пределах от 6 месяцев до 1 года;

Г) Не ограничен.

13. Классификация – это:

А) элемент классификационного множества;

*Б) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;

В) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;

Г) свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

14. Признак классификации – это:

А) разделение множества объектов на подмножества по сходству и различию;

Б) элемент классифицируемого множества;

*В) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;

Г) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

15. К потребительским свойствам товара, которые обуславливают его использование по назначению, относятся:

А) классификационные;

Б) социальные;

*В) функциональные;

Г) универсальные.

16. Какое вещество, содержащееся в растительных продуктах, превращается в организме человека в витамин А?

*А) каротин;

- Б) фенолы;
- В) биотин;
- Г) токоферол.

17. Национальным органом сертификации в РФ является:

- А) Госстандарт;
- Б) Росстандарт;
- *В) Ростехрегулирование;
- Г) Роспромтест.

18. При оценке безопасности ввозимого сливочного масла следует руководствоваться:

- А) добровольным сертификатом соответствия;
- Б) Техническим регламентом на масложировую продукцию;
- *В) Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию;
- Г) декларацией соответствия;
- Д) Таможенным кодексом ЕАЭС.

19. В соответствии с функцией, которую тара (упаковка) выполняет в процессе товарного обращения, ее делят на:

- А) общего пользования и инвентарную;
- *Б) транспортную, потребительскую, производственную, тару-оборудование;
- В) производственную и торговую;
- Г) жесткую, полужесткую и мягкую.

20. Вспомогательное средство упаковки, изготовляемое из бумаги или полимерной пленки и служащее как для размещения информации, так и в качестве контрольной марки, препятствующей вскрытию упаковки, называется

- А) ярлык;
- Б) бирка;
- *В) наклейка;
- Г) маркировка;
- Д) этикетка;
- Е) пломба.

21. Естественная убыль – это

- А) потери, вызванные частичной либо полной утратой количественных или качественных характеристик товара в натуральном выражении;
- Б) потери, вызванные физическими процессами;
- *В) потери массы товаров, возникающие по естественным причинам;
- Г) уменьшение массы, длины, объема, и других количественных характеристик товаров.

22. Основное назначение упаковки:

- А) носитель маркировки или красочного оформления товара;
- *Б) защита упаковочных товаров от неблагоприятных внешних условий, а также предупреждение попадания частиц товаров в окружающую среду;
- В) защита упаковочных товаров от неблагоприятных внешних условий;
- Г) предупреждение попадания частиц товаров в окружающую среду.

23. Транспортная тара – это

- А) изделие, предназначенное для укладывания, транспортирования, временного хранения и продажи из него товаров методом самообслуживания;
- *Б) внешняя тара, образующая самостоятельную транспортную единицу;

В) тара, поступающая к потребителю с продукцией;

Г) тара, предназначенная для выполнения внутрицеховых, внутризаводских и межзаводских перевозок и для накопления сырья, материалов, полуфабрикатов, заготовок, готовых изделий и отходов.

24. Экологические знаки

А) представляют собой обозначение, используемое для информирования потребителей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;

*Б) указывают на способ утилизации упаковки;

В) предназначены для обеспечения безопасности потребителя, окружающей среды и информирования об опасных свойствах веществ, материалов или действий по предупреждению опасности;

Г) это изображения, указывающие на способ обращения с товаром.

25. Кодирование – это:

*А) систематизация объектов путем их классификации, идентификации, ранжирования и присвоения условного обозначения(кода);

Б) обозначение и присвоение кода классификационной группировки или объекту классификации;

В) условное обозначение состава последовательности расположения знаков в коде;

Г) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки.

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

С целью определения уровня овладения компетенциями, закрепленными за дисциплиной, в заданные преподавателем сроки проводится текущий и промежуточный контроль знаний, умений и навыков каждого обучающегося. Все виды текущего контроля осуществляются на практических занятиях. Исключение составляет устный опрос, который может проводиться в начале или конце лекции в течение 15-20 мин. с целью закрепления знаний терминологии по дисциплине. При оценке компетенций принимается во внимание формирование профессионального мировоззрения, определенного уровня культуры, этические навыки, навыки владения для решения практических задач, а также личные качества обучающегося формирования.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки 1 раз в неделю.

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки.

Текущая аттестация обучающихся.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ОАНО ВО МПСУ и является обязательной.

Текущая аттестация проводится в форме опроса и контрольных мероприятий по

оцениванию фактических результатов обучения обучающихся осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (работа на семинарах / практических занятиях, выполнение практических заданий по поиску и обобщению информации);
- результаты самостоятельной работы (работа на семинарских занятиях, изучение книг из списка основной и дополнительной литературы).

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных обучающимся работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины.

Кроме того, оценивание обучающегося проводится на текущем контроле по дисциплине. Оценивание обучающегося на контрольной неделе проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия обучающегося (по уважительной или неуважительной причине) на занятии. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения обучающегося по основным компонентам учебного процесса за текущий период.

Оценивание обучающегося носит комплексный характер и учитывает достижения обучающегося по основным компонентам учебного процесса за текущий период с выставлением оценок в ведомости.

Промежуточная аттестация обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ОАНО ВО МПСУ и является обязательной.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в виде зачета в период зачетно-экзаменационной сессии в соответствии с графиком проведения зачетов.

Обучающиеся допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных программой дисциплины.

Оценка знаний обучающегося на зачете определяется его учебными достижениями в семестровый период и результатами текущего контроля знаний и ответом на зачете. Знания умения, навыки обучающегося на зачете оцениваются оценками: «зачтено», «незачтено».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание обучающегося на зачете

Форма промежуточной аттестации	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Показатели оценивания компетенций	Шкала и критерии оценивания
---------------------------------------	--	--	------------------------------------

Экзамен	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, нормативную, учебную и рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче экзамена - это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать экзамен. При подготовке к сдаче экзамена обучающийся весь объем работы должен распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки к экзамену, контролировать каждый день выполнение намеченной работы. По завершению изучения дисциплины сдается экзамен. В период подготовки к экзамену обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Подготовка обучающегося к экзамену включает в себя три этапа: самостоятельная работа в течение семестра; непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену по темам курса; подготовка к ответу на задания,	— Правильность ответов на все вопросы (верное, четкое и достаточно глубокое изложение идей, понятий, фактов и т.д.) — Сочетание полноты и лаконичности ответа — Наличие практических навыков — Ориентирование в учебной, научной и специальной литературе — Знание основных источников по проблемам дисциплины — Логика и аргументированность изложения — Грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий — Культура ответа	оценка «отлично» обучающийся должен дать полные, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, в частности, ответ должен предполагать знание основных понятий и их особенностей, умение правильно определять специфику соответствующих отношений, правильное решение практического задания. Оценка «отлично» предполагает наличие системы знаний по предмету, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, грамотным языком оценка «хорошо» обучающийся должен дать полные ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете. Допускаются неточности при ответе, которые все же не влияют на правильность ответа. Ответ должен предполагать знание основных понятий и их особенностей, умение правильно определять специфику соответствующих отношений, владение базовыми навыками решения задач. Оценка «хорошо» предполагает наличие системы знаний по предмету, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, грамотным языком, однако, допускаются незначительные ошибки, неточности по названным критериям, которые все же не искажают сути соответствующего ответа оценка «удовлетворительно» обучающийся должен в целом дать ответы на вопросы, предложенные в экзаменационном билете, ориентироваться в системе дисциплины, знать основные
----------------	--	--	---

	содержащиеся в билетах экзамена. Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения.		понятия, систему дисциплины, предмет, особенности отдельных видов правоотношений. Оценка «удовлетворительно» предполагает, что материал в основном изложен грамотным языком оценка «неудовлетворительно» предполагает, что обучающимся либо не дан ответ на вопрос билета, либо обучающийся не знает основных понятий или не ориентируется в системе права, не может определить предмет дисциплины, особенностей отдельных видов правоотношений.
Зачет	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, нормативную, учебную и рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета - это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче зачета обучающийся весь объем работы должен распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету, контролировать каждый день выполнение намеченной работы. По завершению изучения дисциплины сдается зачет. В период подготовки к	— Правильность ответов на все вопросы (верное, четкое и достаточно глубокое изложение идей, понятий, фактов и т.д.) — Сочетание полноты и лаконичности ответа — Наличие практических навыков по дисциплине (решение задач, заданий) — Ориентирование в учебной, научной и специальной литературе — Знание основных источников по проблемам «Наименование дисциплины» — Логика и	Зачет. Воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности; демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы и дополнительно рекомендованной литературы; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе; приведение примеров, аналогий, фактов из практического опыта. Незачет. Наличие существенных (грубых) ошибок в ответах, демонстрация обучающимся частичных знаний по пройденной программе; отсутствие ответа.

	зачету обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Подготовка обучающегося к зачету включает в себя три этапа: самостоятельная работа в течение семестра; непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса; подготовка к ответу на вопросы зачету. Зачет проводится по вопросам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения.	аргументированность изложения – Грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий – Культура ответа	
--	---	--	--

6.4. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»

6.4.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Шкала и критерии оценки, балл	Критерии оценивания компетенции
1.	Опрос	Сбор первичной информации по выяснению уровня усвоения пройденного материала	«Зачтено» - если обучающийся демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Также оценка «зачтено» ставится, если обучающимся допущены незначительные неточности в ответах, которые он исправляет путем наводящих вопросов со стороны преподавателя. «Не зачтено» - имеются существенные пробелы в знании основного материала по разделу, а также допущены принципиальные ошибки при изложении материала.	ПК-3.1, ПК-3.2.
2	Доклад-презентация	Публичное выступление по представлению полученных результатов в программе Microsoft PowerPoint	«5» – доклад выполнен в соответствии с заявленной темой, презентация легко читаема и ясна для понимания, грамотное использование терминологии, свободное изложение рассматриваемых проблем, докладчик правильно ответил на все вопросы в ходе дискуссии; «4» – некорректное оформление презентации, грамотное использование терминологии, в основном свободное изложение рассматриваемых проблем, докладчик частично правильно ответил на все вопросы в ходе дискуссии; «3» – отсутствие презентации, докладчик испытывал затруднения при выступлении и ответе на вопросы в ходе дискуссии; «2» - докладчик не раскрыл тему	ПК-3.1, ПК-3.2.
3	Реферативный обзор	Реферативный обзор, охватывает несколько первичных документов, дает сопоставление разных точек зрения по конкретному	«отлично» - реферативный обзор содержит полную информацию по представляемой теме, основанную на обязательных	ПК-3.1, ПК-3.2.

		вопросу.	литературных источниках и современных публикациях; «хорошо» - представленная тема раскрыта, однако реферативный обзор содержит неполную информацию по представляемой теме; «удовлетворительно» - обучающийся демонстрирует поверхностные знания по выбранной теме, имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса; «неудовлетворительно» - реферативный обзор не подготовлен либо имеет существенные пробелы по представленной тематике, основан на недостоверной информации, выступающим допущены принципиальные ошибки при изложении материала	
4	Тестирование	Тестирование можно проводить в форме: • компьютерного тестирования, т.е. компьютер произвольно выбирает вопросы из базы данных по степени сложности; • письменных ответов, т.е. преподаватель задает вопрос и дает несколько вариантов ответа, а студент на отдельном листе записывает номера вопросов и номера соответствующих ответов	«отлично» - процент правильных ответов 80-100%; «хорошо» - процент правильных ответов 65-79,9%; «удовлетворительно» - процент правильных ответов 50-64,9%; «неудовлетворительно» - процент правильных ответов менее 50%.	ПК-3.1, ПК-3.2.

6.4.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Зачёт ПК-3.1, ПК-3.2.	Правильность ответов на все вопросы (верное, четкое и достаточно глубокое изложение идей, понятий, фактов и т.д.); Сочетание полноты и лаконичности ответа; Наличие практических навыков по дисциплине (решение задач или заданий); Ориентирование в учебной, научной и специальной литературе; Логика и аргументированность изложения; Грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий; Культура ответа..	«Зачтено» – воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности; демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы и дополнительно рекомендованной литературы; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе; приведение примеров, аналогий, фактов из практического опыта. «Не зачтено» – наличие существенных (грубых) ошибок в ответах, демонстрация обучающимся частичных знаний по пройденной программе; отсутствие ответа.
2.	Курсовая работа ПК-3.1, ПК-3.2.	Процедура оценивания курсовой работы описана в методических рекомендациях по написанию курсовой работы.	Критерии оценки курсовой работы описаны в методических рекомендациях по написанию курсовой работы.
3.	Экзамен ПК-3.1, ПК-3.2.	Правильность ответов на все вопросы (верное, четкое и достаточно глубокое изложение идей, понятий, фактов и т.д.); Сочетание полноты и лаконичности ответа; Наличие практических навыков по дисциплине (решение задач или заданий); Ориентирование в учебной, научной и специальной литературе; Логика и аргументированность изложения; Грамотное	1. оценка «отлично» - обучающийся должен дать полные, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, в частности, ответ должен предполагать знание основных понятий и их особенностей, умение правильно определять специфику соответствующих отношений, правильное решение практического задания. Оценка «отлично» предполагает наличие системы знаний по предмету, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, грамотным языком; 2. оценка «хорошо» - обучающийся должен дать полные ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете. Допускаются неточности при ответе, которые все же не влияют на правильность

		комментирование, приведение примеров, аналогий; Культура ответа.	ответа. Ответ должен предполагать знание основных понятий и их особенностей, умение правильно определять специфику соответствующих отношений. Оценка «хорошо» предполагает наличие системы знаний по предмету, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, грамотным языком, однако, допускаются незначительные ошибки, неточности по названным критериям, которые все же не искажают сути соответствующего ответа; 3. оценка «удовлетворительно» - обучающийся должен в целом дать ответы на вопросы, предложенные в экзаменационном билете, ориентироваться в системе дисциплины, знать основные категории предмета. Оценка «удовлетворительно» предполагает, что материал в основном изложен грамотным языком; 4. оценка «неудовлетворительно» предполагает, что обучающимся либо не дан ответ на вопрос билета, либо обучающийся не знает основных категорий, не может определить предмет дисциплины.
4.	Тестирование (на экзамене) ПК-3.1, ПК-3.2.	Полнота знаний теоретического контролируемого материала. Количество правильных ответов	«отлично» - процент правильных ответов 80-100%; «хорошо» - процент правильных ответов 65-79,9%; «удовлетворительно» - процент правильных ответов 50-64,9%; «неудовлетворительно» - процент правильных ответов менее 50%.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная учебная литература:

Нормативные правовые акты

1. Таможенный кодекс Евразийского экономического союза (приложение № 1 к Договору о Таможенном кодексе Евразийского экономического союза) // Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 12.04.2017

2. Федеральный закон от 03.08.2018 № 289-ФЗ (ред. от 01.05.2019) «О таможенном регулировании в Российской Федерации и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» // Собрание законодательства РФ, 06.08.2018, № 32 (часть I), ст. 5082.

Основная литература

1. Товароведение, экспертиза в таможенном деле и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Ч.3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности / составители Н. А. Бабкина. — Благовещенск : Амурский государственный

университет, 2020. — 111 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

2. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров: практикум / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 с. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105668.html>

Дополнительная литература

1. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 205 с. — (Специалист). — ISBN 978-5-534-09005-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. Еремеева Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары). Практикум 2 / Н.В.Еремеева, Т.Ю.Дуборасова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2021. — 108 с.

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид деятельности	Методические указания по организации деятельности обучающихся
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа проводится с целью: систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; углубления и расширения теоретических знаний обучающихся; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к

	саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; формирования профессиональных компетенций; развитию исследовательских умений обучающихся. Формы и виды самостоятельной работы: чтение основной и дополнительной литературы – самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы; работа со словарем, справочником; поиск необходимой информации в сети Интернет; конспектирование источников; реферирование источников; составление аннотаций к прочитанным литературным источникам; составление рецензий и отзывов на прочитанный материал; составление обзора публикаций по теме; составление и разработка терминологического словаря; составление хронологической таблицы; составление библиографии (библиографической картотеки); подготовка к различным формам текущей и промежуточной аттестации (к тестированию, зачету, экзамену); выполнение домашних контрольных работ; самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тесты; выполнение творческих заданий). Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку с читальным залом, укомплектованную в соответствии с существующими нормами; учебно-методическую базу учебных кабинетов, лабораторий и зала кодификации; компьютерные классы с возможностью работы в сети Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности; учебную и учебно-методическую литературу, разработанную с учетом увеличения доли самостоятельной работы обучающихся, и иные методические материалы. Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит консультирование по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить индивидуальные и групповые консультации. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся. Контроль самостоятельной работы предусматривает: • соотнесение содержания контроля с целями обучения; объективность контроля; • валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить); • дифференциацию контрольно-измерительных материалов. Формы контроля самостоятельной работы: • просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем; • организация самопроверки, • взаимопроверки выполненного задания в группе; обсуждение результатов выполненной работы на занятии; • проведение письменного опроса; • проведение устного опроса; • организация и проведение индивидуального собеседования; • организация и проведение собеседования с группой; • защита отчетов о проделанной работе.
--	--

Опрос	Опрос – это средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выявление объема знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Проблематика, выносимая на опрос определена в заданиях для самостоятельной работы обучающегося, а также может определяться преподавателем, ведущим семинарские занятия. Во время проведения опроса обучающийся должен уметь обсудить с преподавателем соответствующую проблематику на уровне диалога.
Коллоквиум	Коллоквиум (от латинского colloquium – разговор, беседа) – одна из форм учебных занятий, беседа преподавателя с учащимися на определенную тему из учебной программы. Цель проведения коллоквиума состоит в выяснении уровня знаний, полученных учащимися в результате прослушивания лекций, посещения семинаров, а также в результате самостоятельного изучения материала. В рамках поставленной цели решаются следующие задачи: • выяснение качества и степени понимания учащимися лекционного материала; • развитие и закрепление навыков выражения учащимися своих мыслей; • расширение вариантов самостоятельной целенаправленной подготовки учащихся; • развитие навыков обобщения различных литературных источников; • предоставление возможности учащимся сопоставлять разные точки зрения по рассматриваемому вопросу. В результате проведения коллоквиума преподаватель должен иметь представление: • о качестве лекционного материала; • о сильных и слабых сторонах своей методики чтения лекций; • о сильных и слабых сторонах своей методики проведения семинарских занятий; • об уровне самостоятельной работы учащихся; • об умении обучающихся вести дискуссию и доказывать свою точку зрения; • о степени эрудированности учащихся; • о степени индивидуального освоения материала конкретными обучающимися. В результате проведения коллоквиума обучающийся должен иметь представление: • об уровне своих знаний по рассматриваемым вопросам в соответствии с требованиями преподавателя и относительно других обучающихся группы; • о недостатках самостоятельной проработки материала; • о своем умении излагать материал; • о своем умении вести дискуссию и доказывать свою точку зрения. В зависимости от степени подготовки группы можно использовать разные подходы к проведению коллоквиума. В случае, если большинство группы с трудом воспринимает содержание лекций и на практических занятиях демонстрирует недостаточную способность активно оперировать со смысловыми единицами и терминологией курса, то коллоквиум можно разделить на две части. Сначала преподаватель излагает базовые понятия, содержащиеся в программе. Это должно занять не более четверти занятия. Остальные три четверти необходимо посвятить дискуссии, в ходе которой обучающиеся должны убедиться и, главное, убедить друг друга в обоснованности и

	доказательности полученного видения вопроса и его соответствия реальной практике. Если же преподаватель имеет дело с более подготовленной, самостоятельно думающей и активно усваивающей смысловые единицы и терминологию курса аудиторий, то коллоквиум необходимо провести так, чтобы сами обучающиеся сформулировали изложенные в программе понятия, высказали несовпадающие точки зрения и привели практические примеры. За преподавателем остается роль модератора (ведущего дискуссии), который в конце лишь «суммирует» совместно полученные результаты.
Реферативный обзор	Слово «реферат» в переводе с латинского языка (refero) означает «докладаваю», «сообщаю». Реферат – это краткое изложение содержания первичного документа. Реферат-обзор, или реферативный обзор, охватывает несколько первичных документов, дает сопоставление разных точек зрения по конкретному вопросу. Общие требования к реферативному обзору: информативность, полнота изложения; объективность, неискаженное фиксирование всех положений первичного текста; корректность в оценке материала. В реферативном обзоре обучающиеся демонстрируют умение работать с периодическими изданиями и электронными ресурсами, которые являются источниками актуальной информации по проблемам изучаемой дисциплины. Реферирование представляет собой интеллектуальный творческий процесс, включающий осмысление текста, аналитико-синтетическое преобразование информации и создание нового текста. Задачи реферативного обзора как формы работы обучающихся состоят в развитии и закреплении следующих навыков: • осуществление самостоятельного поиска статистического и аналитического материала по проблемам изучаемой дисциплины; • обобщение материалов специализированных периодических изданий; • формулирование аргументированных выводов по реферируемым материалам; • четкое и простое изложение мыслей по поводу прочитанного. Выполнение реферативных справок (обзоров) расширит кругозор обучающегося в выбранной теме, позволит более полно подобрать материал к будущей выпускной квалификационной работе. Тематика реферативных обзоров периодически пересматривается с учетом актуальности и практической значимости исследуемых проблем для экономики страны. При выборе темы реферативного обзора следует проконсультироваться с ведущим дисциплину преподавателем. Обучающийся может предложить для реферативного обзора свою тему, предварительно обосновав свой выбор. При определении темы реферативного обзора необходимо исходить из возможности собрать необходимый для ее написания конкретный материал в периодической печати. Реферативный обзор на выбранную тему выполняется, как правило, по периодическим изданиям за последние 1-2 года, а также с использованием аналитической информации, публикуемой на специализированных интернет-сайтах. В структуре реферативного обзора выделяются три основных компонента: библиографическое описание, собственно реферативный текст, справочный аппарат. В связи с этим требованием можно предложить следующий план описания каждого источника: • все сведения об авторе (Ф.И.О., место работы, должность, ученая степень); • полное название статьи или материала;

	• структура статьи или материала (из каких частей состоит, краткий конспект по каждому разделу); • проблема (и ее актуальность), рассмотренная в статье; • какое решение проблемы предлагает автор; • прогнозируемые автором результаты; • выходные данные источника (периодическое или непериодическое издание, год, месяц, место издания, количество страниц; электронный адрес). • отношение студента к предложению автора. Объем описания одного источника составляет 1–2 страницы. В заключительной части обзора обучающийся дает резюме (0,5–1 страница), в котором приводит основные положения по каждому источнику и сопоставляет разные точки зрения по определяемой проблеме. Требование по оформлению реферативного обзора - полуторный межстрочный интервал, шрифт Times New Roman, размер – 14.
Тестирование	Контроль в виде тестов может использоваться после изучения каждой темы курса. Итоговое тестирование можно проводить в форме: • компьютерного тестирования, т.е. компьютер произвольно выбирает вопросы из базы данных по степени сложности; • письменных ответов, т.е. преподаватель задает вопрос и дает несколько вариантов ответа, а обучающийся на отдельном листе записывает номера вопросов и номера соответствующих ответов. Для достижения большей достоверности результатов тестирования следует строить текст так, чтобы у обучающихся было не более 40 – 50 секунд для ответа на один вопрос. Итоговый тест должен включать не менее 60 вопросов по всему курсу. Значит, итоговое тестирование займет целое занятие. Оценка результатов тестирования может проводиться двумя способами: 1) по 5-балльной системе, когда ответы обучающихся оцениваются следующим образом: - «отлично» – более 80% ответов правильные; - «хорошо» – более 65% ответов правильные; - «удовлетворительно» – более 50% ответов правильные. Обучающиеся, которые правильно ответили менее чем на 70% вопросов, должны в последующем пересдать тест. При этом необходимо проконтролировать, чтобы вариант теста был другой; 2) по системе зачтено-не зачтено, когда для зачета по данной дисциплине достаточно правильно ответить более чем на 70% вопросов.
Подготовка к зачёту	При подготовке к зачёту необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др. Основное в подготовке к сдаче зачёта по дисциплине – это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачёт. При подготовке к сдаче зачёта обучающийся весь объем работы должен распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачёту, контролировать каждый день выполнение намеченной работы. Подготовка к зачёту включает в себя три этапа: • самостоятельная работа в течение семестра; • непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачёту по темам курса; • подготовка к ответу на задания, содержащиеся в вопросах (тестах) к зачёту. Для успешной сдачи зачёта по дисциплине обучающиеся должны принимать во внимание, что:

	• все основные вопросы, указанные в рабочей программе, нужно знать, понимать их смысл и уметь его разъяснить; • указанные в рабочей программе формируемые профессиональные компетенции в результате освоения дисциплины должны быть продемонстрированы обучающимся; • семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценке на экзамене; готовиться к зачёту необходимо начинать с первой лекции и первого семинара.
Курсовая работа	Написание курсовой работы предполагает изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы, а также отбор необходимого материала; формирование выводов и разработку конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Курсовая работа должна отражать углубленное в теоретическом плане изучение конкретного раздела (темы) или отдельного вопроса учебного курса. Обучающийся должен продемонстрировать умение грамотно и самостоятельно мыслить, критически оценивать изученную литературу, проводить юридический анализ нормативных правовых актов, правоприменительной практики и формулировать конечные результаты в виде четких выводов, предложений и рекомендаций. Тема курсовой работы избирается обучающимся на основе предлагаемых преподавателем (руководителем) и (или) кафедрой перечнем тем и рекомендуемых примерных планов курсовых работ. Написание курсовой работы – это систематизированное и отвечающее ее плану изложение обучающимся основных сведений по теме, отражающее его понимание определенных научных вопросов и проблем. Обучающийся согласовывает с научным руководителем план работы, список нормативных актов и литературы, порядок подготовки курсовой работы. В процессе подготовки к написанию курсовой работы обучающемуся предстоит решить ряд конкретных задач: изучить по теме курсовой работы рекомендованную и дополнительную литературу, включая научные исследования, справочные издания, законодательные и иные нормативные правовые акты; самостоятельно проанализировать и оценить современные концептуальные взгляды по изучаемой проблеме, содержащихся в трудах отечественных и зарубежных исследователей; определить объект и предмет исследования, поставить цель и задачи, уточнить основные понятия и категории применительно к теме курсовой работы; обобщить полученные выводы, аргументировать и систематизировать выдвинутые автором курсовой работы предложения и рекомендации в целях направления их для дальнейшего использования в практической деятельности. Курсовая работа должна: носить творческий и самостоятельный характер; отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов; отражать умения обучающегося пользоваться рациональным и приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с библиографическими источниками; быть правильно оформленной (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы и нормативных правовых актов, аккуратность исполнения, орфография и т.п.) в соответствии с требованиями, предъявляемыми к работам, направляемым в печать. Содержание курсовой работы должно соответствовать ее теме и плану. Курсовая работа имеет следующую структуру: титульный лист с

	соответствующими реквизитами; содержание (план); введение; основная часть (состоящая из параграфов); заключение; список использованной литературы; приложения (по необходимости). Работа должна быть выполнена грамотно, без ошибок и стилистических погрешностей. Объем курсовой работы должен быть в пределах 30-35 страниц машинописного (компьютерного) текста. В рекомендуемый объем работы не входят титульный лист, содержание (план), список литературных и нормативных источников. Значительное превышение объема работы является основанием для ее возврата на доработку. Инструкция по выполнению требований к оформлению курсовой работы находится в методических материалах по дисциплине.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др. Основное в подготовке к сдаче экзамена по дисциплине – это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать экзамен. При подготовке к сдаче экзамена обучающийся весь объем работы должен распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки к экзамену, контролировать каждый день выполнение намеченной работы. Подготовка к экзамену включает в себя три этапа: • самостоятельная работа в течение семестра; • непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену по темам курса; • подготовка к ответу на задания, содержащиеся в билетах (тестах) экзамена. Для успешной сдачи экзамена по дисциплине обучающиеся должны принимать во внимание, что: • все основные вопросы, указанные в рабочей программе, нужно знать, понимать их смысл и уметь его разъяснить; • указанные в рабочей программе формируемые профессиональные компетенции в результате освоения дисциплины должны быть продемонстрированы обучающимся; • семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценке на экзамене; • готовиться к экзамену необходимо начинать с первой лекции и первого семинара.

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

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» необходимо использование следующих помещений:

1. Кабинет, оснащенный компьютерами с учебными программами Альта Софт, мультимедийное оборудование.

2. Кабинет используется для самостоятельной работы обучающихся с выходом в сеть Интернет.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе комплект лицензионного

программного обеспечения, электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде Института из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

10.1 Лицензионное программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian — OEM-лицензии (поставляются в составе готового компьютера);
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional — OEM-лицензии (поставляются в составе готового компьютера);
3. Программный пакет Microsoft Office 2007 — лицензия № 45829385 от 26.08.2009;
4. Программный пакет Microsoft Office 2010 Professional — лицензия № 48234688 от 16.03.2011;
5. Программный пакет Microsoft Office 2010 Professional — лицензия № 49261732 от 04.11.2011;
6. Комплексная система антивирусной защиты DrWEB Entrprise Suite — лицензия № 126408928;
7. 1С: Бухгалтерия 8 учебная версия — лицензионный договор № 01/200213 от 20.02.2013;
8. Программный комплекс IBM SPSS Statistic BASE — лицензионный договор № 20130218-1 от 12.03.2013;
9. Программный пакет LibreOffice — свободная лицензия Lesser General Public License
10. Корпоративная платформа Microsoft Teams. Проприетарная лицензия.

10.2. Электронно-библиотечная система:

Электронная библиотечная система (ЭБС): <http://www.iprbookshop.ru/>
Образовательная платформа ЮРАЙТ: <https://urait.ru>

10.3. Современные профессиональные базы данных:

1. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru>
2. Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
3. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru/>
4. Национальная электронная библиотека <http://www.nns.ru/>
5. Электронные ресурсы Российской государственной библиотеки <http://www.rsl.ru/ru/root3489/all>
6. Web of Science Core Collection — политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных — <http://webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив ведущих западных научных журналов на российской платформе Национального электронно-информационного консорциума (НЭИКОН) <http://neicon.ru>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com>
9. www.minfin.ru Сайт Министерства финансов РФ
10. <http://www.eurasiancommission.org/> Сайт Евразийской экономической

комиссии

11. <http://eec.eaeunion.org/> Сайт Евразийского экономического союза
12. <https://customs.gov.ru/> Сайт Федеральной таможенной службы
13. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – <https://www.rst.gov.ru>
14. <http://ecsn.ru/> «Экономические науки»
15. <https://rosteck.ru/> Электронный журнал «Таможня»

10.4. Информационные справочные системы:

1. Информационно-правовая система «Консультант+»
2. Информационно-справочная система «LexPro»
3. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru>
4. www.garant.ru Информационно-правовая система Гарант

11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по личному заявлению обучающегося разрабатывается адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья библиотека комплектует фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению их здоровья, предоставляет возможность удаленного использования электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в ОАНО ВО «МПСУ». В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале, оборудованные программами не визуального доступа к информации, экранными увеличителями и техническими средствами усиления остаточного зрения: Microsoft Windows 7, Центр специальных возможностей, Экранная лупа; Microsoft Windows 7, Центр специальных возможностей, Экранный диктор; Microsoft Windows 7, Центр специальных возможностей, Экранная клавиатура; экранная лупа OneLoupe; речевой синтезатор «Голос».

