

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 10.01.2023 16:55:20
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

«ФАКУЛЬТЕТ ТАМОЖЕННОГО АДМИНИСТРИРОВАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ
КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО АДМИНИСТРИРОВАНИЯ»

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методической комиссии
Протокол №1 от «31» августа 2021 г.

С изменениями:
протокол заседания кафедры таможенного
администрирования № 1 от 30.08.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.18 Товароведение, экспертиза в таможенном деле
(индекс и наименование дисциплины (модуля), в соответствии с учебным планом)

ТЭвГД
по направлению подготовки (специальности)

38.05.02 «Таможенное дело»
(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Таможенные операции и таможенный контроль»
направленность(и) (профиль (и)/специализация(ии))

специалист таможенного дела
квалификация

очная, заочная
форма(ы) обучения

Год набора - 2021

Санкт-Петербург, 2021 г.

Автор(ы)-составитель(и):

доцент кафедры таможенного администрирования СЗИУ РАНХиГС, кандидат технических наук, доцент Кольцова В.Г.

профессор кафедры таможенного администрирования СЗИУ РАНХиГС, доктор сельскохозяйственных наук, доцент Кочкаров Р.Х.

Заведующий кафедрой

таможенного администрирования, кандидат экономических наук, доцент Гетман А.Г.

РПД (*Товароведение, экспертиза в таможенном деле*) одобрена на заседании кафедры таможенного администрирования. Протокол от 30.08.2022, № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
 - 6.1. Основная литература
 - 6.2. Дополнительная литература
 - 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
 - 6.4. Нормативные правовые документы
 - 6.5. Интернет-ресурсы
 - 6.6. Иные источники
7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

1.1. Дисциплина **Б1.О.18** «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапов (компонентов) ¹:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПКо ОС-13	Способность классифицировать товары в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности	ПКо ОС-13.1	Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД ЕАЭС)

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

ОТФ/ТФ ¹ трудовые/ профессиональные действия	Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
Определение классификационного кода по ТН ВЭД ЕАЭС при подготовке документов и сведений к предоставлению в таможенные органы	ПКо ОС-13.1	<p><u>На уровне знаний:</u> Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД)</p> <p><u>На уровне умений:</u> основные требования Всемирной таможенной организации; основные характеристики товаров, влияющие на правильность классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС</p> <p><u>На уровне навыков:</u> выявлять характеристики конкретного рассматриваемого товара, оказывающие влияние на классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС</p>

¹ Код и наименование этапа (компонента) освоения компетенции разработчик ООП ВО определяет самостоятельно

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины **Б1.О.18** «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» составляет 5 з.е. (180 а.ч.).

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://sziu-de.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

- **очная форма обучения:** лекции – 48 а.ч., лабораторные занятия – 32 а.ч., практические занятия – 32 а.ч., самостоятельная работа – 30 а.ч., консультации – 2 а.ч., промежуточный контроль – 36 а.ч.;

- **заочная форма обучения:** лекции – 12 а.ч., лабораторные занятия – 8 а.ч., практические занятия – 10 а.ч., самостоятельная работа – 135 а.ч., консультации – 2 а.ч., промежуточный контроль – 13 а.ч.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом: зачет и экзамен.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина **Б1.О.18** «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» относится к базовой части дисциплин и в соответствии с учебным планом осваивается по очной форме обучения во 2 и 3 семестрах на 1-м и 2-м курсах, по заочной форме обучения на 2 курсе в зимнюю и летнюю сессию.

Целью учебной дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» является освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения продовольственных и непродовольственных товаров в таможенной деятельности и установления кода товаров в ТН ВЭД ЕАЭС, понимание теоретических и практических аспектов формирования и сохранения качества потребительских товаров; выработка у обучающихся профессиональных знаний и умений в области обеспечения, контроля и оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров, необходимых для эффективной профессиональной деятельности по специальности 38.05.02 «Таможенное дело».

Дисциплина реализуется с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

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

Дисциплина реализуется после изучения дисциплин:

- Б1.О.04 «Основы таможенного дела»;
- Б1.О.13 «Экономическая теория».

В свою очередь, данная дисциплина является основой для изучения других связанных с ней дисциплин – «Организация таможенного контроля товаров», «Таможенное декларирование», «Таможенно-тарифное регулирование внешнеторговой деятельности», «Запреты и ограничения внешнеторговой деятельности», а также является основой при разработке студентами научно-исследовательских и дипломных работ.

Методика дисциплины построена на современных подходах отечественных и зарубежных специалистов в области товароведения; обобщении российского

законодательства в сфере экспертной деятельности; обобщении опыта разработки и реализации различных товаров, перемещаемых через таможенную границу; изучении особенностей товароведной характеристики товаров, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, классификации и т.д.

3. Содержание и структура дисциплины Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Все го	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л/Э О, ДОТ	ЛР/ЭО , ДОТ	ПЗ/ ЭО, ДО Т	КСР / ЭО, ДОТ		
2 семестр								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	10	4	2	2	0	2	О
Тема 1.2	Флодоовощные товары	6	2	1	1	0	2	О, РЗ
Тема 1.3	Зерномучные товары	6	2	1	1	0	2	О
Тема 1.4	Кондитерские товары	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Тема 1.7	Пищевые жиры	8	2	2	2	0	2	О, РЗ, Т
Тема 1.8	Мясные товары	9	4	2	2	0	1	О, РЗ, Т,
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	9	4	2	2	0	1	О, РЗ
Промежуточная аттестация		72	24	16	16	0	16	Зачет
3 семестр								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	9	4	2	2	0	1	О, РЗ
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Тема 2.4	Силикатные товары	9	4	2	2	0	1	О, РЗ
Тема 2.5	Текстильные товары	9	4	2	2	0	1	О, РЗ
Тема 2.6	Кожевенные товары	6	2	1	1	0	2	О, РЗ
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	6	2	1	1	0	2	О, РЗ, Т
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	7	2	2	2	0	1	О, РЗ
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	8	2	2	2	0	2	О, РЗ
Промежуточная аттестация		36						Экзамен
Консультация		2						
Итого:		108	24	16	16	0	14	
Всего:		180	48	32	32	0	30	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.					СР	Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Все го	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/Э О, ДОТ	ЛР/ЭО , ДОТ	ПЗ/ ЭО, ДО Т	КСР / ЭО, ДОТ		
зимняя сессия								
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 1.1	Товароведение - как наука о товаре. Потребительские свойства и качество товаров	8	1	0	1	0	6	О, Р, КР
Тема 1.2	Флодоовощные товары	7	0	1	0	0	6	О, РЗ
Тема 1.3	Зерномучные товары	8	1	0	1	0	6	О, РЗ
Тема 1.4	Кондитерские товары	7	0	1	0	0	6	О, РЗ
Тема 1.5	Вкусовые товары	8	1	0	1	0	6	О, РЗ
Тема 1.6	Молоко и молочные товары	7	1	0	0	0	6	О, РЗ
Тема 1.7	Пищевые жиры	7	0	1	0	0	6	О, РЗ, Т
Тема 1.8	Мясные товары	8	1	0	1	0	6	О, РЗ, Т,
Тема 1.9	Товары из рыбы и морепродукты	8	1	1	0	0	6	О, РЗ, КР
		4						Зачет
	Промежуточная аттестация	72	6	4	4	4*	54	
летняя сессия								
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле»								
Тема 2.1	Древесина и лесоматериалы	11	1	0	1	0	9	О, РЗ
Тема 2.2	Нефть и нефтепродукты	10	0	0	1	0	9	О, РЗ
Тема 2.3	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	10	0	0	1	0	9	О, РЗ
Тема 2.4	Силикатные товары	11	1	1	0	0	9	О, РЗ
Тема 2.5	Текстильные товары	11	1	1	0	0	9	О, РЗ
Тема 2.6	Кожевенные товары	11	1	0	1	0	9	О, РЗ, Р
Тема 2.7	Пушно-меховые товары	11	1	1	0	0	9	О, РЗ, Т
Тема 2.8	Металлы, сплавы и товары на их основе	11	1	0	1	0	9	О, РЗ
Тема 2.9	Ювелирные изделия и антиквариат	11	0	1	1	0	9	О, РЗ, Р, КР
	Промежуточная аттестация	9						Экзамен
	Консультация	2						
	Итого:	108	6	4	6	0	81	
	Всего:	180	12	8	10	0	135	

3.1. Содержание дисциплины

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

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

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

Потребительские свойства товаров: определение, их роль при идентификации и оценке потребительской стоимости и качества. Критерий отнесения свойств товаров к потребительским - наличие функциональной (экстремальной) зависимости между показателями свойств и степенью полезности. Классификация потребительских свойств товаров, их деление на групповые комплексные свойства: функциональные, эргономические, эстетические, безопасность и надежность.

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

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

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

Тема 1.2 «Фруктоовощные товары»

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

Тема 1.3 «Зерномучные товары»

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

Тема 1.4 «Кондитерские товары»

Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства сахара белого. Требования к качеству сахара. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, мед натуральный и искусственный: особенности состава и идентификация. Сахаристые кондитерские изделия: особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырьё для производства шоколада и какао-

продуктов. Характеристика видов какао-бобов по происхождению и качеству, особенности состава, требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов, классификация и ассортимент, дефекты, способы фальсификации и методы её распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения шоколада и какао-продуктов. Мучные кондитерские изделия, классификация, ассортимент, требования к качеству. Таможенная экспертиза кондитерских товаров.

Тема 1.5 «Вкусовые товары»

Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликёроводочные изделия, пиво и пивные напитки: сырьё, классификация, требования к качеству; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Ром, виски, джин, текила и др. крепкие национальные напитки: особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству. Вина и винные напитки: классификация, ассортимент. Виноградные суслы, виноматериалы. Требования к качеству винодельческой продукции, дефекты, фальсификация и методы её распознавания. Коньяки (бренди): особенности производства, классификация, ассортимент; упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты; особенности транспортирования и хранения. Чай: потребительские свойства, классификация; виды – чёрный, зелёный, жёлтый, красный, белый; ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения; оценка качества, дефекты. Способы идентификации чаев. Чайные напитки и чай с добавками. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофейных зерен. Классификация, оценка качества жареного кофе, дефекты; упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Кофейные растворимые напитки, сырьё, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Пряности, приправы и вкусоароматические добавки: потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 1.6 «Молоко и молочные товары»

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

Тема 1.7 «Пищевые жиры»

Жиры (липиды): химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация. Масложировые товары: классификация, ассортимент; изменения, происходящие при хранении. Растительные масла: особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика

растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам; оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы её распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные топленые жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Понятие гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации. Маргарин, спред, кондитерские и кулинарные жиры – классификация и ассортимент, способы производства; оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, спреда, кондитерских и кулинарных жиров. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.

Тема 1.8 «Мясные товары»

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

Тема 1.9 «Товары из рыбы и морепродукты»

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

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

Тема 2.1 «Древесина и лесоматериалы»

Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения.

Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее.

Тема 2.2 «Нефть и нефтепродукты»

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

Тема 2.3 «Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них»

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

Тема 2.4 «Силикатные товары»

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

Тема 2.5 «Текстильные товары»

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

основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента ковров, ковровых изделий и напольных покрытий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ковров и ковровых изделий. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных материалов и изделий.

Тема 2.6 «Кожевенные товары»

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

Тема 2.7 «Пушно-меховые товары»

Классификация пушно-меховых товаров. Строение и топография пушных и меховых шкур, виды изменчивости. Товарные свойства пушно-меховых товаров, их применение в экспертизе видов. Сортировка пушно-меховых товаров. Особенности определения цены пушно-меховых товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых товаров. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых товаров.

Тема 2.8 «Металлы, сплавы и товары на их основе»

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

Тема 2.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

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

4. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

Знания обучающегося на зачете оцениваются как «зачтено» или «не зачтено»
 Для заочной формы обучения зачет проводится на основе компьютерного тестирования в ДОТ.

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

Умения и навыки обучающегося на экзамене оцениваются как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с возможностью последующего конвертирования в систему ЕСТС и БРС². Итоговая оценка по дисциплине является суммой баллов результатов текущего контроля и промежуточных аттестаций.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости

Материалы текущего контроля находятся в ФОС по дисциплине.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

4.3.1. Формируемые компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции ³
ПКо ОС-13.	Способность классифицировать товары в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности	ПКо ОС-13.1	Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД ЕАЭС)

ОТФ/ТФ ¹ трудовые/ профессиональные действия	Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
Определение классификационного кода по ТН ВЭД ЕАЭС при подготовке документов и сведений к предоставлению в таможенные органы	ПКо ОС-13.1	<u>На уровне знаний:</u> Знает определение и характеристики продовольственных и непродовольственных товаров, влияющих на правильность классификации товара в соответствии с единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ЕТН ВЭД) <u>На уровне умений:</u> основные требования Всемирной таможенной организации; основные характеристики товаров,

² При условии, если балльно-рейтинговой система (БРС) внедрена в учебный процесс структурным подразделением/филиалом Академии

³Код и наименование этапа (компонента) освоения компетенции разработчик ООП ВО определяет самостоятельно

		<p>влияющие на правильность классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС</p> <p><u>На уровне навыков:</u></p> <p>выявлять характеристики конкретного рассматриваемого товара, оказывающие влияние на классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС</p>
--	--	--

4.3.2. Типовые оценочные средства

Типовые оценочные материалы по теме 1.1 «Товароведение - как наука о товарах. Роль товароведения в таможенном деле и в совершенствовании работы таможенных служб»

Задания для опроса

1. Что является объектом изучения товароведения?
2. Каковы основные задачи товароведения в таможенном деле?
3. Зачем нужны знания по товароведению в работе таможенных служб?
4. Что такое потребительная стоимость товара?
5. Каково основное назначение продовольственных товаров?

Типовые оценочные материалы по теме 1.2 «Флодоовощные товары»

Задания для опроса

1. Какие вещества составляют основную массу органических веществ в плодах и овощах?
2. Какими витаминами богаты плоды и овощи?
3. Перечислите основные тропические и субтропические плоды.
4. Что является источником энергии для плодов и овощей в процессе их хранения?
5. Каковы условия хранения плодов и овощей?
6. Какими процессами обусловлена естественная убыль плодов и овощей при хранении и транспортировании?
8. Какая плодовоовощная продукция считается нестандартной?
9. Какие способы переработки плодов и овощей вы знаете?

Практические задачи

1. Изучить классификацию плодовоовощных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент плодовоовощных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки плодовоовощных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов плодовоовощных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 1.3 «Зерномучные товары»

Задания для опроса

1. Какие вещества составляют основную массу органических веществ в зерне и продуктах его переработки?
2. Какими витаминами богаты зерномучные товары?
3. Перечислите основные виды круп.
4. Что является показателем сортности пшеничной муки?
5. Каковы условия хранения зерномучных товаров?
6. Чем определяется вид, тип, подтип, группа и сорт макаронных изделий?

Типовые оценочные материалы по теме 1.4 «Кондитерские товары»

Задания для опроса

1. Что является сырьём для получения сахара?
2. Какой основной углевод содержится в сахаре?
3. Что такое белый сахар?
4. Как классифицирую мед?
5. Как классифицируют сахаристые кондитерские изделия?
6. Каковы условия хранения шоколада?
7. Чем отличаются джем, повидло и варенье?
8. Каковы основные группы мучных кондитерских изделий?

Практические задачи

1. Изучить классификацию кондитерских товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент кондитерских товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки кондитерских товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов кондитерских товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 1.5 «Вкусовые товары»

Задания для опроса

1. По какому признаку сформирована группа «Вкусовые товары»?
2. На какие подгруппы подразделяются вкусовые товары?
3. Из какого сырья производят этиловый спирт?
4. Что такое спиртовое брожение?
5. Как образуются сивушные масла?
6. Для чего производят ректификацию спирта-сырца?
7. В чём отличие водок от водок особых?
8. Какое сырьё используется для изготовления рома, виски, джина, текилы?
9. Как классифицируют вина?
10. В чём отличие чёрного чая от зелёного?
11. Как классифицируется жареный кофе?
12. Какие существуют виды растворимого кофе?

Практические задачи

1. Изучить классификацию вкусовых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент вкусовых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки вкусовых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов вкусовых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 1.6 «Молоко и молочные товары»

Задания для опроса

1. Каков химический состав молока?
2. Какие бывают дефекты вкуса и запаха молока и каковы причины их возникновения?
3. Что такое молочный напиток?
4. Какие процессы лежат в основе получения кисломолочных продуктов?
5. Что означает термин «сычужные сыры»?
6. На какие виды делится сливочное масло в зависимости от массовой доли жира?
7. Каковы методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов?

Практические задачи

1. Изучить классификацию молочных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент молочных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки молочных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов молочных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 1.7 «Пищевые жиры» Задания для опроса

1. Каков химический состав жиров (липидов)?
2. Какими основными способами получают растительные масла?
3. Какие процессы лежат в основе очистки растительных масел?
4. В чём основные отличия маргарина и спреда?
5. Какие факторы влияют на процесс окисления жиров?
6. От чего зависит консистенция жира?
7. С какой целью производят рафинацию растительных масел?
8. Что такое гидрогенизация и переэтерификация жиров?

Практические задачи

1. Изучить классификацию масложировых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент масложировых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки масложировых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов масложировых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. К пищевым жирам в товароведении относят

1. Растительные масла и животные жиры
2. Маргарин, спред, майонез, кулинарные жиры
3. Растительные масла, животные жиры, сливочное масло, маргарин, спред
4. Растительные масла, животные жиры, жиры специального назначения, маргарин, майонез, соус майонезный, спред

2. Маргарин подразделяется на твёрдый, мягкий и жидкий в зависимости от

1. Используемое сырьё
2. Консистенция
3. Вкус и запах
4. Назначение

3. Масло сливочное по ГОСТ 32261-2013 по массовой доле жира и влаги вырабатывается в следующем ассортименте

1. Вологодское, крестьянское, чайное, бутербродное и любительское
2. Крестьянское, бутербродное, традиционное, чайное и вологодское
3. Традиционное, любительское, крестьянское
4. Традиционное, любительское, крестьянское, бутербродное и чайное

4. В основе получения майонеза лежит способность жиров

1. К гидролизу
2. Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
3. К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
4. Растворяться в органических растворителях

5. К твёрдым растительным маслам относятся

1. Пальмовое, льняное, кокосовое, рапсовое
2. Пальмоядровое, арахисовое, конопляное, мускатное
3. Пальмоядровое, пальмовое, масло какао, кокосовое

4. Кокосовое, оливковое, пальмовое, масло какао

6. Дезодорация растительных масел – это:

1. Обработка горячей водой
2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
3. Удаление воскоподобных веществ
4. Процесс отгонки летучих веществ

7. Сроки хранения маргарина и кулинарных жиров зависят от

1. Качество сырья и упаковки
2. Температура хранения
3. Вид упаковки
4. Характер фасования, вид упаковки, температура хранения

8. Масло сливочное по ГОСТ 32261-2013 подразделяется на товарные сорта по результатам

1. Органолептической оценки по 100-балльной шкале
2. Органолептической оценки по 30-балльной шкале
3. Органолептической оценки по 20-балльной шкале
4. Масло сливочное на сорта не делится

9. Масло из коровьего молока, полученное из сквашенных молочнокислыми бактериями сливок, называется

1. Топлёное
2. Сладкосливочное
3. Кислосливочное
4. Вологодское

10. Массовая доля транс-изомеров жирных кислот нормируется в:

1. Сливочном масле, майонезе и соусе майонезном
2. Пальмовом и оливковом нерафинированном масле
3. Спреде и мягком маргарине
4. Маргарине, спреде, маслах переэтерифицированных, маслах гидрогенизированных и др.

Вариант 2

1. В основе получения растительных масел лежит способность жиров

1. К гидролизу
2. Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
3. К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
4. Растворяться в органических растворителях

2. Растительные масла подразделяются на нерафинированные и рафинированные в зависимости от:

1. Качество масличного сырья
2. Способ извлечения
3. Содержание ненасыщенных жирных кислот
4. Степень очистки

3. Животные топлёные жиры получают из жировой ткани путем

1. Экстракция
2. Вытапливание
3. Холодное прессование
4. Горячее прессование

4. Самым ценным по пищевой ценности растительным маслом является

1. Рапсовое масло
2. Оливковое масло
3. Подсолнечное масло
4. Кукурузное масло

5. Нейтрализация растительных масел – это:

1. Обработка горячей водой
 2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
 3. Удаление воскоподобных веществ
 4. Процесс отгонки летучих веществ
 - 6. В основе получения маргарина и спреда лежит способность жиров**
 1. К гидролизу и окислению
 2. Образовывать стойкие эмульсии в присутствии эмульгаторов
 3. К реакциям гидрогенизации и переэтерификации
 4. Растворяться в органических растворителях
 - 7. Масло сливочное получают путём**
 1. Гидрогенизации
 2. Сбивания или преобразования высокожирных сливок
 3. Сбивания и переэтерификации
 4. Гидропереэтерификации
 - 8. Майонезы и соусы майонезные идентифицируются в зависимости от**
 1. Назначение
 2. Консистенция
 3. Массовая доля жира и яичных продуктов
 4. Массовая доля влаги
 - 9. Масло сливочное может содержать жиры немолочного происхождения в количестве**
 1. Не более 15 %
 2. Не более 10 %
 3. Не более 5 %
 4. Не может содержать жиры немолочного происхождения
 - 10. Маргарины по ГОСТ 32188-2013 делятся на марки по признаку**
 1. Массовая доля жира
 2. Назначение
 3. Консистенция
 4. Содержание транс-изомеров олеиновой кислоты
- Вариант 3**
- 1. Твёрдость некоторых растительных масел обусловлена значительным содержанием в них**
 1. Мононенасыщенных жирных кислот
 2. Полиненасыщенных жирных кислот
 3. Насыщенных жирных кислот
 4. Низкомолекулярных летучих жирных кислот
 - 2. Маргарин – эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира**
 1. Не менее 10 %
 2. Не менее 20 %
 3. Не менее 39 %
 4. Массовая доля жира в маргарине не нормируется
 - 3. МТС – это марка маргарина**
 1. Жидкого, для жарки и выпечки
 2. Мягкого, для употребления непосредственно в пищу
 3. Твёрдого, для приготовления кремов и начинок в кондитерских изделиях
 4. Твёрдого, для производства слоёного теста
 - 4. Virgin olive oil – это оливковое масло, представляющее собой**
 1. Масло оливковое рафинированное, полученное из масел первого прессования (отжима)
 2. Масло оливковое нерафинированное первого прессования (отжима)
 3. Масло оливковое нерафинированное первого прессования (отжима) высшего качества
 4. Масло оливковое из выжимок рафинированное

5. Гидратация растительных масел – это:

1. Обработка горячей водой
2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
3. Удаление воскоподобных веществ
4. Процесс отгонки летучих веществ

6. Основные процессы, приводящие к порче пищевых жиров и сливочного масла, это

1. Гидрогенизация и переэтерификация
2. Гидролиз и нейтрализация
3. Гидролиз и окисление
4. Гидропереэтерификация и окисление

7. Винтеризация растительных масел – это:

1. Обработка горячей водой
2. Обработка щёлочью для удаления летучих жирных кислот
3. Вымораживание с целью удаления воскоподобных веществ
4. Процесс отгонки летучих веществ

8. Майонез – это тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием

1. Жира не менее 40 % и яичных продуктов не менее 2 % в пересчёте на яичный желток (сухой)
2. Жира не менее 60 %
3. Жира не менее 15 %
4. Жира не менее 50 % и яичных продуктов не менее 1 % в пересчёте на яичный желток (сухой)

9. Растительно-жировые спреды и растительно-жировые смеси топлёные содержат молочный жир в количестве

1. От 50 до 95 %
2. От 15 до 50 %
3. Менее 15 %
4. От 5 до 15 %

10. Биологическая эффективность растительных масел определяется содержанием в них

1. Транс-изомеров олеиновой кислоты
2. Полиненасыщенных жирных кислот
3. Насыщенных жирных кислот
4. Мононенасыщенных жирных кислот

Типовые оценочные материалы по теме 1.8 «Мясо и мясные товары»

Задания для опроса

1. Какими веществами обусловлена пищевая ценность мяса?
2. Что такое созревание мяса?
3. Как классифицируется свинина по упитанности, массе и половозрастным признакам?
4. Какими методами определяется свежесть мяса?
5. Что происходит с белками мяса при нарушении условий хранения?
6. Что такое аналог мясного продукта?
7. Как классифицирую мясо по термическому состоянию?
8. Как классифицируется продукция мясной промышленности?
9. Как классифицируется мясо птицы?

Практические задачи

1. Изучить классификацию мясных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент мясных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки мясных товаров.

4. Провести идентификацию предложенных образцов мясных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Органолептическая оценка мясных продуктов проводится по

1. 100-балльной шкале
2. 20-балльной шкале
3. 5-балльной или 9-балльной шкале
4. 10-балльной шкале

2. Мясо в зависимости от свежести делится на

1. Свежее, испорченное, сомнительное
2. Свежее, сомнительной свежести, несвежее
3. Парное, охлаждённое, свежее, несвежее
4. Парное, охлаждённое, замороженное

3. Назовите колбасные изделия, при производстве которых не используется нитрит натрия

1. Сырокопчёные колбасы
2. Полукопченые колбасы
3. Варёные колбасы
4. Ливерные колбасы

4. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо овальной формы Госветнадзор, может

1. Использоваться только для производства колбас
2. Использоваться без ограничения
3. Использоваться для мясных консервов
4. Использоваться на технические цели

5. Студни, зельцы, паштеты, холодцы – это:

1. Варёные колбасные изделия
2. Кровяные колбасные изделия
3. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов
4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

6. Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 60 %

1. Мясосодержащий
2. Мясной
3. Мясорастительный
4. Растительно-мясной

7. Полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 70 % относится к

1. Категории А
2. Классу Б
3. Категории Б
4. Категории В, классу А

8. Продукты из мяса классифицируются на мясные, мясосодержащие и аналоги в зависимости от

1. Вида используемого мяса
2. Сорта используемого мяса
3. Количества мясных ингредиентов в рецептуре
4. Количества добавок в рецептуре

9. Импортное мясо категории «Д» может

1. Перерабатываться на консервы и колбасные хлеба
2. Использоваться без ограничений
3. Перерабатываться на варёные колбасы
4. Не разрешено к реализации на территории России

10. Продукты из мяса или мясных продуктов, герметически укупоренные в тару,

подвергнутые тепловой стерилизации, называются

1. Солёно-копчёные изделия
2. Колбасные изделия
3. Мясные изделия
4. Мясные консервы

Вариант 2

1. Мясо – это туша или часть туши, представляющая собой совокупность

1. Мышечной и жировой ткани, а также крови
2. Мышечной, жировой, соединительной и костной ткани (или без неё)
3. Жира, мышц, крови, лимфы
4. Белков и жиров животного происхождения

2. В основе классификации мяса на говядину, свинину, баранину, конину лежит

1. Пол животного
2. Возраст животного
3. Масса животного
4. Вид животного

3. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты делятся на категории в зависимости от

1. Массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре
2. Массовой доли немясных ингредиентов в рецептуре
3. Массовой доли жировой ткани в рецептуре
4. Массовой доли мышечной ткани в рецептуре

4. Назовите колбасные изделия, содержащие наибольшее количество влаги

1. Сырокопчёные колбасы
2. Полукопчёные колбасы
3. Варёные колбасы
4. Варёно-копчёные колбасы

5. Мясо в зависимости от степени свежести подразделяется на

1. Свежее, парное, остывшее и несвежее
2. Парное, охлаждённое, замороженное, испорченное
3. Свежее, несвежее, сомнительной свежести
4. Свежее, протухшее, сомнительное

6. Основными белками соединительной ткани мяса являются

1. Коллаген, миоглобин
2. Коллаген, миозин
3. Эластин, миозин
4. Коллаген, эластин

7. Мясо в зависимости от способа разделки делится на:

1. Разделанное, неразделанное, освобождённое от внутренностей
2. Туши, полутуши, четвертины, отрубы, блоки
3. Мясные, мясокостные и субпродуктовые блоки
4. Туши, отрубы и блоки

8. Шпикачки и колбасные хлебы – это:

1. Варёные колбасные изделия
2. Полукопчёные колбасные изделия
3. Сырокопчёные колбасные изделия
4. Мясные изделия, не относящиеся к колбасным

9. Мясо, имеющее ветеринарное клеймо прямоугольной формы Ветслужба

1. Может использоваться только для производства колбас
2. Не может быть реализовано без проведения ветсанэкспертизы в полном объеме
3. Может использоваться без ограничения
4. Может использоваться для производства мясных консервов

10. В аналоге мясного продукта содержится мясных ингредиентов

1. Свыше 40 %
2. От 10 до 25 %
3. Не более 5 %
4. Не более 50 %

Вариант 3

1. Продукт, аналогичный по органолептическим показателям мясному продукту, содержащий не более 5% мясных ингредиентов, это

1. Мясорастворительный продукт
2. Аналог мясного продукта
3. Мясо содержащий продукт
4. Растительно-мясной продукт

2. Основным углеводом, содержащимся в мясе, является

1. Крахмал
2. Лактоза
3. Фруктоза
4. Гликоген

3. Изделия, которые перед тепловой обработкой не подвергают нитритному посолу

1. Воронежский окорок варёный
2. Тамбовский окорок копчёно-варёный
3. Буженина и карбонад запечённые
4. Воронежский окорок сырокопчёный

4. Категория мясных и мясосо содержащих полуфабрикатов устанавливается в зависимости от:

1. Массовой доли мясных ингредиентов
2. Массовой доли немясных ингредиентов
3. Массовой доли мышечной ткани в рецептуре
4. Массовой доли соединительной и жировой ткани в рецептуре

Назовите колбасные изделия, имеющие лучшую сохраняемость

1. Сырокопчёные колбасы
2. Варёные колбасы
3. Полукопчёные колбасы
4. Варёно-копчёные колбасы

6. Мясо по термическому состоянию подразделяется на

1. Парное, охлаждённое, замороженное
2. Парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное, размороженное
3. Охлаждённое, замороженное, размороженное, подмороженное
4. Парное, свежее, замороженное, охлаждённое, вымороженное, перемороженное

7. Изделия, выработанные из мясного фарша, соли и специй, в оболочке или без неё, подвергнутые тепловой или ферментативной обработке до готовности, называются

1. Солёно-копчёные изделия
2. Колбасные изделия
3. Мясные изделия
4. Мясные консервы

8. Классификация свинины подразумевает деление её на

1. Категории (в зависимости от упитанности и половозрастных признаков)
2. Классы (в зависимости от упитанности)
3. Классы (в зависимости от выхода мышечной ткани)
4. Категории и классы (в зависимости от упитанности, половозрастных признаков и выхода мышечной массы)

9. Продукт с содержанием в рецептуре мясных ингредиентов свыше 5% до 30% включительно

1. Аналог мясного продукта
2. Мясорастительный
3. Мясной
4. Растительно-мясной

10. Ливерные колбасы – это:

1. Варёные колбасные изделия
2. Колбасные копчёные изделия
3. Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов
4. Фаршированные колбасные изделия

Типовые оценочные материалы по теме 1.9 «Товары из рыбы и морепродуктов»

Задания для опроса

1. В чём особенности химического состава мяса рыб?
2. Какие показатели безопасности нормируются в рыбе и рыбопродуктах?
3. В чём отличие консервов от пресервов?
4. Что относится к икорной продукции?
5. Назовите особенности химического состава икры рыб.
6. Как классифицируют нерыбные гидробионты?

Практические задачи

1. Изучить классификацию рыбных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент рыбных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки рыбных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов рыбных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.1 «Древесина и лесоматериалы»

Задания для опроса

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

Практические задачи

1. Изучить классификацию древесины и лесоматериалов в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент древесины и лесоматериалов по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки древесины и лесоматериалов.
4. Провести идентификацию предложенных образцов древесины и лесоматериалов органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.2 «Нефть и нефтепродукты»

Задания для опроса

1. Назовите группы углеводородов в составе нефти.
2. Перечислите показатели качества нефти.
3. Укажите отличия прямой перегонки от крекинга.
4. Как определяется октановое число бензинов?
5. Перечислите виды нефтяных масел.
6. Объясните схему проведения идентификации нефти и нефтепродуктов.

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

Задания для опроса

1. Укажите способы получения полимеров.
2. Укажите отличия в структуре и свойствах термопластичных и термореактивных полимеров.
3. Какие компоненты входят в состав пластмасс и как они влияют на свойства?
4. Каково назначение пластификаторов в составе пластмасс?
5. Как распознать пластмассы с наполнителем?
6. Каков характер горения полиэтилена, полистирола?
7. Какая пластмасса при ударе издает металлический звук?
8. Дайте сравнительную характеристику полиэтилена, полипропилена, полистирола, полиметилметакрилата, поликарбоната.
9. Как отличить полимеры, полученные химической модификацией.
10. Чем отличаются нитроцеллюлоза и ацетилцеллюлоза?
11. Какие отличительные признаки позволяют определить способ получения изделий из пластмасс?
12. Как определяют размер изделий из пластмасс?
13. Дайте определение ключевым понятиям: полимер, мономер, олигомер, полимеризация, поликонденсация, термопласт, реактопласт, композиционный полимерный материал, клей, адгезив, адгезия, когезия.

Практические задачи

1. Изучить классификацию пластмассовых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент пластмассовых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки пластмассовых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов пластмассовых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.4 «Силикатные товары»

Задания для опроса

1. Что называют стеклом?
2. Назовите отличительные признаки обычного, жаростойкого и безопасного стекла.
3. Назовите отличительные признаки хрустального стекла, свинцового, высокосвинцового хрустала.
4. Чем отличаются между собой изделия, полученные выдуванием, прессовывдуванием, прессованием?
5. Назовите отличительные признаки украшений: «отводка», «усик», «лента».
6. По каким признакам классифицируется ассортимент бытовой стеклянной посуды?
7. Назовите отличительные признаки бокалов, фужеров, рюмок.
8. Чем отличаются между собой наборы, приборы, сервизы, гарнитуры?
9. Какие сырьевые материалы используются для получения керамических бытовых товаров?
10. Назовите отличительные признаки фарфора, полуфарфора, фаянса, майолики и гончарной керамики.
11. По каким признакам можно идентифицировать керамическую посуду?
12. Назовите отличительные признаки украшений: «деколь», «трафарет», «печать», «живопись».
13. Назовите отличительные признаки разделок: «отводка», «усик», «лента», «буфетная лента»?
14. В чём отличительные признаки декорирования шелкографией?

Практические задачи

1. Изучить классификацию силикатных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент силикатных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки силикатных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов силикатных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.5 «Текстильные товары»

Задания для опроса

1. Назовите признаки идентификации природных текстильных волокон.
2. Укажите отличия текстильных нитей и пряжи.
3. В каких единицах определяется линейная плотность пряжи и нитей?
4. Каковы отличия тканей полотняного и саржевого переплетений?
5. Укажите отличия в определении плотности и поверхностной плотности тканей.
6. По каким признакам можно отличить трикотаж от тканей?
7. Перечислите способы получения нетканых материалов.
8. Укажите признаки идентификации двухполотных и аксминстерских ковров.

Практические задачи

1. Изучить классификацию текстильных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент текстильных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки текстильных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов текстильных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.6 «Кожевенные товары»

Задания для опроса

1. Назовите способы консервирования кожевенного сырья.
2. Назовите виды кожевенного сырья, принимаемого по площади.
3. Укажите признаки идентификации кож разных способов дубления.
4. Укажите признаки идентификации замши, велюра и нубука.
5. Какие характеристики определяют фасон обуви?
6. Какие кожи принято относить к искусственным?
7. Как отличить искусственную кожу для верха обуви от натуральной?
8. Какие виды полимерных покрытий используют для получения искусственных кож?
9. Какие материалы используют в качестве основы для искусственных кож?
Каково строение синтетических кож?
10. Какие материалы, кроме кож, могут применяться для изготовления обуви?
11. Какие кожи называют композиционными?
12. Какие признаки используются для классификации ассортимента кожаной обуви?

Практические задачи

1. Изучить классификацию кожевенных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент кожевенных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки кожевенных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов кожевенных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.7 «Пушно-меховые товары»

Задания для опроса

1. Каковы отличия пушнины от мехов?

2. Какие свойства отличают шкуры наземных животных?
3. Какой признак сортировки связан с географической изменчивостью?
4. От чего зависит сорт пушнины?
5. Какие шкурки относят к зимним видам пушнины?
6. Какие шкурки относят к весенним видам пушнины?
7. Чем отличаются каракуль, каракульча и смушка?
8. Перечислите недостатки искусственного меха.
9. На какие группы подразделяют ассортимент меховых изделий?
10. Чем отличаются между собой пелерина, палантин и горжеты?

Практические задачи

1. Изучить классификацию пушно-меховых товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент пушно-меховых товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки пушно-меховых товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов пушно-меховых товаров органолептическими и лабораторными методами.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Чем вызвана необходимость подразделять шкурки пушных зверей при их сортировке по кряжам?

- 1) наличием пятен или полос различных оттенков на хребтовых и боковых участках шкур
- 2) изменениями в строении волосяного покрова, его окраске, густоте и шелковистости.
- 3) различным размером площади шкур
- 4) полноволосистостью пушных шкур

2. Какие из перечисленных свойств волосяного покрова необходимо использовать в первую очередь при определении сорта пушно-мехового полуфабриката?

- 1) его мягкость, пышность, густоту
- 2) степень полноволосистости пушной шкурки и развитие направляющих, основных и пуховых волос.
- 3) наличие дефектов волосяного покрова и кожной ткани шкур
- 4) степень чистоты окраски волосяного покрова

3. Укажите установленную стандартом норму рН водной вытяжки кожной ткани у выделанных шкур пушнины (на примере беличьих шкур)

- 1) от 1.9 до 3.2
- 2) не менее 4.0
- 3) не более 6.0
- 4) от 6.0 до 8.0

4. При отнесении пушных шкур к тому или иному кряжу, какими свойствами волосяного покрова Вы должны руководствоваться в первую очередь?

- 1) высотой волос, прочностью их связи с кожной тканью
- 2) густотой, упругостью волосяного покрова и его окраской на хребте и череве
- 3) пышностью, мягкостью, окраской волосяного покрова и его оттенком
- 4) блеском волосяного покрова, его грубостью и степенью поредения на боках

5. Какова норма температуры сваривания кожной ткани для шкур белки, установленная ГОСТом?

- 1) не выше 43⁰С
- 2) 50⁰С
- 3) не ниже 55⁰С
- 4) от 60 до 70⁰С

6. ГОСТом определена зачетная стоимость беличьих шкурок различного качества. Так, шкурки второго сорта по отношению к первому сорту могут быть оценены в 80, 75, 60, и 55%. Какую величину зачета Вы обязаны использовать при проведении экспертизы?

- 1) 80%
- 2) 75%
- 3) 60%
- 4) 55%

7. При оценке таких же шкурок белки, но только третьего сорта как изменится величина зачета по ГОСТу: по отношению к первому сорту?

- 1) 40%
- 2) 45%
- 3) 50%
- 4) 55%

8. В чем причины природой, биологической изменчивости свойств кожной ткани и волосяного покрова у пушных зверей?

- 1) в различной степени развития элементов кожного покрова
- 2) в наличии и влиянии прижизненных пороков
- 3) в различном образе жизни и среды обитания животных
- 4) в неодинаковом расположении волос и их групп на кожной ткани зверя

9. Для волосяного покрова каракуля жакетной группы, какие завитки являются характерными (типичными)?

- 1) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки
- 2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки
- 3) плотные и недостаточно плотные, широкие бобы
- 4) мелкие бобы, горошек или кольца

10. Какие завитки характеризуют ребристую группу каракуля?

- 1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие бобы
- 2) упругие, узкие и средние по ширине длинные ребристые вальки или гривки
- 3) плотные, упругие, средние по ширине и длинные вальки
- 4) крупные бобы или кольца

Вариант 2

1. Укажите характерные формы завитков каракуля кавказской группы:

- 1) плотные и недостаточно плотные, широкие и короткие вальки вперемежку с крупными бобами
- 2) упругие, узкие и средние по ширине, длинные гривки
- 3) плотные, упругие, средние по ширине и длине вальки
- 4) полосы и короткие ласы

2. Известно, что процесс крашения меховых шкурок, окрашенных, любым способом заканчивается тщательной их промывкой. Для чего это делают?

- 1) для повышения блеска волосяного покрова
- 2) для восстановления пластичности кожной ткани
- 3) для удаления химически не связанного красителя с волосом
- 4) для повышения прочности окраски к мокрому трению

3. При определении сорта меховых изделий эксперт в первую очередь должен установить:

- 1) количество, характер и место расположение обнаруженных дефектов
- 2) сорт полуфабриката, из которого пошито изделие
- 3) тщательность подборки меховых шкурок в изделии по цвету и оттенку
- 4) битость ости и целостность волосяного покрова

4. При определении сорта овчинно-шубных изделий эксперт устанавливает:

- 1) наличие дефектов кожной ткани их размер и место расположение на деталях в

изделии

- 2) прочность связи волосяного покрова с кожной тканью (не вылезает ли волос?)
- 3) равномерность и прочность окраски кожной ткани и волосяного покрова изделия, а также степень их обезжиренности
- 4) освобождена ли кожная ткань и волосяной покров изделий от излишних несвязанных жировых веществ

5. В чем состоит практическая значимость сезонных изменений свойств кожной ткани и волосяного покрова у пушных зверей?

- 1) эти изменения приводят к сильному развитию в волосяном покрове черного пигмента и практически отсутствию – желтого
- 2) эти изменения являются основным признаком для определения сорта пушно-меховых шкурок
- 3) эти изменения приводят к увеличению размера тела животных и, следовательно, размера площади шкурок
- 4) эти изменения приводят к образованию плешин и вытертых мест на шкурке

6. Среди перечисленных и нормируемых стандартом пороков беличьих шкурок, нередко встречается такой, который по требованию ГОСТа пороком считаться не должен. Укажите его.

- 1) незначительная шитость кожной ткани на черевьей части шкурки до см
- 2) некоторое незначительное потусткнение волосяного покрова
- 3) незначительная битость ости на огузочной части шкурки
- 4) мелкие разбросанные плешины и прострелы размером не более 0.2 см²

7. Какие из перечисленных здесь признаков - свойств товаровед-эксперт должен использовать в первую очередь при проведении экспертизы меховых изделий?

- 1) однородность шкурок по цвету, мягкости и блеску волосяного покрова, типы и размеры завитков каракуля
- 2) сорт полуфабриката и правильность подбора шкурок, группу пороков, размер, полноту, рост изделия
- 3) температуру сваривания кожной ткани, содержание в ней жировых веществ, нагрузку при разрыве шкурок
- 4) густоту и шелковистость волосяного покрова толщину и плотность кожной ткани

8. С помощью каких признаков, изложенных в стандарте, эксперт подразделяет меховые овчины на три вида - тонкорунные, полутонкорунные и полугрубые?

- 1) по величине площади овчин и густоте волосяного покрова
- 2) по совокупности различных пороков кожной ткани и волосяного покрова
- 3) по однородности, уравниности и мягкости волосяного покрова, а также по величине температуры сваривания кожной ткани

9. Уточните факторы, образующие цену мехового изделия

- 1) вид использованного полуфабриката его сорт, кряж и правильность подборки однородных шкурок
- 2) вид изделия, лекальная площадь деталей верха, сорт и группа пороков изделия
- 3) фасон изделия, его размер, рост и полнота, наличие простой или сложной подборки шкурок
- 4) наличие дефектов кожной ткани и волосяного покрова изделия; их вид размер и характер распространения на ответственных деталях

10. Уточните отличительные особенности меховых шкурок с отделкой кожной ткани под «меховой велюр»

- 1) имеющих декоративную обработку кожной ткани (когда рисунок нанесен методом теснения, набивки, трафарета или др.)
- 2) имеющих гладкое или тесненное пленочное покрытие кожной ткани
- 3) имеющих рисунчатый эффект волосяного покрова (например, фасонную стрижку)

и с подшлифовкой кожаной ткани

4) имеющих шлифованную кожаную ткань с ровным по всей площади ворсом или бархатистостью

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

Задания для опроса

1. Перечислите сплавы, применяемые для изготовления непродовольственных товаров.
2. В чём отличие чугунов от литевых сплавов алюминия?
3. Назовите основные способы производства металлохозяйственных товаров.
4. Какими способами соединяют детали и узлы?
5. Чем отличается крацовка от шлифовки и полировки?
6. Какие защитно-декоративные покрытия используют для металлических изделий?
7. По каким признакам классифицируют ассортимент металлохозяйственных товаров?
8. На какие группы по назначению подразделяют инструменты?
9. Как подразделяются замки по способу установки?
10. Назовите отличительные признаки посуды: чугунной, стальной эмалированной, стальной луженной, алюминиевой, стальной черной, латунной, из мельхиора и нейзильбера.
11. Чем отличаются ножи столовые от буфетных?
12. Какие изделия относятся к кухонно-хозяйственным приборам и принадлежностям?

Практические задачи

1. Изучить классификацию металлических товаров в соответствии с действующей нормативной документацией
Изучить ассортимент металлических товаров по предложенным образцам.
2. Изучить показатели качества и идентификационные признаки металлических товаров.
3. Провести идентификацию предложенных образцов металлических товаров органолептическими и лабораторными методами.

Типовые оценочные материалы по теме 2.9 «Ювелирные изделия и антиквариат»

Задания для опроса

1. Как определяется проба драгоценного сплава?
2. По каким признакам классифицируют ювелирные камни?
3. В каких единицах обозначают массу драгоценных камней?
4. Какой способ декорирования называют филигранью?
5. Какие сведения содержит клеймо ювелирных изделий?
6. Какие изделия называют антиквариатом?

Практические задачи

1. Изучить классификацию ювелирных товаров в соответствии с действующей нормативной документацией.
2. Изучить ассортимент ювелирных товаров по предложенным образцам.
3. Изучить показатели качества и идентификационные признаки ювелирных товаров.
4. Провести идентификацию предложенных образцов ювелирных товаров органолептическими и лабораторными методами.

Полный перечень типовых оценочных материалов находится в ФОС по дисциплине.

***Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (зачету)
по разделу «Товароведение и экспертиза продовольственных
товаров в таможенном деле»***

1. Товароведение как наука, предмет, цели, задачи, методы, взаимосвязь с другими науками.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.
4. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
5. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
6. Качество продовольственных товаров, основные понятия и термины.
7. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
8. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
9. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.
10. Показатели безопасности продовольственных товаров.
11. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
12. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохраняемости.
13. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
14. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
15. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.

***Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену)
по разделу «Товароведение и экспертиза непродовольственных
товаров в таможенном деле»***

1. Ассортимент товаров: промышленный и торговый. Характеристика основных признаков ассортимента (широта, глубина, степень обновления, структура).
2. Ассортимент, классификация и экспертиза качества нетканых материалов.
3. Ассортимент, классификация и экспертиза качества трикотажных изделий.
4. Вода в пищевых продуктах. Охарактеризовать роль, значение и влияние воды на процессы хранения, приготовления и усвоения пищевых продуктов.
5. Возврат материалов, документов, проб и образцов таможенной экспертизы после проведения таможенной экспертизы.
6. Готовые меховые изделия: классификация, ассортимент и экспертиза качества.
7. Документально-правовая база проведения экспертной деятельности. Экспертные подразделения таможенных органов.
8. Закон «О техническом регулировании». Стандартизация и сертификация товаров. Технический регламент.
9. Классификация алкогольных напитков: виноградное вино, напитки на основе этилового спирта, напитки на основе соков.
10. Классификация и ассортимент керамических изделий. Отличительные признаки фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий. Экспертиза качества.
11. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Экспертиза качества.

12. Классификация и ее назначение в таможенном деле. Виды классификации и основные классификаторы продукции и товаров.
13. Классификация и характеристика ассортимента древесных материалов.
14. Классификация пищевых добавок по происхождению и по функции. Воздействие пищевых добавок на организм человека.
15. Классификация пряностей. Дать характеристику классических пряностей. Использование пряностей. Приправы. Поваренная соль.
16. Классификация сахара: свойства и характеристики различных видов. Промышленное сырье для производства сахара.
17. Классификация сыров: семейства, типы, виды сыров. Технологии производства сыра. Кисломолочные продукты: химический состав, энергетическая ценность, технологии производства.
18. Классификация товаров как метод товароведения: признаки, правила, принципы. Методы классификации – иерархический и фасетный. Достоинства и недостатки.
19. Классификация, ассортимент и экспертиза качества швейных изделий.
20. Кодирование товаров. Алфавит кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой. Характеристики кода: основание, разряд, длина.
21. Лесоматериалы круглые. Методы измерения и определения объема.
22. Мед пчелиный натуральный: физические свойства, химический состав, сорта, показатели качества.
23. Метрология в таможенном деле. Системы единиц измерения товаров в международной торговле.
24. Обработка пушно-мехового сырья в заводских условиях.
25. Основные понятия в области качества товаров: факторы, формирующие качество товара, требования к качеству, показатели качества.
26. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.
27. Особенности товароведческой, идентификационной, материаловедческой, технологической экспертиз.
28. Понятие таможенной экспертизы.
29. Понятия товароведения: продукция, товар. Содержание товароведения, как науки о товаре. Предмет, цели, задачи товароведения. Связь товароведения с другими науками. Товароведение в таможенном деле.
30. Порядок и срок проведения таможенной экспертизы. Экспертные организации.
31. Порядок назначения таможенной экспертизы.
32. Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.
33. Потребительские свойства продовольственных товаров.
34. Потребительские свойства тканей. Экспертиза качества.
35. Потребительские свойства товаров (функциональные, социальные, эргономические, эстетические, экологические, безопасности и др.).
36. Права декларанта, иного лица, обладающего полномочиями в отношении товаров, и их представителей при назначении и проведении таможенной экспертизы.
37. Права и обязанности таможенного эксперта.
38. Привлечение эксперта (специалиста) иной уполномоченной организации к проведению таможенной экспертизы.
39. Решение о назначении таможенной экспертизы, его форма и содержание.
40. Свойства товаров (простые, сложные) и показатели (наименование, значение) качества. Охарактеризовать показатели качества: единичные, комплексные.
41. Строение, топография и химический состав шкур.
42. Съём шкурок и первичная обработка пушно-мехового сырья.
43. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля. Участие специалистов и экспертов при проведении таможенного контроля.

44. Текстильные волокна, их классификация и основные свойства.
45. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.
46. Товароведная характеристика зерна и зерномучных товаров. Классификация, показатели качества, способы и степень переработки. Оценка качества муки и хлебобулочных изделий. Упаковка, транспортировка, хранение.
47. Товароведная характеристика какао-продуктов. Процесс приготовления шоколада. Классификация, качество и хранение шоколада.
48. Товароведная характеристика молока. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация, показатели качества, хранение, маркировка и упаковка молока.
49. Товароведная характеристика мяса: происхождение, состояние, категории, способ сохранения (охлаждение и заморозка), виды отрубов, содержание жира. Химический состав и пищевая ценность мяса. Клеймение мясных туш.
50. Товароведная характеристика овощей: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
51. Товароведная характеристика пива: классификация, основы производства, экспертиза качества.
52. Товароведная характеристика растительных масел и животных жиров. Значение жировых продуктов в питании человека. Состав, показатели качества, маркировка, упаковка, хранения.
53. Товароведная характеристика рыбы и рыбных изделий. Строение скелета рыб. Основные семейства рыб. Химический состав. Способы переработки рыб.
54. Товароведная характеристика фруктов: классификация, показатели качества, сорта, хранение, маркировка и упаковка.
55. Товароведная характеристика чая: химический состав, сортность, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.
56. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров. Информация о товаре.
57. Характеристика белковых веществ, жиров, углеводов, витаминов.
58. Характеристика минеральных веществ, входящих в состав пищевых продуктов.
59. Химический состав продовольственного сырья: понятие пищевой и энергетической ценности.
60. Экспертиза товаров. Виды таможенной экспертизы. Объекты и методы экспертиз.

Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС).

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

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

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

- 40 баллов - на промежуточную аттестацию
- 40 баллов - на работу на практических занятиях
- 20 баллов - на посещаемость занятий

В случае если студент в течение семестра не набирает минимальное число баллов, необходимое для сдачи промежуточной аттестации, то он может заработать

дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины, получив от преподавателя компенсирующие задания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- «Удовлетворительно» (Е) - от 51 по 60 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые

практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий выполнены с ошибками.

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

4.4. Методические материалы

«Зачтено» ставится в том случае, если студент должен продемонстрировать знание основных понятий, относящихся к сфере таможенного дела, правильно ответить по крайней мере на один дополнительный вопрос, ответ должен быть логичным и последовательным, либо студент способен уточнить содержание ответа

«Не зачтено» ставится в том случае, если студент не демонстрирует знание основных понятий, относящихся к сфере таможенного дела, не отвечает ни на один дополнительный вопрос, и изложение ответа на вопрос не последовательное и не логичное. При этом, студент не может уточнить содержание ответа на вопрос.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При подготовке к аудиторным занятиям студенты должны ознакомиться с соответствующими темами, материал по которым содержится в указанной в данной рабочей программе основной литературе. При подготовке ответов на контрольные вопросы по теме, а также при выполнении тренировочных заданий по уже пройденной теме, студенты используют рекомендованную в данной рабочей программе дополнительную литературу.

Занятия по дисциплине проводятся в следующей форме:

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

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

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

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

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

Если опорный конспект закладывает основы научных знаний в обобщенной форме, практические занятия призваны углубить, расширить и детализировать эти знания,

содействовать выработке навыков профессиональной деятельности. Практические занятия развивают научное мышление и речь студентов, позволяют проверить их знания, в связи с чем, упражнения, семинары, лабораторные работы выступают важным средством достаточно оперативной обратной связи.

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

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

Семинарские занятия как форма обучения имеют давнюю историю, восходящую к античности. Само слово "семинар" происходит от латинского "seminarium" - рассадник и связано с функциями "посева" знаний, передаваемых от учителя к ученикам и "прорастающих" в сознании учеников, способных к самостоятельным суждениям, к воспроизведению и углублению полученных знаний.

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

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

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

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

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

Интерактивные методы на лекциях

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

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

Мини-лекция является одной из эффективных форм преподнесения

теоретического материала. Перед объявлением какой-либо информации преподаватель спрашивает, что знают об этом студенты. После предоставления какого-либо утверждения преподаватель предлагает обсудить отношение студентов к этому вопросу.

Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением.

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

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

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

Интерактивные методы на практических занятиях (семинарах)

Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

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

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

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

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

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

и другие.

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

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

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

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

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

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

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

6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

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

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Т.И. Чалых [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Москва: Дашков и К, 2019. — 760 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85738.html>. – ЭБС «IPRbooks»

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

6.2 Дополнительная литература

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

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

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

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

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

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

6.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Положение об организации самостоятельной работы студентов ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации»

Тестовые задания

Вопросы для самостоятельной работы студентов

6.4. Нормативные правовые документы.

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

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

6.5. Интернет-ресурсы.

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

Русскоязычные ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

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

Англоязычные ресурсы

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

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

6.6. Иные источники

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

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

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

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

5. [http://www.customs.ru/index.php?option=Итоговые отчеты ФТС России](http://www.customs.ru/index.php?option=Итоговые%20отчеты%20ФТС%20России)

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

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

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

9. <http://www.garant.ru> - справочная правовая система Гарант
10. <http://www.www.edu.ru> - Федеральный портал «Российское образование»
11. <http://www.wcoomd.org/en/topics/facilitation/resources> Компедиум ВТамО по управлению таможенными рисками.

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

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

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

Виды информационных технологий:

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

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

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

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

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

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

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

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