

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.02.2023 10:25:26

Уникальный программный ключ:

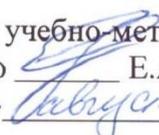
4cf44b5e98f1c61f6308024618ad72153c8a582b453ec495cc805a1a2d739deb

Государственное образовательное автономное учреждение

высшего образования Курской области

«Курская академия государственной и муниципальной службы»

Кафедра внешнеэкономических связей, таможенного дела и таможенного права

Утверждаю:  
Проректор по учебно-методическому  
обеспечению  Е.А.Никитина  
«31» Февраля 2022 г.

**Рабочая программа дисциплины**  
**«Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Направленность (профиль): «Таможенные платежи»

Уровень подготовки: специалитет

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки по УП: 2018

© Пшеничникова В.Г., 2022.

© Курская академия государственной и муниципальной службы, 2022.

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины: научить обучающихся пользоваться современной нормативно-правовой базой по вопросам качества и безопасности товаров, их классификации, кодирования, маркировки, идентификации в таможенных целях.

Задачами освоения дисциплины являются:

- дать обучающимся необходимые понятия об основах стандартизации, метрологии и сертификации;
- дать обучающимся необходимые понятия о международных аспектах;
- ознакомить обучающихся с достижениями в области товароведения и оценки соответствия;
- изучить способы идентификации и возможной фальсификации товаров; ознакомить обучающихся с организацией работы экспертно-криминалистических подразделений ФТС.

## **2. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основы международного и российского законодательства в области стандартизации, метрологии, и сертификации;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства стандартизации, метрологии, и сертификации; требования, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности товаров; основные принципы классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД России; методы проведения экспертизы товаров;
- правила отбора проб и образцов в таможенных целях; виды, признаки и методы идентификации товаров; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней.

**уметь:**

- анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров; осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами.

**владеть:**

- навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД России;
- мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с кодом товаров;
- навыками проведения экспертиз товаров и их компетенции; об организации внешнеэкономической деятельности, особенностях внешнеторговых сделок.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»:

ОК-8 - способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;  
ПК-14 - владение навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;

ПК-15 - владение навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях.

## **3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» является составной частью образовательной программы по специальности «Таможенное дело». Она относится к дисциплинам базовой части Б1.Б ООП.

«Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» поддерживает межпредметные связи с дисциплинами «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности» и «Организация таможенного контроля товаров и транспортных средств».

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся**

**4.1 Очная форма обучения**

Вид работы	Трудоемкость в зач. ед. (часах)		
	3 семестр	4 семестр	Всего
Общая трудоемкость	1 (36)	5 (180)	6 (216)
Контактная работа	0,78 (28)	1,67 (60)	2,45 (88)
лекции	0,39 (14)	0,56 (20)	0,95 (34)
практические (семинарские) занятия	0,39 (14)	1,11 (40)	1,50 (54)
Самостоятельная работа	0,22 (8)	2,33 (84)	2,55 (92)
Контроль	-	1,00 (36)	1,00 (36)
<b>Контрольные формы</b>	<b>Зачет</b>	<b>Экзамен</b>	<b>Зачет, экзамен</b>

**4.2 Заочная форма обучения**

Вид работы	Трудоемкость в зач. ед. (часах)		
	2 курс	3 курс	Всего
Общая трудоемкость	4 (144)	2 (72)	6 (216)
Контактная работа	0,22 (8)	0,28 (10)	0,50 (18)
лекции	0,06 (2)	0,11 (4)	0,17 (6)
практические (семинарские) занятия	0,16 (6)	0,17 (6)	0,33 (12)
Самостоятельная работа	3,67 (132)	1,47(53)	5,14 (185)
Контроль	0,11 (4)	0,25 (9)	0,36 (13)
<b>Контрольные формы</b>	<b>Зачёт</b>	<b>Экзамен</b>	<b>Зачет, экзамен</b>

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

**5.1 Очная форма обучения**

№	Наименование раздела (темы)	Всего часов в трудоемкости	В том числе контактная работа				Сам. работа (инд.) работа
			Всего	Лекций	Практ. занятий	Лабор. занятий	
1.	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров.	8	4	2	2	-	4
2.	Классификация потребительских товаров.	12	6	2	4	-	6
3.	Стандартизация потребительских товаров.	10	4	2	2	-	6

4.	Сертификация потребительских товаров.	10	6	2	4	-	4
5.	Экспертиза потребительских товаров.	10	4	2	2	-	6
6.	Безопасность потребительских товаров.	12	6	2	4	-	6
7.	Зерномучные товары	10	6	2	4	-	4
8.	Фруктоовощные товары	12	4	2	2	-	8
9.	Вкусовые товары	10	6	2	4	-	4
10.	Кондитерские товары	10	6	2	4	-	4
11.	Молочные товары	10	4	2	2	-	6
12.	Мясные товары	8	4	2	2	-	4
13.	Рыбные товары	8	4	-	4	-	4
14.	Меховые товары	10	6	2	4	-	4
15.	Ювелирные товары	10	4	2	2	-	6
16.	Парфюмерно-косметические товары	10	6	2	4	-	4
17.	Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов	10	4	2	2	-	6
18.	Классификационные системы и товарные номенклатуры	10	4	2	2	-	6
	Контроль	36	-	-	-	-	-
	<b>Итого:</b>	216	88	34	54	-	92

### 5.2 Заочная форма обучения

№	Наименование раздела (темы)	Всего часов в трудоемкости	В том числе контактная работа				Сам. работа (инд.) работа
			Всего	Лекций	Практ. занятий	Лабор. занятий	
1.	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров.	14	4	2	2	-	10
2.	Классификация потребительских товаров.	12	-	-	-	-	12
3.	Стандартизация потребительских товаров.	10	-	-	-	-	10

4.	Сертификация потребительских товаров.	10	-	-	-	-	10
5.	Экспертиза потребительских товаров.	10	-	-	-	-	10
6.	Безопасность потребительских товаров.	12	2	-	2	-	10
7.	Зерномучные товары	14	4	2	2	-	10
8.	Фруктоовощные товары	10	-	-	-	-	10
9.	Вкусные товары	13	-	-	-	-	13
10.	Кондитерские товары	10	-	-	-	-	10
11.	Молочные товары	10	-	-	-	-	10
12.	Мясные товары	10	-	-	-	-	10
13.	Рыбные товары	12	2	-	2	-	10
14.	Меховые товары	10	-	-	-	-	10
15.	Ювелирные товары	10	-	-	-	-	10
16.	Парфюмерно-косметические товары	12	2	-	2	-	10
17.	Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов	10	-	-	-	-	10
18.	Классификационные системы и товарные номенклатуры	14	4	2	2	-	10
	Контроль	13	-	-	-	-	-
	<b>Итого:</b>	216	18	6	12	-	185

### 5.3 Содержание семинарских (практических) занятий

#### Семинарское занятие № 1. «Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров»

1. Товар как объект изучения.
2. Потребительская и меновая стоимость продовольственных товаров, факторы, их определяющие.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров.
4. Химический состав пищевых продуктов.
5. Свойства пищевых продуктов.
6. Классификация продовольственных товаров и продовольственного сырья.
7. Ассортимент, его виды и показатели.
8. Ассортиментная политика.

#### Семинарское занятие № 2. «Классификация потребительских товаров»

1. Основные понятия в области методов определения качества и его оценки.
2. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и сырья.
3. Методы определения показателей качества пищевых продуктов.

4. Органолептический метод оценки качества пищевых продуктов.
5. Экспертный метод.
6. Измерительные методы исследования: физические, химические, микробиологические.

### **Семинарское занятие № 3. «Стандартизация потребительских товаров»**

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Объекты и субъекты стандартизации.
4. Нормативные документы: технический регламент, стандарты, порядок разработки и принятия.
5. Национальная система стандартизации России.
6. Межгосударственная система стандартизации.
7. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура.
8. Правила разработки международных стандартов.
9. Международные организации по стандартизации.
10. Цели, задачи, состав.
11. Подтверждение соответствия.
12. Цели, принципы, формы.
13. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация.
14. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.
15. Организация обязательной и добровольной сертификации.
16. Признание иностранных сертификатов соответствия.
17. Роль таможенных органов в системе сертификации товаров (продукции).

### **Семинарское занятие № 4. «Сертификация потребительских товаров»**

1. Определение и регулирование качества товаров в международных сделках купли-продажи.
2. Качество, безопасность и маркировка продовольственных товаров, ввозимых на территорию России.
3. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках.

### **Семинарское занятие № 5. «Экспертиза потребительских товаров»**

1. Цели и задачи таможенных экспертиз.
2. Порядок назначения таможенных экспертиз.
3. Порядок взятия проб и образцов товаров.
4. Порядок производства таможенной экспертизы.

### **Семинарское занятие № 6. «Безопасность потребительских товаров»**

1. Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность.
3. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров.
4. Характеристика индексов E, используемых при маркировке импортных пищевых товаров.
5. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров.
6. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.

### **Семинарское занятие № 7. «Зерномучные товары»**

1. Классификация плодов и семян основных культурных растений по целевому назначению и ботаническим признакам.
2. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур.

3. Основные зерновые и бобовые культуры.
4. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур.
5. Показатели качества зерна.
6. Нормы (кондиции) на качество зерна основных культур.
7. Изменение качества зерна при послеуборочной обработке и хранении.
8. Мука.
9. Виды и типы муки.
10. Сорта пшеничной хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки.
11. Хлебопекарные свойства муки.
12. Показатели и нормы качества муки.

#### **Семинарское занятие № 8. «Флодоовощные товары»**

1. Особенности химического состава овощей и плодoв.
2. Понятие о вегетативных и генеративных овощах.
3. Род, группы вегетативных овощей: клубнеплоды (картофель, топинамбур), корнеплоды (морковь, свекла, редис, редьки, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен), капустные овощи, луковые, салатные овощи.
4. Подгруппы генеративных или плодoвых овощей: тыквенные (огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, патиссоны), томатные (томаты, перец, баклажаны), бобовое (горох, фасоль, бобы).
5. Группы плодoв и ягод: семечковые (яблоки, груши, айва, рябина), косточковые (абрикосы, персики, вишня, слива, кизил), ягоды (настоящие – виноград, смородина, крыжовник, клюква, брусника, черника; сложные – малина, ежевика; ложные – земляника, клубника), орехоплодные, субтропические, тропические.
6. Качество свежих плодoв и овощей: форма, величина, окраска, свежесть, внутреннее строение, загрязненность, механические повреждения, повреждения сельскохозяйственными вредителями, болезни свежих плодoв и овощей, показатели безопасности.
7. Упаковка, транспортирование и хранение свежих плодoв и овощей.

#### **Семинарское занятие № 9. «Вкусовые товары»**

1. Основной ассортимент сушеных плодoв и овощей.
2. Оценка качества сушеных овощей и плодoв.
3. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодoв.
4. Ассортимент квашенных (соленых, моченых) овощей.

#### **Семинарское занятие № 10. «Кондитерские товары»**

1. Карамельные изделия.
2. Конфетные изделия.
3. Шоколад и какао-порошок.
4. Фруктово-ягодные и кондитерские изделия.
5. Мучные кондитерские изделия.
6. Сырьё для производства указанных групп кондитерских изделий.
7. Ассортимент изделий по каждой группе.
8. Требования к качеству изделий.
9. Упаковка, хранение.

#### **Семинарское занятие № 11. «Молочные товары»**

1. Молоко, его химический состав, пищевая ценность и оценка качества.
2. Сухое и сгущённое молоко, их химический состав и схемы получения.
3. Сливочное масло, его виды и разновидности, состав, основы технологии получения.
4. Требования к качеству молочных продуктов.
5. Особенности хранения.

#### **Семинарское занятие № 12. «Мясные товары»**

1. Значение мясных товаров в питании.

2. Мясо убойных животных и птицы.
3. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность.
4. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы.
5. Процессы, происходящие при созревании мяса.
6. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы.
7. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические.
8. Показатели безопасности мяса.
9. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса.
10. Мясные товары (колбасные и солено - копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.).
11. Виды переработки мяса.
12. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение.
13. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления.
14. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

#### **Семинарское занятие № 13. «Рыбные товары»**

1. Классификация промысловых рыб.
2. Морфология рыбы.
3. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды).
4. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
5. Основные способы консервирования рыбы.
6. Ассортимент изделий, основы технологии производства, требования к качеству, в том числе по показателям безопасности, особенности хранения.

#### **Семинарское занятие № 14. «Меховые товары»**

1. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
2. Строение и топография пушных и меховых шкур, виды изменчивости.
3. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, их применение в экспертизе видов.
4. Сортировка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
5. Особенности определения цены пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
6. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
7. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.
8. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по ТН ВЭД.

#### **Семинарское занятие № 15. «Ювелирные товары»**

1. Ювелирные изделия.
2. Понятие о ювелирных товарах.
3. Материалы ювелирного производства.
4. Металлы и сплавы, их виды, свойства, пробы.
5. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования.
6. Клеймение ювелирных изделий.
7. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий.
8. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных товаров.

9. Антиквариат.
10. Понятие об антиквариате.
11. Классификация и групповая характеристика ассортимента.
12. Нормативная база, регламентирующая деятельность с антикварными изделиями.
13. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля антикварных изделий.

#### **Семинарское занятие № 16. «Парфюмерно-косметические товары»**

1. Ассортимент косметических средств.
2. Применение косметики.
3. Сырье, производство и показатели качества парфюмерно-косметических товаров.
4. Продажа парфюмерно-косметических товаров.
5. Экспертиза парфюмерно-косметических товаров.

#### **Семинарское занятие № 17. «Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов»**

1. Цели и задачи таможенных экспертиз.
2. Порядок назначения таможенных экспертиз.
3. Порядок взятия проб и образцов товаров.
4. Порядок производства таможенной экспертизы.

#### **Семинарское занятие № 18. «Классификационные системы и товарные номенклатуры»**

1. Значение классификации для международной торговли.
2. Этапы унификации товарных номенклатур для международной торговли.
3. Гармонизированная система описания и кодирования товаров.
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности России.

### **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Развитие самостоятельности как качества личности является одной из важнейших задач обучения. Термин «самостоятельность» обозначает такое действие человека, которое он совершает без непосредственной или опосредованной помощи другого человека, руководствуясь лишь собственными представлениями о порядке и правильности выполняемых операций.

Самостоятельная работа обучающихся по усвоению учебного материала может выполняться в читальном зале библиотеки, учебных кабинетах (лабораториях), компьютерных классах, дома. Обучающийся подбирает научную и специальную монографическую и периодическую литературу в соответствии с рекомендациями преподавателя или самостоятельно.

При организации самостоятельной работы с использованием технических средств, обеспечивающих доступ к информации (компьютерных баз данных, систем автоматизированного проектирования и т.п.), должно быть предусмотрено и получение необходимой консультации или помощи со стороны преподавателей.

Самостоятельная работа требует наличия информационно-предметного обеспечения: учебников, учебных и методических пособий, конспектов лекций. Методические материалы должны обеспечивать возможность самоконтроля обучающихся по блоку учебного материала или предмета в целом.

Творческий подход преподавателя к осмыслению (интериоризации) приведенной информации поможет созданию оптимальных условий для использования понятия «самостоятельность» не только как формы организации учебного процесса, но и как одного из недостаточно раскрытых резервов категории «познавательная деятельность» в обучении.

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» включает в себя:

- текущую работу над учебным материалом, изложенным в учебниках, учебных пособиях и дополнительной литературе по заданию преподавателя;
- изучение и дополнение своих лекционных записей с использованием основной и дополнительной литературы;
- подготовку научных сообщений и докладов на семинарские занятия, коллективные презентации, научные семинары, лекции-конференции.
- выполнение письменных заданий и тестов,
- самоконтроль приобретенных знаний;
- подготовку к зачету, экзамену.

Важнейшими принципами самостоятельной работы являются:

- регулярность: занимайтесь не от случая к случаю, а регулярно;
- целенаправленность: прежде чем начать работать с научным текстом (учебником, монографией, статьей из журнала, сайтом из Интернета и др.), решите, что Вы хотите узнать, на какие вопросы получить ответы;
- последовательность: не стремитесь забежать вперед, узнать всё сразу, вместо быстрого, но поверхностного усвоения содержания дисциплины практикуйте постепенное и последовательное движение в соответствии с программой курса – так вы сделаете свои знания более прочными;
- практичность: старайтесь распознать практическое значение даже самых абстрактных, казалось бы, оторванных от реальной жизни, идей и теорий, методов и концепций, оценить сквозь их призму собственную профессиональную деятельность, как прошлую и нынешнюю, так и будущую, применить получаемые на занятиях знания для понимания прошлого, настоящего и будущего нашей страны и всего человечества;
- критицизм: не принимайте всё, что услышите и прочитаете, за «чистую монету»; следуя советам древних мыслителей, сомневайтесь во всём, дерзайте вопрошать и критиковать авторитеты – так вы не только разовьете навыки самостоятельного мышления, но и сделаете полученные знания более прочными и упорядоченными;
- коллегиальность: обсуждайте прочитанное в книгах и газетах, услышанное и увиденное по телевизору и на занятиях в кругу своих товарищей - ведь именно в споре рождается истина.

### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Категории и виды нормативных документов по стандартизации.
2. Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
3. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
4. Фальсификация пищевых продуктов. Виды и способы распознавания.
5. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
6. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.
7. Виноградные вина, классификация, ассортимент, экспертиза.
8. Кофе, особенности состава, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
9. Сыры сычужные, состав, классификация, экспертиза.
10. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
11. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды.
12. Шоколад и какао-продукты, схемы получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
13. Стали. Классификация, свойства, маркировка.
14. Драгоценные металлы, их сплавы, свойства, марки, пробы.
15. Классификация и групповая характеристика ассортимента кож,.

16. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, их экспертиза.
17. Текстильное волокнистое сырьё. Классификация, экспертиза текстильных волокон.
18. Пряжа и нити текстильные, классификация, основные показатели
19. Ассортимент тканей, классификация, основные показатели.
20. Ковры и ковровые изделия, классификация, групповая характеристика ассортимента, основные показатели.
21. Изделия из пластмасс, классификация, ассортимент, основные показатели.
22. Ювелирные камни, свойства, классификация, идентификация.
23. Классификация древесных материалов, групповая характеристика ассортимента.
24. Нефть. Химический состав, свойства, показатели.
25. Изделия из стекла, классификация, групповая характеристика ассортимента, основные показатели.
26. Керамика, состав, свойства, применение в экспертизе.
27. Антиквариат, понятие, классификация, групповая характеристика ассортимента.

#### **Примерная тематика рефератов**

1. Роль Госстандарта России по совершенствованию документооборота в стране?
2. Основные задачи Госстандарта России по обеспечению функционирования и развития системы стандартизации в сфере совершенствования документооборота?
3. Функции Госстандарта России по выполнению своих основных задач в сфере совершенствования документооборота?
4. Место и роль стандартизации по унификации информационных показателей в документах?
5. Права частных компаний по хранению документов, образующихся в результате их деятельности в соответствии со ст.13 Основ законодательства РФ об Архивном фонде РФ и архивах от 07.07.1993 № 5341-1, а также п.10 Положения об Архивном фонде РФ, утвержденного Указом Президента РФ от 17.03.1994 № 552?
6. Значение системы организационно-распорядительной документации среди разнообразных систем управленческой документации?
7. Организационные формы службы документационного обеспечения управления.
8. Документационное обеспечение министерства (ведомства, администрации, службы).
9. Нормативно-правовая база документационного обеспечения управления.
10. Организация работы со служебными документами (на примере конкретной организации).
11. Контроль исполнения документов как управленческая функция.
12. Обеспечение юридической силы документов.
13. Информационное обеспечение документа
14. Культура речи и язык служебного документа.
15. Информационное обеспечение управленческого решения.

#### **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

##### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Наименование разделов, тем	Код формируемой компетенции	Образовательные технологии (очная/заочная формы)	Этап освоения компетенции
Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров.	ОК-8, ПК-14	Интерактивная лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Интерактивная лекция, интерактивное	Промежуточный Начальный

		практическое занятие, самостоятельная работа	
Классификация потребительских товаров.	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Стандартизация потребительских товаров.	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Сертификация потребительских товаров.	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Экспертиза потребительских товаров.	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Безопасность потребительских товаров.	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Зерномучные товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Плодоовощные товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Вкусовые товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Кондитерские товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Молочные товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Мясные товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Рыбные товары	ОК-8, ПК-14,	Интерактивное практическое занятие,	Промежуточный Начальный

	ПК-15	самостоятельная работа/ Интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа	Промежуточный
Меховые товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Ювелирные товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Интерактивная лекция, практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Парфюмерно- косметические товары	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Самостоятельная работа	Промежуточный Начальный Промежуточный
Классификационные системы и товарные номенклатуры	ПК-15	Интерактивная лекция, интерактивное практическое занятие, самостоятельная работа/ Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа	Промежуточный

### 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

№ п/п	Код компе- тенции	Показатели и критерии оценивания на различных этапах формирования			Оценоч- ные средства
		Пороговый (удовлетвори- тельно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)	
1.	<b>ОК-8</b>	Знать: основные положения российского законодательства, касающиеся экспертизы в таможенном деле. Уметь: применять нормы и опираться на источники права в профессионально й сфере деятельности.	Знать: основные положения российского законодательства, законодательства Евразийского экономического союза, касающиеся экспертизы в таможенном деле. Уметь: применять	Знать: основные положения российского законодательст- ва, законодательст- ва Евразийского экономического союза и международные конвенции и соглашения, касающиеся экспертизы в	Вопросы к зачёту, экзамену, тестовые задания

		Владеть: навыками самостоятельного изучения и использования в работе законодательных актов.	общеправовые знания в профессиональной сфере деятельности. Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в профессиональной сфере деятельности.	таможенном деле. Уметь: использовать полученные знания при изучении иных дисциплин в своей практической деятельности; на практике принимать обоснованные управленческие решения. Владеть: навыками реализации и защиты прав в профессиональной сфере деятельности.	
2.	<b>ПК-14</b>	Знать: определение контрафактного товара Уметь: выявлять контрафактный товар Владеть: методами наблюдения и научного описания контрафактного товара	Знать: методы оценки контрафактного товара Уметь: использовать методы определения контрафактного товара на практике. Владеть: навыками взятия проб и образцов при определении контрафактности товара.	Знать: правила отбора проб и образцов в таможенных целях; Уметь: проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров; Владеть: навыками классификации товаров в соответствии с ЕТН ВЭД России;	Вопросы к зачёту, экзамену, тестовые задания
3.	<b>ПК-15</b>	Знать: законодательство в области проведения таможенных экспертиз. Уметь: анализировать и работать с нормативными документами, актами	Знать: правила и алгоритм проведения таможенной экспертизы. Уметь: анализировать и работать с нормативными документами, актами международного	Знать: правила отбора проб и образцов в таможенных целях; виды, признаки и методы идентификации товаров; структуру, назначение и правила	Вопросы к зачёту, экзамену, тестовые задания

	<p>международного и российского законодательства в области таможенной экспертизы товаров;</p> <p>Владеть: мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с кодом товаров.</p>	<p>и российского законодательства;</p> <p>Владеть: навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД России; мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с кодом товаров.</p>	<p>маркировки товаров;</p> <p>требования к ней;</p> <p>Уметь: проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров;</p> <p>осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственным и контролирующим и органами;</p> <p>Владеть: системным набором примеров и методов для показа межпредметных связей в развитии естествознания и общественных процессов.</p>	
--	--	--	--	--

### 7.3 Шкала оценивания сформированности компетенций

Шкала оценивания	Критерии		Результат
	Устный ответ	Тестирование	
«отлично»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полно раскрыто содержание материала;</li> <li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li> <li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> </ul>	от 100 до 75% правильных ответов	<b>зачтено, отлично</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.</li> </ul>		
<b>«хорошо»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.</li> </ul>	от 75% до 50 % правильных ответов	<b>зачтено, хорошо</b>
<b>«удовлетворительно»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или</li> </ul>	от 50% до 35% правильных ответов	<b>зачтено, удовлетвори- тельно</b>

	<p>допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</p>		
<b>«неудовлетворительно»</b>	<p>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов</p> <p>- не сформированы компетенции, умения и навыки,</p> <p>- отказ от ответа или отсутствие ответа</p>	<p>менее 35% правильных ответов</p>	<p><b>не зачтено, неудовлетворительно</b></p>

**7.4 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, применяемые для оценки знаний, умений и навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Вопросы к зачету**

1. Классификация зерномучных товаров.
2. Принципы формирования ассортимента крупы.
3. Показатели качества муки.
4. Виды и сорта макаронных изделий.
5. Классификация плодов.
6. Показатели качества плодов (на примере семечковых).
7. Болезни и дефекты плодов.
8. Классификация овощей.
9. Показатели качества овощей (на примере клубнеплодов).
10. Болезни и дефекты овощей.
11. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.
12. Показатели качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья).
13. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий (на примере карамели).
14. Классификация вкусовых товаров.
15. Принцип формирования ассортимента алкогольных напитков.
16. Принцип формирования ассортимента безалкогольных напитков.
17. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
18. Принцип формирования ассортимента чая.

19. Показатели качества чая. Дефекты.
20. Классификация молочных товаров.
21. Показатели качества молока питьевого.
22. Принцип формирования ассортимента твердых сычужных сыров. Показатели качества. Дефекты.
23. Ассортимент и показатели качества сливочного масла. Дефекты.
24. Классификация мясных товаров.
25. Ассортимент и показатели качества вареных колбас. Дефекты
26. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
27. Классификация рыбных товаров.
28. Ассортимент и показатели качества мороженой рыбы.
29. Принцип формирования ассортимента рыбных консервов.
30. Показатели качества и маркировка рыбных консервов. Дефекты.
31. Влияние микроструктуры шкур на потребительские свойства кож.
32. Преимущества и недостатки натуральных обувных кож по сравнению с альтернативными материалами.
33. Классификация пушно-меховых товаров.
34. Требования к качеству пушно-меховых товаров.
35. Принципы сортировки меховых товаров.
36. Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров.
37. Показатели качества парфюмерных изделий.
38. Характеристика ассортимента парфюмерных изделий.
39. Показатели качества косметических товаров разных групп.
40. Характеристика ассортимента и потребительских свойств косметических товаров разных групп.
41. Требования к качеству ювелирных товаров.
42. Классификация ювелирных товаров.
43. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
44. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных камней.

#### **Вопросы к экзамену**

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

61. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
62. Пушно-меховые полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
63. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
64. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
65. Кожаная обувь: классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства, особенности формирования современного ассортимента. Нумерация кожаной обуви.
66. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов и ювелирных камней, их влияние на качество ювелирных изделий.
67. Порядок идентификации товара и отнесении его к однородной группе.
68. Связь идентификации с товароведными признаками потребительских
69. товаров.
70. Фальсифицированный товар и методы его выявления. Правовая
71. ответственность.
72. Виды экспертизы и их выбор для экспертизы конкретного товара или
73. однородной группы товаров сырья и пищевых продуктов.
74. Экспертные, социологические, товарные, технологические, патентно-
75. лицензионные, правовые методы и порядок их использования при
76. экспертизе продовольственных товаров.
77. Особенности экспертизы товаров при ввозе их в РФ.
78. Документальное оформление экспертизы импортных, экспортных и отечественных товаров.

#### **Тестовые задания**

**1. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:**

- а) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
- б) ржано-пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
- в) простые, сдобные, улучшенные.

**2. Органолептические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:**

- а) форма, поверхность, цвет, пропечённость, промесс, вкус, пористость, запах;
- б) кислотность, запах, влажность, массовая доля сахара;
- в) влажность, массовая доля сахара, пористость, запах;
- г) запах, пористость, вкус, аромат.

**3. Качество меда определяют по:**

- а) запаху, прозрачности, вкусу, запаху, консистенции;
- б) вкусу, запаху, консистенции;
- в) аромату, цвету, плотности, прозрачности, вкусу;
- г) правильного ответа нет.

**4. Пшеничная мука делится на следующие сорта:**

- а) первый, второй;
- б) крупка, высший, первый, второй, обойная;
- в) высший, первый, второй;
- г) не делится.

**5. К мягким сырам относится:**

- а) голландский;
- б) швейцарский;
- в) адыгейский;
- г) советский.

**6. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...**

- а) кабачки;
- б) огурцы;
- г) баклажаны;
- д) арбузы.

**7. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:**

- а) семечковых;
- б) цитрусовых;
- в) ягод;
- г) косточковых.

**8. Физиологическое действие чая обусловлено содержанием**

- а) красящих веществ;
- б) дубильных веществ — танина;
- в) азотистых веществ;
- г) витаминов.

**9. Признаками классификации мебельных товаров являются:**

- а) состав исходного материала;
- б) назначение, способ производства, комплектность, конструкционно-технологические особенности, функциональное использование;
- в) способ отделки;
- г) потребительские свойства.

**10. Меланж представляет собой ...**

- а) замороженные белки;
- б) свежие яйца;
- в) замороженную смесь яичных белков и желтков;
- г) замороженные желтки.

**11. Лактоза находится в \_\_\_\_\_ и придает ему \_\_\_\_\_ вкус.**

**12. Отсутствие витаминов в пище вызывает заболевание - \_\_\_\_\_.**

**13. По происхождению жиры различают \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.**

**14. В процессе тепловой обработки белки \_\_\_\_\_, образуя пену.**

**15. Чем выше сорт муки, тем \_\_\_\_\_ в ней витаминов и минеральных веществ.**

**16. Определите соответствие термического состояния мяса его температуре:**

Термическое состояние	Температура
А) остывшее	1. t от -2 до -3 <sup>0</sup> С
Б) охлажденное	2. t не выше 12 <sup>0</sup> С
В) подмороженное	3. t не выше -8 <sup>0</sup> С
Г) замороженное	4. t от 0 до +4 <sup>0</sup> С

**17. Определите соответствие белков мяса их типу:**

А) полноценные	1 миозин
	2 глобулин
	3 коллаген
	4 миоген
Б) неполноценные	5 миоальбумин
	6 эластин
	7 миоглобулин
	8 актин

**18. Определите соответствие определений их содержанию:**

А) Идентификационная экспертиза	1) дает возможность определить химический состав и содержание компонентов в объекте.
Б) Сертификационная	2) позволяет установить, к какому классу или группе

экспертиза	однородных товаров относится продукция.
В) Химическая экспертиза	3) позволяет определить таможенное наименование товара согласно ТН ВЭД, его качественные характеристики, влияющие на стоимость, и оптовую рыночную цену товара.
Г) Товароведческая экспертиза	4) позволяет определить марку, сорт, вид и натуральность товара; его соответствие конкретному нормативно-техническому документу.

**19. Определите правильную последовательность этапов проведения экспертизы в таможенном деле:**

- а) уведомление декларанта о решении о проведении экспертизы;
- б) таможенный орган принимает решение о проведении экспертизы;
- в) эксперт выносит свое заключение и направляет его в таможенный орган;
- г) эксперту передаются необходимые материалы, пробы и образцы для исследований;
- д) осмотр объекта экспертизы и отбор образцов.

**20. Определите последовательность классификационных признаков легкового автомобиля в ТН ВЭД:**

- а) объем двигателя;
- б) год выпуска;
- в) тип двигателя;
- г) цель использования.

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

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения, а также возможность балльно-рейтинговой оценки успеваемости обучающихся.

Недостатком является фрагментарность и локальность проверки. Компетенцию целиком, а не отдельные ее элементы (знания, умения, навыки) при подобном контроле проверить невозможно.

К основным формам текущего контроля (текущей аттестации) можно отнести устный опрос, письменные задания, лабораторные работы, контрольные работы.

*Промежуточная аттестация*, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов) /модуля (модулей). Промежуточная аттестация помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Достоинства: помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Основные формы: зачет и экзамен.

Текущий контроль и промежуточная аттестация традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности должно носить комплексный, системный характер – с учетом как места дисциплины в структуре образовательной программы, так и содержательных и смысловых внутренних связей. Связи формируемых компетенций с модулями, разделами (темами) дисциплины обеспечивают возможность реализации для текущего контроля, промежуточной

аттестации по дисциплине и итогового контроля наиболее подходящих оценочных средств.

В качестве методических материалов, определяющих процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в академии используются:

- Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры Академии госслужбы, утвержденное ректором И.В. Анциферовой от 05.02.2019;

- Список методических указаний, используемых в образовательном процессе представлен в п. 10;

- Оценочные средства, представленные в рабочей программе дисциплины.

Привязка оценочных средств к контролируемым компетенциям, модулям, разделам (темам) дисциплины приведена в таблице.

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства		Способ контроля
			текущий контроль по дисциплине	промежуточная аттестация по дисциплине	
1	Тема 1	ОК-8, ПК-14	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
2	Тема 2	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
3	Тема 3	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
4	Тема 4	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
5	Тема 5	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
6	Тема 6	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
7	Тема 7	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
8	Тема 8	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
9	Тема 9	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
10	Тема 10	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)

11	Тема 11	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
12	Тема 12	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
13	Тема 13	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
14	Тема 14	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
15	Тема 15	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
16	Тема 16	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
17	Тема 17	ОК-8, ПК-14, ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)
18	Тема 18	ПК-15	Тесты, устный опрос	Вопросы и задания к зачету, экзамену	Устно, письменно (тесты)

## **8. Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная литература**

1. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2017. — 176 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82314.html>
2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Андреева, Г. В. Зенин. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2017. — 270 с. — 978-5-4383-0067-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82313.html>

### **8.2 Дополнительная литература**

1. Стебенева Е.А. Таможенная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Стебенева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 346 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72760.html>
2. Кучинская Л.В. Товароведение и экспертиза пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Кучинская, Е.В. Красильникова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская таможенная академия, 2016. — 92 с. — 978-5-9590-0896-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69821.html>
3. Минько Э.В. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — 978-5-4486-0017-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
4. Горносталь, А. А. Таможенная экспертиза лесоматериалов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон. текстовые данные. — СПб. :

Интермедия, 2017. — 112 с. — 978-5-4383-0113-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82283.html>

## **9. Ресурсы информационно – телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

<http://www.customs.ru/> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы Российской Федерации.

<http://www.nalog.ru/> - Официальный сайт ФНС России.

<http://www.eurasiancommission.org/> - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.

<http://www.vch.ru/> - Информационно-аналитический портал «Виртуальная таможня».

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Работа на лекции является очень важным видом студенческой деятельности для изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)», т.к. лектор раскрывает важные теоретические и практические аспекты делового этикета и протокола, методы диагностики конфликтных ситуаций в деловых отношениях.

Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. или подчеркивать красной ручкой. Целесообразно разработать собственную символику, сокращения слов, что позволит сконцентрировать внимание обучающимся на важных сведениях. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).

Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.

### **Методические указания по выполнению практических занятий**

Проработка рабочей программы дисциплины, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Ознакомление с темами и планами практических (семинарских) занятий. Конспектирование источников. Подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение задач. Устные выступления обучающихся по контрольным вопросам семинарского занятия.

Выступление на семинаре должно быть компактным и вразумительным, без неоправданных отступлений и рассуждений. Обучающийся должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект профессиональных компетенций бакалавров.

По окончании семинарского занятия обучающимся следует повторить выводы, сконструированные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающимся в течение семинара следует делать пометки. Более того в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающимся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

### **Методические указания по выполнению самостоятельной работы**

Самостоятельная работа проводится с целью: систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; углубления и

расширения теоретических знаний обучающимися; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; формирования профессиональных компетенций; развитию исследовательских умений обучающихся.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся: чтение основной и дополнительной литературы – самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; выполнение разноуровневых заданий, работа со словарем, справочником; поиск необходимой информации в сети Интернет; конспектирование источников; реферирование источников; подготовка к различным формам текущей и промежуточной аттестации (к тестированию, экзамену); выполнение домашних контрольных работ; самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, задачи, тесты; выполнение творческих заданий).

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку с читальным залом, укомплектованную в соответствии с существующими нормами; учебно-методическую базу учебных кабинетов, лабораторий и зала кодификации; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности; учебную и учебно-методическую литературу, разработанную с учетом увеличения доли самостоятельной работы обучающихся, и иные методические материалы.

Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит консультирование по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить индивидуальные и групповые консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль самостоятельной работы обучающихся предусматривает: соотнесение содержания контроля с целями обучения; объективность контроля; валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить); дифференциацию контрольно- измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем; организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе; обсуждение результатов выполненной работы на занятии; проведение письменного опроса; проведение устного опроса; организация и проведение индивидуального собеседования; организация и проведение собеседования с группой; защита отчетов о проделанной работе.

#### **Методические указания по выполнению тестовых заданий**

Тест - это система стандартизированных вопросов (заданий) позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. О проведении теста, его формы, а также раздел (темы) дисциплины, выносимые на тестирование, доводит до сведения обучающихся преподаватель, ведущий семинарские занятия. Тестирование ставит целью оценить уровень освоения обучающимися дисциплины в целом, либо её отдельных тем, а также знаний и умений, предусмотренных компетенциями. Тестирование проводится для обучающихся всех форм обучения в письменной либо компьютерной форме. Соответственно, тестовые задания могут быть либо на бумажных носителях, либо в

компьютерной программе. Сама процедура тестирования занимает часть учебного занятия (10 минут). Для выполнения тестовых заданий обучающийся должен повторить теоретический материал, изложенный на лекциях и рассмотренный на практических занятиях.

### **Методические указания по написанию доклада**

Доклад – это один из видов монологической речи, публичное, развернутое сообщение по определенному вопросу, основанное на привлечении документальных данных. Цель доклада – передача информации от обучающегося аудитории. Отличительной чертой доклада является использование документальных источников, которые ложатся в основу устного или письменного сообщения. Тема доклада должна быть либо заглавной в проблематике всего семинара, либо дополнять содержание основных учебных вопросов, либо посвящаться обзору какой-либо публикации, статистического материала и т.д., имеющих важное значение для раскрытия обсуждаемых вопросов семинара и формирования необходимых компетенций выпускника.

После выбора темы доклада составляется перечень источников (монографий, научных статей, справочной литературы, содержащей комментарии, результаты социологических исследований и т.п.). Содержание материала должно быть логичным, изложение материала носит проблемно-поисковый характер.

Примерные этапы работы над докладом: формулирование темы (тема должна быть актуальной, оригинальной и интересной по содержанию); подбор и изучение основных источников по теме; составление библиографии; обработка и систематизация информации; разработка плана; написание доклада; публичное выступление с результатами исследования на семинаре. Доклад должен отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Выступление с докладом продолжается в течение 5-7 минут по плану. Выступающему обучающемуся, по окончании представления доклада, могут быть заданы вопросы по теме доклада. Рекомендуемый объем 3-5 страниц компьютерного (машинописного) текста. К докладу обучающийся готовится самостоятельно, определив предварительно с преподавателем тему доклада, а также проработав вопрос о его структуре. Необходимо обращение к специальной литературе по теме доклада, в том числе и литературе, не указанной в данной рабочей программе. Если в процессе подготовки доклада у обучающихся возникают затруднения, они могут быть разрешены на консультации с преподавателем.

По наиболее сложным вопросам на доклад может быть отведено и более продолжительное время. В обсуждении докладов принимают участие все присутствующие на семинаре обучающиеся.

### **Методические рекомендации по написанию и оформлению рефератов**

Реферат (лат. *refero* - доношу, сообщаю, излагаю) – это краткое изложение содержания научной работы, книги, учения, оформленное в виде письменного публичного доклада; доклад на заданную тему, сделанный на основе критического обзора соответствующих источников информации (научных трудов, литературы по теме). Реферат является адекватным по смыслу изложением содержания первичного текста и отражает главную информацию первоисточника. Реферат должен быть информативным, объективно передавать информацию, отличаться полнотой изложения, а также корректно оценивать материал, содержащийся в первоисточнике.

Различают два вида рефератов: продуктивные и репродуктивные.

Репродуктивный реферат воспроизводит содержание первичного текста. Продуктивный содержит творческое или критическое осмысление реферируемого источника. Репродуктивные рефераты можно разделить еще на два вида: реферат-

конспект и реферат-резюме. Реферат-конспект содержит фактическую информацию в обобщенном виде, иллюстрированный материал, различные сведения о методах исследования, результатах исследования и возможностях их применения. Реферат-резюме содержит только основные положения данной темы.

Среди продуктивных рефератов выделяются рефераты-доклады и рефераты-обзоры. Реферат-обзор составляется на основе нескольких источников и сопоставляет различные точки зрения по данному вопросу. В реферате-докладе наряду с анализом информации первоисточника, есть объективная оценка проблемы; этот реферат имеет развернутый характер.

Реферат оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.05-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ 2.105-95 (Общие требования к текстовым документам) и их актуальных редакций.

Реферат выполняется на листах формата А4 (размер 210 на 297 мм) с размерами полей: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, правое – 15мм, левое – 30 мм. Шрифт Times New Roman, 14 пт, через полуторный интервал. Абзацы в тексте начинают отступом равным 1,25 см.

Текст реферата следует печатать на одной стороне листа белой бумаги. Цвет шрифта должен быть черным. Заголовки (располагаются в середине строки без точки в конце и пишутся строчными буквами, с первой прописной, жирным шрифтом. Текст реферата должен быть выровнен по ширине. Нумерация страниц реферата выполняется арабскими цифрами сверху посередине, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но номер страницы на титульном листе не ставится.

Реферат строится в указанной ниже последовательности: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников и литературы; приложения (если есть). Общий объем реферат не должен превышать 20 листов.

### **Методические указания по подготовке к зачету и экзамену**

Зачет проводится с записью «зачтено». Экзамены проводятся с записями «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» в зачетной книжке. Залогом успешной сдачи зачета и экзамена является систематические, добросовестные занятия обучающихся. Специфической задачей обучающихся в период сессии являются повторение, обобщение и систематизация всего материала, который изучен в течение года.

При подготовке к зачету и экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, нормативную, учебную и рекомендуемую литературу.

Основное в подготовке к сдаче зачета и экзамена - это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать экзамен. При подготовке к сдаче зачета и экзамена обучающийся весь объем работы должен распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки к зачету или экзамену, контролировать каждый день выполнение намеченной работы.

По завершению изучения дисциплины сдается экзамен.

В период подготовки к зачету или экзамену обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка обучающихся к зачету или экзамену включает в себя три этапа: самостоятельная работа в течение семестра; непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету или экзамену по темам курса; подготовка к ответу на задания, содержащиеся в билетах (тестах) зачета или экзамена.

Зачет и экзамен проводится по вопросам (тестам), охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения.

Для успешной сдачи зачета, экзамена по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» обучающийся должен принимать во внимание, что все основные категории курса, которые указаны в рабочей программе, нужно знать, понимать их смысл и уметь его разъяснить; указанные в рабочей программе формируемые профессиональные компетенции в результате освоения дисциплины должны быть продемонстрированы обучающимся; семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценке на зачете, экзамене; готовиться к зачёту, экзамену необходимо начинать с первой лекции и первого семинара. При подготовке к зачету, экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

## **11. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса (включая программное обеспечение и информационные справочные системы)**

### **11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Информационные технологии
1	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров.	
2	Классификация потребительских товаров.	«Классификация товаров» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия
3	Стандартизация потребительских товаров.	
4	Сертификация потребительских товаров.	«Сертификация продукции и систем качества» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия
5	Экспертиза потребительских товаров.	
6	Безопасность потребительских товаров.	
7	Зерномучные товары	
8	Флодоовощные товары	
9	Вкусовые товары	
10	Кондитерские товары	
11	Молочные товары	
12	Мясные товары	

13	Рыбные товары	
14	Меховые товары	
15	Ювелирные товары	
16	Парфюмерно-косметические товары	
17	Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов	«Порядок проведения таможенной экспертизы»– мультипрезентация при проведении семинарского занятия
18	Классификационные системы и товарные номенклатуры	Единая товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия

### 11.2 Перечень программного обеспечения, информационных справочных систем, используемого при осуществлении образовательного процесса

1. Справочная правовая система Консультант Плюс - договор №21/2018/К/Пр от 09.01.2018;
2. Microsoft Windows 7 Starter предустановленная лицензионная;
3. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level; Лицензия № 42859743, Лицензия № 42117365;
4. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level; Лицензия № 42859743, Лицензия № 42117365;
5. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level; Лицензия № 42859743.

### 12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Учебные занятия по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (производственные и непроизводственные товары)» проводятся в учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
305009 , г. Курск ул. Интернациональная, д. 6-б. Учебная аудитория № 30 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: », шкафы с муляжами продовольственных товаров (и техническими средствами таможенного контроля; информационные стенды:

	«Классификация логистических систем», «Виды логистики», «Эволюция логистики», «Таможенная экспертиза продовольственных товаров: понятие, цели, классификация», «Система таможенных платежей в таможенном союзе».
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №15 помещение для самостоятельной работы.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Нетбук ASUS-X101CH – 10 шт. Имеется локальная сеть. Имеется доступ в Интернет на всех ПК.
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №28-а помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	