

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Направленность (профиль): «Правоохранительная деятельность и информационные технологии в таможенном деле»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: специалист таможенного дела

Срок обучения: очная форма – 5 лет; заочная форма – 5 лет 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающегося с преподавателем	52(1,45)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе	50(1,39)	8(0,22)
• лекции	16(0,44)	2(0,06)
• практические	34(0,96)	6(0,17)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	58(1,61)	163(4,53)
• др. формы самостоятельной работы	58(1,61)	163(4,53)
3. Промежуточная аттестация – экзамен	70(1,94)	7(0,19)
Итого	180(5)	180(5)

Фролов А.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 76 с.

Рабочая программа по дисциплине (модуля) «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» по специальности 38.05.02 Таможенное дело, направленности «Правоохранительная деятельность и информационные технологии в таможенном деле» составлена Фроловым А.В., профессором кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности «Таможенное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2015 г. № 850, и учебными планами по специальности 38.05.02 Таможенное дело, направленность (профиль) «Правоохранительная деятельность и информационные технологии в таможенном деле» (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «16» мая 2018 г., протокол № 9.

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол № 5.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол № 7.

© АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Фролов А.В., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	5
5. Содержание учебной дисциплины (модуля).....	5
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	5
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	20
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	20
6. Лабораторный практикум .....	20
7. Практические занятия (семинары).....	20
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	22
9. Самостоятельная работа студента .....	22
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	29
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	30
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	34
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	34
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	35
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	35
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии.....	36
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>38</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	39
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	39
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	39
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	39
1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	42
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	44
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	44
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации.....	53
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине.....	54
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине .....	59
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	59
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>61</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>62</b>
<b>КЕЙС-ЗАДАЧИ .....</b>	<b>66</b>
<b>ТЕМЫ ДОКЛАДОВ .....</b>	<b>68</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №1 .....</b>	<b>71</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 .....</b>	<b>74</b>

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: изучение классификации, ассортимента потребительских свойств и показателей качества товаров разных групп для организации правильного таможенного движения грузов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с классификацией товаров;
- дать знания о свойствах и показателях ассортимента товаров разных групп;
- привить навыки экспертизы качества товаров;
- обучить идентификации и выявлению фальсификации товаров.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части дисциплин блока Б1 «Дисциплины (модули)»

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Основы таможенного дела (ОК-8; ПК-1).

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-1 ПК-15	Знать источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров; Знать характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров;	Доклад
	Уметь классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД; Уметь проводить экспертизу качества товаров;	Кейс-задачи

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	Владеть навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам.	Контрольные работы

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52	52
Аудиторные занятия всего, в том числе:	50	50
Лекции	16	16
Практические занятия	34	34
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента, всего	58	58
Другие виды самостоятельной работы	58	58
Вид промежуточной аттестации – экзамен	70	70
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	2	2
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента, всего	163	163
Другие виды самостоятельной работы	163	163
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

#### 5. Содержание учебной дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

**Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле**

### **Тема 1. Предмет и задачи дисциплины**

Потребительская стоимость товаров как предмет особой дисциплины – товароведение. Цели и задачи дисциплины. Определение товароведения. Задачи товароведческой науки. Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Связь дисциплины с другими дисциплинами и науками. Методы товароведения.

### **Тема 2. Основные виды таможенных экспертиз**

Понятие таможенной экспертизы. Виды таможенных экспертиз. Цели и задачи разных видов таможенных экспертиз. Особенности проведения товароведческой таможенной экспертизы. Особенности проведения классификационной таможенной экспертизы. Особенности проведения материаловедческой таможенной экспертизы. Особенности проведения сертификационной таможенной экспертизы.

### **Тема 3. Ассортимент товаров**

Понятие ассортимента товаров. Классификация ассортимента товаров: по местонахождению товаров, по широте охвата товаров, по глубине охвата товаров, по степени удовлетворения потребителей, по характеру удовлетворяемых потребностей. Свойства и показатели ассортимента товаров: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура, рациональность, гармоничность ассортимента.

### **Тема 4. Классификация и кодирование товаров**

Признаки, методы, правила классификации непродовольственных товаров.

Системы классификации и способы кодирования товаров в России и др. странах. Значение систематизации и кодирования товаров в условиях развивающейся международной торговли, использование кодов международной ассоциации нумерации товаров.

Типология потребления и потребителей как фактор формирования ассортимента непродовольственных товаров. Тенденции в ассортиментной политике, управление ассортиментом на современном этапе. Товароведные аспекты оценки торгового ассортимента непродовольственных товаров

## **Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле**

### **Тема 5. Химический состав пищевых продуктов**

Химический состав продовольственных товаров: неорганические и органические вещества. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты, красящие вещества (содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека,

влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров).

Физические свойства продовольственных товаров: форма, размер, масса, плотность, структурно-механические, теплофизические, сорбционные свойства и др. Значение этих свойств для определения качества, возможности хранения и транспортирования продовольственных товаров.

### **Тема 6. Потребительские свойства продовольственных товаров**

Понятие «Потребительские свойства» продовольственных товаров. Показатели, характеризующие потребительские свойства, (пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность; органолептические свойства; усвояемость; безвредность). Значение продовольственных товаров в питании. Теория рационального и сбалансированного питания; физиологические нормы потребления основных пищевых продуктов.

### **Тема 7. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров**

Содержание понятия «качество». Показатели качества продовольственных товаров (показатели назначения, сохраняемости, эстетические, транспортабельности, экологические, безопасности в потреблении). Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.

Понятие о партии товара, выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора.

Градации качества: торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы.

Понятие конкурентоспособности. Факторы, определяющие уровень конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров.

### **Тема 8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров**

Цели, задачи и объекты стандартизации в соответствии с законом «О техническом регулировании». Категории и виды стандартов. Технические регламенты. Государственная система стандартизации в Российской Федерации. Разработка, утверждение и внедрение стандартов. Международная стандартизация.

Роль сертификации в обеспечении качества продовольственных товаров в соответствии с законом «О техническом регулировании».

Содержание понятий «сертификация», «сертификат», «декларация». Формы, цели, системы сертификации продовольственных товаров. Порядок и особенности сертификации отдельных групп продовольственных товаров. Сертификация импортных продовольственных товаров.

## **Тема 9. Классификация продовольственных товаров**

Значение классификации продовольственных товаров. Иерархические и фасадные методы классификации. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров. Биологическая, торговая и учебная классификация продовольственных товаров.

Классификация и кодирование продовольственных товаров по общегосударственному классификатору. Международная классификация и кодирование товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Информация о товаре. Маркировка потребительской тары. Штриховой код потребительского товара.

## **Тема 10. Хранение продовольственных товаров**

Цель хранения продовольственных товаров. Виды хранения (длительное, кратковременное). Сроки хранения продовольственных товаров (гарантийные сроки, сроки годности, сроки реализации).

Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, влияние их на потери количества и качества продукции (физические, химические, биохимические и микробиологические процессы).

Факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств продовольственных товаров (окружающая среда, относительная влажность воздуха, температура, свет, упаковка).

Транспортирование как особый вид кратковременного хранения. Виды транспорта. Условия транспортирования.

Количественные потери пищевых продуктов (естественная убыль массы, нормируемые и активируемые предреализационные потери). Качественные потери пищевых продуктов. Характеристика дефектов продовольственных товаров.

Причины возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению. Порядок, правила, нормирование и применение норм естественной убыли.

Консервирование пищевых продуктов как способ удлинения сроков хранения и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования, их сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость продовольственных товаров. Перспективные способы консервирования пищевых продуктов.

## **Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров**

Производство зерна в России. Экспорт и импорт зерна. Нормы и тенденции потребления населением продуктов переработки зерна.

Зерно. Классификация зерновых культур. Строение зерна. Особенности химического состава основных зерновых культур. Общие и специальные показатели качества и безопасности зерна.



Крупы. Классификация крупы. Потребительские свойства основных видов крупы. Факторы, формирующие качество и ассортимент крупы. Показатели качества и безопасности крупы, дефекты, потери в процессе товародвижения.

Мука. Классификация, ассортимент муки. Влияние сырья и видов помола зерна на формирование потребительских свойств муки. Отличительные свойства муки разных сортов. Показатели качества и безопасности муки. Изменение потребительских свойств муки и крупы в процессе хранения.

Хлеб и булочные изделия. Классификация, ассортимент хлеба. Формирование потребительских свойств хлеба из пшеничной и ржаной муки в процессе производства. Понятие об упеке, выходе и усушке хлеба. Оценка качества хлеба. Показатели качества и безопасности хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение хлеба. Предельные сроки реализации хлеба в торговой сети.

Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству и показателям безопасности макаронных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств макаронных изделий импортного и отечественного производства. Дефекты, упаковка, хранение макаронных изделий. Виды потерь и пути их снижения.

Показатели качества зерномучных товаров

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента и оценке качества зерномучных товаров.

## **Тема 12. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов**

Основные районы производства, роль потребительской кооперации в заготовках и переработке картофеля, овощей и плодов. Влияние химического состава на потребительские свойства свежих плодов и овощей. Рациональные нормы потребления.

Свежие овощи. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов овощей. Понятие о категориях качества. Требования к качеству и безопасности свежих овощей. Болезни, дефекты и причины их вызывающие. Потери и меры их предупреждения.

Плоды. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов плодов. Помологические, товарные сорта и категории качества свежих плодов. Требования к качеству и безопасности. Болезни и повреждения плодов. Условия и допустимые сроки хранения свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих овощей и плодов при хранении. Потери при хранении и транспортировке и меры по их сокращению.

Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки свежих плодов и овощей. Пищевая ценность переработанных плодов и овощей.

Фруктово-ягодные консервы. Общая характеристика потребительских свойств. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты. Асептическое консервирование. Способы маркировки стеклянных и металлических банок. Понятие условной банки. Условия, гарантийные сроки хранения плодоовощных консервов.

Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика потребительских свойств. Классификация, ассортимент. Формирование качества замороженных овощей и плодов при производстве. Хранение.

Сушеные овощи и плоды. Способы сушки и их влияние на потребительские свойства сушеных плодов и овощей. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, упаковка и хранение (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

Квашеные овощи и моченые плоды. Формирование потребительских свойств готового продукта в процессе квашения. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности, хранение (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

### **Тема 13. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества сахара, меда и кондитерских товаров**

Сахар. Состояние производства, потребления сахара. Формирование потребительских свойств сахара-песка и сахара-рафинада в процессе производства. Ассортимент сахара, упаковка, хранение. Основные показатели качества сахара. Заменители сахара, виды, особенности потребительских свойств.

Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Потребительские свойства меда разных видов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Потери сахара и меда в процессе товародвижения и пути их снижения.

Кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность отдельных видов кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила, варенье, джем, повидло. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты, упаковка, хранение.

Какао-бобы. Какао-бобы как основное сырье для производства шоколада и какао-порошка. Показатели качества какао-бобов, принятые в международной торговле.

Шоколад. Ассортимент, особенности производства. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособность шоколада отечественного и импортного производства. Дефекты, упаковка, хранение.

Какао-порошок. Виды. Химический состав, пищевая ценность.

Карамель. Факторы, формирующие качество карамели: сырье, особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

Конфеты. Отличие конфет от карамели. Факторы, формирующие качество конфет: сырье, основы производства. Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение.

Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности отдельных видов карамели и конфет отечественного и импортного производства.

Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие качество (сырье, основы производства). Классификация, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, хранение мучных кондитерских изделий.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества кондитерских товаров.

#### **Тема 14. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества вкусовых товаров**

Значение вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров.

Чай. Общая характеристика, классификация. Формирование потребительских свойств разных видов чая в процессе производства. Ассортимент, фабричные и торговые сорта чая. Сравнительная характеристика потребительских свойств чая отечественного и импортного производства. Оценка качества чая, показатели безопасности, упаковка, хранение.

Кофе. Классификация кофепродуктов. Виды и сорта кофе, закупаемого нашей страной. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе. Ассортимент кофе, требования к качеству, упаковка, хранение.

Потери чая и кофе при товародвижении и пути их снижения.

Алкогольные напитки. Особенности физиологического воздействия алкогольных напитков на организм человека, токсичность. Классификация алкогольных напитков.

Спирт. Сырье, сущность процесса получения спирта, требования к качеству.

Водка. Производство водки, характеристика ассортимента, упаковка, маркировка, требования к качеству и безопасности, хранение, транспортирование.

Ликероводочные изделия. Классификация. Характеристика отдельных групп ликероводочных изделий. Ассортимент. Сравнительная характеристика потребительских свойств ликероводочных изделий отечественного и импортного производства.

Виноградные вина. Формирование потребительских свойств отдельных групп виноградных вин в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности виноградных вин.

Коньяк, ром, виски. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Слабоалкогольные напитки. Пиво, квас. Сырье, основы производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Безалкогольные напитки. Фруктовые и минеральные воды. Потребительские свойства, ассортимент, оценка качества.

Сравнительная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства.

Упаковка, хранение алкогольных и безалкогольных напитков.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества вкусовых товаров.

### **Тема 15. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых жиров**

Значение жиров в питании. Научно-обоснованные нормы потребления. Классификация жиров.

Растительные масла. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств растительных масел. Классификация, ассортимент, характеристика основных видов масел, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение растительных масел.

Животные топленые жиры. Ассортимент и сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов жиров. Упаковка, транспортирование и хранение животных топленых жиров. Экспертиза качества.

Маргарин. Гидрогенизированные и переэтерифицированные жиры, их использование в производстве маргарина. Формирование потребительских свойств и ассортимента маргарина. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Майонез. Потребительские свойства и назначение. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, качество, упаковка, маркировка, хранение.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества пищевых жиров.

### **Тема 16. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов**

Значение молока и молочных товаров в питании. Нормы потребления.

Молоко. Классификация молока. Факторы, обуславливающие потребительские свойства молока. Формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов молока. Требования, предъявляемые к качеству и показателям безопасности

заготавливаемого и товарного молока. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Потери молока и пути их снижения.

Кисломолочные продукты. Сметана, творог, творожные изделия, кисломолочные напитки. Формирование ассортимента и потребительских свойств кисломолочных продуктов. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация, сравнительная характеристика отдельных видов сыров, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Масло коровье. Сырье, способы получения и их влияние на формирование качества и потребительских свойств и конкурентоспособность сливочного масла. Классификация, ассортимент сливочного масла. Требования к качеству и безопасности, расфасовка, упаковка, хранение. Сравнительная характеристика потребительских свойств сливочного масла отечественного и импортного производства.

Молочные консервы. Пищевая ценность. Основы производства сухих и сгущенных молочных консервов. Сравнительная характеристика ассортимента молочных консервов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества молока и молочных товаров.

## **Тема 17. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мяса и мясных продуктов**

Производство мяса и мясных продуктов на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности и потребкооперации. Нормы потребления. Значение в питании. Новая классификация и терминология в мясной промышленности.

Мясо. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мяса (порода, упитанность скота, первичная переработка на мясокомбинатах, химический и морфологический состав мяса, послеубойные изменения, холодильная обработка). Классификация и маркировка мяса, стандартная разрубка туш в торговле. Показатели качества и безопасности мяса. Порча мяса, причины ее обуславливающие.

Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы. Требования к качеству и безопасности мяса птицы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Виды потерь мяса и домашней птицы, их причины и пути их снижения.

Колбасные изделия. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств различных видов колбасных изделий (сырье, особенности производства, хранение). Классификация, ассортимент колбасных изделий. Особенности формирования нового ассортимента

колбасных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств колбасных изделий отечественного и импортного производства. Факторы, влияющие на цену колбасных изделий. Требования к качеству и показателям безопасности колбасных изделий, недопустимые пороки, упаковка, транспортирование, хранение. Потери и пути их снижения.

Солено-копченые изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Способы копчения и их влияние на качество солено-копченых изделий. Требования к качеству и показателям безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Потери и пути их снижения.

Мясные консервы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, гарантийные сроки хранения. Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества мяса и мясных товаров.

## **Тема 18. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов**

Состояние рыболовства, главные районы рыболовства. Значение рыбных товаров в питании человека. Классификация и характеристика важнейших промысловых семейств рыб. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств рыбы (семейство, вид, район, время улова, морфологический и химический состав).

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств живой, охлажденной и мороженой рыбы. Способы разделки рыбы. Требования к качеству и показателям безопасности, пороки, транспортирование, хранение.

Соленая, вяленая, сушеная и копченая рыба. Формирование качества рыбы в процессе посола. Сравнительная характеристика потребительских свойств соленой, вяленой, сушеной рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение соленой рыбы. Способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение копченой рыбы. экспертиза качества.

Рыбные консервы и пресервы. Сырье. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов.

Икорные товары. Факторы, влияющие на потребительские свойства икорных товаров (вид рыбы, способ производства). Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

Нерыбные водные продукты. Классификация, характеристика основных видов. Использование для производства продукции.

### **Тема 19. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров**

Производство, закупка, потребление куриных яиц. Классификация, строение, химический состав куриных яиц. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и цену яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Дефекты яиц. Потери яиц в процессе товародвижения и пути их снижения. Ассортимент яичных товаров. Экспертиза качества куриных яиц и яичных товаров.

### **Тема 20. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых концентратов**

Классификация, ассортимент пищевых концентратов. Влияние сырья и процессов производства на качество, пищевую ценность пищевых концентратов. Упаковка, маркировка, хранение, экспертиза качества.

## **Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле**

### **Тема 21. Качество, сохранение качества непродовольственных товаров**

Содержание понятия "качество". Этапы и факторы формирования качества товаров. Показатели качества и методы определения их значений. Содержание, виды контроля качества. Градации качества, место контроля качества в жизненном цикле товара.

Цели, содержание, методы, результат, этапы оценки качества непродовольственных товаров. Уровень качества товаров как основание для заключения сделок на их куплю-продажу. Товароведные аспекты конкурентоспособности товаров и методы ее определения.

Сохранение качества на этапах обращения и эксплуатации. Изменение качества товаров под воздействием различных факторов, методы их предотвращения.

Информация потребителей о свойствах товаров, правилах эксплуатации; режимах хранения, транспортирования как фактор сохранения их качества.

Значение упаковки в сохранении качества товаров. Маркировка товаров и первичной упаковки как фактор правильного обращения с товаром, рационального и максимального использования его возможностей, обеспечения сохранности его качества.

### **Тема 22. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров для ведения домашнего хозяйства**

Общие сведения и группировка товаров данного назначения.

Посуда. Влияние на потребительские свойства исходных материалов, способов формирования, обработки поверхности, вида покрытия

поверхности, вида украшения и др. факторов. Классификация и направления развития ассортимента посуды отечественного и зарубежного производства. Факторы сохранения качества при транспортировании, хранении и эксплуатации.

Группировка ассортимента приборов, машин и принадлежностей для приготовления, приема и хранения пищи: кухонно-хозяйственные принадлежности, ножевые изделия и столовые приборы, товары для приготовления пищи и напитков, холодильники и морозильники. Классификация и характеристика ассортимента товаров конкретных групп, направления развития ассортимента в стране и за рубежом.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество, информация потребителей о режимах эксплуатации, уходе за товарами данного назначения.

### **Тема 23. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мебельных товаров**

Характеристика группы данного вида товаров, классификация. Особенности формирования потребительских свойств, классификация и характеристика ассортимента товаров конкретных групп.

Тенденции развития ассортимента товаров отечественного и зарубежного производства. Повышение требований к безопасности и надежности товаров данного назначения.

Информация потребителей о свойствах товаров данного назначения, их совместимости и взаимозаменяемости, условиях потребления (эксплуатации), нормах расхода, режимах хранения, транспортирования. Признаки недоброкачества товаров конкретных подгрупп.

### **Тема 24. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества текстильных товаров**

Влияние качественного и количественного сырьевого состава текстильных материалов на их потребительские свойства. Направления развития ассортимента исходных материалов, используемых в отечественном и зарубежном производстве текстильных полотен.

Изменения потребительских свойств, разнообразие ассортимента тканей и изделий из них за счет структуры и др. характеристик текстильных нитей, строения, колористической и специальной отделки.

Особенности структуры текстильных нитей, строения, отделки трикотажных полотен и их влияние на потребительские свойства.

Специфика факторов, формирующих потребительские свойства, ассортимент нетканых полотен. Факторы сохранения качества текстильных материалов и изделий из них в сфере обращения и потребления. Социально-экономические проблемы в области производства и потребления тканей, трикотажных и нетканых полотен.



Классификация ассортимента, особенности формирования торгового ассортимента текстильных материалов, направления его развития в стране и за рубежом.

Характеристика типовых структур тканей, основных видов трикотажных, нетканых полотен. Маркировка, упаковка полотен.

Факторы сохранения качества в условиях торговли.

### **Тема 25. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества тканей**

Группировка товаров данного назначения. Факторы, формирующие потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента товаров конкретных подгрупп.

Типология потребителей и особенности формирования торгового ассортимента. Пути оптимизации ассортимента и повышения уровня потребительских свойств.

Взаимозаменяемость и совместимость товаров аналогичного назначения. Информация потребителей о свойствах, назначении товаров как фактор обеспечения наибольшего эффекта при их эксплуатации (потреблении). Признаки недоброкачества товаров.

### **Тема 26. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества швейных товаров**

Общие сведения о товарах данного назначения и группировка их ассортимента. Характеристика и тенденции развития ассортимента товаров конкретного назначения в стране и за рубежом.

Совместимость и взаимозаменяемость товаров аналогичного назначения. Требования к безопасности средств для человека и окружающей среды, к надежности упаковки. Факторы формирования размерных характеристик.

### **Тема 27. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных товаров**

Влияние качественного и количественного сырьевого состава материалов на их потребительские свойства. Направления развития ассортимента исходных материалов, используемых в отечественном и зарубежном производстве обуви.

Изменения потребительских свойств, разнообразие ассортимента тканей и изделий из них за счет структуры и др. характеристик, колористической и специальной отделки.

Факторы сохранения качества текстильных материалов и изделий из них в сфере обращения и потребления.

## **Тема 28. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных кожаных товаров**

Общие сведения об обувных материалах, их группировка.

Исходное сырье, способ его переработки, характер обработки поверхности как факторы, формирующие потребительские свойства натуральных кож.

Влияние на потребительские свойства искусственных и синтетических кож исходных материалов для основы, пропитки, покрытия, структуры, особенностей технологии изготовления.

Классификация ассортимента и характеристика свойств кожевенных Материалов, применяемых для деталей верха и низа обуви. Тенденции развития ассортимента.

Кожаная обувь. Факторы, формирующие потребительские свойства ассортимент обуви на этапах проектирования и изготовления.

Типология потребителей как фактор формирования торгового ассортимента кожаной обуви. Классификация и направления развития ассортимента в стране и за рубежом.

Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент полимерной обуви. Роль обуви данной группы в удовлетворении потребностей человека. Классификация и тенденции развития ассортимента.

Системы обозначения размеров обуви в отечественной и зарубежной практике.

Упаковка, маркировка обуви и первичной упаковки, уход за обувью при эксплуатации как факторы, сохраняющие ее качество. Информация потребителей о способах ухода, условиях эксплуатации обуви из разных материалов для верха и подошвы.

## **Тема 29. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пушно-меховых товаров**

Общие сведения о пушно-меховых полуфабрикатах, группировка их ассортимента. Место России на мировом рынке товаров данной группы.

Факторы, формирующие свойства сырья и полуфабрикатов.

Классификация ассортимента пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. Тенденции развития мирового рынка товаров данной группы. Конкурентоспособность. Особенности ухода за товарами данной группы, хранения как условия сохранения их качества.

## **Тема 30. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры**

Общая группировка ассортимента радиоэлектронной аппаратуры. Потребительские свойства и факторы, их формирующие. Специфические потребительские свойства для отдельных видов радиоэлектронной аппаратуры (РЭА). Типология потребителей. Характеристика, тенденции развития ассортимента РЭА. Конкурентоспособность отечественной РЭА.

Информация потребителей о свойствах, основных правилах эксплуатации РЭА. Признаки недоброкачественной аппаратуры. Правила транспортирования, хранения.

Общая группировка фототоваров. Потребительские свойства и определяющие их факторы. Характеристика ассортимента, тенденции его развития в стране и за рубежом. Типология потребителей как фактор формирования торгового ассортимента. Правила эксплуатации, особенности транспортирования, хранения.

### **Тема 31. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества керамических товаров**

Изучение классификации и ассортимента керамической посуды, влияние состава исходного сырья на качество готового продукта.

Факторы, формирующие качество керамической посуды. Потребительские свойства и определяющие их факторы. Характеристика ассортимента, тенденции его развития в стране и за рубежом. Типология потребителей как фактор формирования торгового ассортимента. Правила эксплуатации, особенности транспортирования, хранения.

### **Тема 32. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пластмассовых товаров**

Изучение классификации и ассортимента пластмассовых товаров. Влияние исходного сырья и дополнительных присадок на качество конечного продукта.

Потребительские свойства пластмассовых товаров. Общие сведения о товарах данного назначения и группировка их ассортимента. Характеристика и тенденции развития ассортимента товаров конкретного назначения в стране и за рубежом.

Совместимость и взаимозаменяемость товаров аналогичного назначения. Требования к безопасности товаров для человека и окружающей среды.

### **Тема 33. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров**

Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент парфюмерно-косметических товаров, классификация ассортимента, характеристика основных видов. Тенденции развития ассортимента в стране и за рубежом.

Идентификаций, фальсификация товаров данного назначения. Требования к безопасности парфюмерно-косметических товаров для здоровья человека, окружающей среды. Признаки недоброкачественных товаров. Упаковка, маркировка, режимы хранения.

## 5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» формирует компетенции ОК-1, ПК-15, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-4.

## 5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле	2	4	20	26
2	Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле	6	14	20	40
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле	8	16	18	42
	Итого	16	34	58	108

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле	0.5	2	50	52.5
2	Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле	0.5	2	53	55.5
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле	1	2	60	63
	Итого	2	6	163	171

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

**очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, часов
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле	1. Предмет и задачи дисциплины	0,5
		2. Основные виды таможенных экспертиз	0,5
		3. Ассортимент товаров	1
		4. Классификация и кодирование товаров	1
<b>Итого по разделу</b>			<b>4</b>
2	Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле	5. Химический состав пищевых продуктов	2
		6. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	2
		7. Классификация продовольственных товаров	2
		8. Хранение продовольственных товаров	1
		9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	1
		10. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	1
		11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества сахара, меда и кондитерских товаров	1
		12. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества вкусовых товаров	1
		13. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	1
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле	14. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров	1
		15. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых концентратов	1
		<b>Итого по разделу</b>	<b>14</b>
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле	16. Качество, сохранение качества непродовольственных товаров	2
		17. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров для ведения домашнего хозяйства	2
		18. Ассортимент потребительские свойства, экспертиза качества текстильных товаров	2
		19. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества швейных товаров	2
		20. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных товаров	1
		21. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пушно-меховых товаров	2
		22. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества керамических товаров	1
		23. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пластмассовых товаров	2
		24. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров	2
<b>Итого по разделу</b>			<b>16</b>
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>34</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, часов
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле	1. Классификация и кодирование товаров	2
<b>Итого по разделу</b>			<b>2</b>
2	Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле	2. Химический состав пищевых продуктов	2
<b>Итого по разделу</b>			<b>2</b>
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле	3. Качество, сохранение качества непродовольственных товаров	2
<b>Итого по разделу</b>			<b>2</b>
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>6</b>

### **8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

### **9. Самостоятельная работа студента**

#### **Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле**

##### **Тема 1. Предмет и задачи дисциплины**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: обратить особое внимание на понятия «потребительная стоимость товара», «потребительские свойства товара», «показатели качества товара», «качество товара».

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

##### **Тема 2. Основные виды таможенных экспертиз**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: необходимо изучить виды таможенных экспертиз, порядок их проведения и документального оформления, требования к экспертам.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 3. Ассортимент товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: разобрать понятие ассортимента товаров, классификацию ассортимента, свойства и показатели ассортимента.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 4. Классификация и кодирование товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить методы классификации товаров, применение классификации в товароведной деятельности, виды и структуру классификаторов, используемых в товароведной, таможенной деятельности.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

## **Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле**

### **Тема 5. Химический состав пищевых продуктов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить вещества, входящие в состав продовольственных товаров, их физиологическую роль.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 6. Потребительские свойства продовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: понять зависимость пищевой ценности продукта от его химического состава, значение различных продуктов в питании.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 7. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность продукта, взаимосвязь между составом продукта и его качеством и конкурентоспособностью.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: разобрать виды деятельности – стандартизацию и сертификацию продовольственных товаров, их связь с качеством и конкурентоспособностью продуктов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос

### **Тема 9. Классификация продовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить особенности классификации продовольственных товаров в товароведении и торговой практике, в таможенной деятельности.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 10. Хранение продовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров разных групп, методы увеличения сроков хранения, разобрать понятие товарных потерь.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества зерномучных товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения:

### **Тема 12. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов.



Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 13. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества сахара, меда и кондитерских товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 14. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества вкусовых товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества вкусовых товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 15. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых жиров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества пищевых жиров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 16. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества молока и молочных продуктов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 17. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мяса и мясных продуктов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества мяса и мясных продуктов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 18. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества рыбы и рыбных продуктов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 19. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества яиц и яичных продуктов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 20. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых концентратов**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества пищевых концентратов.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле**

**Тема 21. Качество, сохранение качества непродовольственных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: рассмотреть понятие качества непродовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 22. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров для ведения домашнего хозяйства**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества товаров для ведения домашнего хозяйства.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 23. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мебельных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества мебельных товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 24. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества текстильных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества текстильных товаров

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 25. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества тканей**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества тканей.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 26. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества швейных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества швейных товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 27. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества обувных товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 28. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных кожаных товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества обувных кожаных товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 29. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пушно-меховых товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества пушно-меховых товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 30. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

**Тема 31. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества керамических товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества керамических товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 32. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пластмассовых товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества пластмассовых товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

### **Тема 33. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров**

Вид самостоятельной работы по теме: изучение литературы, выполнение конспекта.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы: изучить ассортимент, потребительские свойства и особенности экспертизы качества парфюмерно-косметических товаров.

Оценочное средство для проверки выполнения: контрольный опрос.

## **10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы по дисциплине используется следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях Авторы: Андреева Е.И., Зенин Г. В. Санкт-Петербург: Интермедия, 2014 г. , 272 с. – Режим доступа: <https://ibooks.ru/reading.php?productid=339770>

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/303951>

2. Демакова, Е. А. Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов : Учебное пособие / Е. А. Демакова, Н. А. Егорова. - Красноярск: Гос. Торг.-экон. ин-т, 2011. - 114 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/422451>

### **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 24103-80\* Изделия швейные. Термины и определение дефектов.

2. ГОСТ 12566-88\* Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности.

3. ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

4. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

5. Образцы швейных изделий

6. ГОСТ 13784-70 Волокна и нити текстильные. Термины и определения.

7. ГОСТ Р 51162-98. Посуда алюминиевая литая. ОТУ.

8. ГОСТ Р 24788-2001. Посуда хозяйственная стальная эмалированная. ОТУ.

9. ГОСТ Р 52116-2003. Посуда чугунная черная. ОТУ.

10. ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ.

11. ГОСТ Р 51969-2002. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. ОТУ.

12. ГОСТ Р 51162-98. Посуда алюминиевая литая. ОТУ.

13. ГОСТ Р 51687-2000. Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. ОТУ.

14. ГОСТ 24788-2001. Посуда хозяйственная стальная эмалированная. ОТУ.

15. ГОСТ Р 52116-2003. Посуда чугунная черная. ОТУ.

16. ГОСТ Р 52223–2004 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием.

17. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. ОТУ.

18. ГОСТ Р 51696-2000. Товары бытовой химии. ОТУ.

19. ГОСТ Р 51697-2000. Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке. ОТУ.

20. ГОСТ Р 51760-2001. Тара потребительская полимерная. ОТУ.

21. ГОСТ 17527-2003. Упаковка. Термины и определения.
22. ГОСТ 16371-93. Мебель. ОТУ.
23. ГОСТ 19917-93. Мебель для сидения и лежания. ОТУ.
24. ГОСТ Р 51388-99. Энергосбережение. Информирование потребителей об энергоэффективности изделий бытового и коммунального назначения. Общие требования.
25. ГОСТ Р 51565-2000. Энергосбережение. Приборы холодильные электрические бытовые. Эффективность энергопотребления. Методы определения.
26. ГОСТ 16317-87. Приборы холодильные электрические бытовые. ОТУ.
27. ГОСТ 30204-95. Приборы холодильные бытовые. Эксплуатационные характеристики и методы испытаний.
28. ГОСТ 307.1-95. Электроутюги бытовые. ТУ.
29. ГОСТ Р 50185-92 Посуда керамическая в контакте с пищей. Выделение свинца и кадмия. Метод испытания.
30. ГОСТ 4.69-81 Посуда фарфоровая и фаянсовая. Номенклатура показателей качества.
31. ГОСТ 28389-89. Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
32. ГОСТ 8051-83. Машины стиральные бытовые. ОТУ
33. ГОСТ 10280-83. Пылесосы электрические бытовые. ОТУ.
34. ГОСТ Р 52084-2003. Приборы электрические бытовые. ОТУ.
35. ГОСТ 16317-87. Приборы холодильные электрические бытовые. ОТУ.
36. ГОСТ 30204-95. Приборы холодильные бытовые. Эксплуатационные характеристики и методы испытаний.
37. ГОСТ Р 51565-2000. Энергосбережение. Приборы холодильные электрические бытовые. Эффективность энергопотребления. Методы определения.
38. ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
39. ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
40. ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
41. ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия
42. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.
43. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.
44. ГОСТ 4295-83 Фрукты и овощи свежие. Отбор проб.
45. ГОСТ 4299-89 Картофель. Методы отбора проб и определения

качества.

46. ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный. Технические условия.

47. ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

48. ГОСТ 1936-85. Чай. Правила приемки и методы анализа.

49. ГОСТ 1937-90. Чай черный байховый фасованный. Технические условия.

50. ГОСТ 1939-90. Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.

51. ГОСТ 6687.0-86. Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.

52. ГОСТ 23268.0-91. Воды минеральные: питьевые, лечебные, лечебно-столовые, природные столовые. Правила приемки и отбор проб.

53. ГОСТ 28188-91. Безалкогольные напитки. Общие технические условия.

54. ГОСТ 29135-91. Соки фруктовые. Общие технические условия.

55. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

56. ГОСТ 5904-82. Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб.

57. ГОСТ 6477-88. Карамель. Общие технические условия

58. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

59. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

60. ГОСТ 5904-82. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.

61. ГОСТ 24901-89. Печенье. Общие технические условия.

62. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности.

63. ГОСТ 5900-73. Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.

64. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

65. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

66. ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

67. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.

68. ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.



69. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
70. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
71. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
72. ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.
73. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
74. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
75. ГОСТ 779-55 Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
76. ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия.
77. ГОСТ 7724-77 Мясо. Свиная в тушах и полутушах. Технические условия.
78. ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
79. ГОСТ 7595-79 Мясо. Разделка говядины для розничной торговли.
80. ГОСТ 7596-81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли.
81. ГОСТ 7597-55 Мясо-свинина. Разделка для розничной торговли.
82. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
83. ГОСТ 16290-86 Колбасы варено-копченые. Технические условия.
84. ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые. Технические условия.
85. ГОСТ 16351-86 Колбасы полукопченые. Технические условия.
86. ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия.
87. ГОСТ 9959-91 Колбасные изделия и копчености. Определение органолептических показателей.
88. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
89. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
90. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
91. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка.
92. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия.
93. ГОСТ 10119-62 Консервы рыбные. Сардины атлантические и сардины из сельди-иваси в масле. Технические условия.

94. ГОСТ 16978-99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия.

95. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.

96. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.

97. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

98. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

б) основная литература:

1. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях Авторы: Андреева Е.И., Зенин Г. В. Санкт-Петербург: Интермедия, 2014 г. , 272 с. – Режим доступа: <https://ibooks.ru/reading.php?productid=339770>

в) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/303951>

2. Демакова, Е. А. Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов : Учебное пособие / Е. А. Демакова, Н. А. Егорова. - Красноярск: Гос. Торг.-экон. ин-т, 2011. - 114 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/422451>

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

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

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

- a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
- b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
5. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

При освоении дисциплины «Товароведения и экспертизы в таможенном деле» особое внимание следует уделить следующим моментам.

В теме 1 – понятиям «потребительная стоимость товаров», «потребительские свойства товаров», «показатели качества товаров», «качество товаров»; в теме 2 – видам таможенных экспертиз, порядку их проведения и требованиям к экспертам, в теме 3 – классификации ассортимента, свойствам и показателям ассортимента товаров; в теме 4 – методам классификации товаров (иерархический и фасетный), структуре

классификаторов товаров; теме 5 – подробно изучить вещества, входящие в состав пищевых продуктов, их физиологическую роль; в теме 6 – уяснить зависимость качества пищевых продуктов от их состава, влияние состава на сохраняемость продуктов; в теме 7 – подробно разобрать факторы, влияющие на формирование качества конкурентоспособности продовольственных товаров; в теме 8 – основные особенности стандартизации и сертификации продовольственных товаров, влияние стандартизации и сертификации на их конкурентоспособность; в теме 9 – особенности классификации продовольственных товаров разных групп; в теме 10 – разобрать факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров, способы повышения сохраняемости; в темах 11-20 следует основное внимание обратить на ассортимент, пищевую ценность и требования к качеству продовольственных товаров соответствующих групп; в теме 21 – рассмотреть особенности формирования качества и сохранения качества непродовольственных товаров, в темах 22-33 – особенно подробно разобрать ассортимент, потребительские свойства и показатели качества, а также требования к качеству непродовольственных товаров.

## **16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии**

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: доклад, кейс-задачи, контрольные работы
- б) для самоконтроля обучающихся: контрольные вопросы;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена, практические задания

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Товароведение и экспертизы в таможенном деле» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) проведение практико-ориентированных занятий.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - дискуссия	2	2	0.5	2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
2	<p>Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле</p> <p>Виды:</p> <p>Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий:</p> <p>-анализ конкретной ситуации,</p> <p>- обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)</p>	2	4	0.5	2
3	<p>Раздел 3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле</p> <p>Виды:</p> <p>Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий:</p> <p>-анализ конкретной ситуации,</p> <p>- обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)</p>	4	4	1	2
	Итого:	8	10		

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Направленность: «Правоохранительная деятельность и информационные  
технологии в таможенном деле»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ПК-15	владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### 1.2.1 Компетенция ОК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Философия

Математика

Идентификация и фальсификация товаров

#### 1.2.2 Компетенция ПК-15 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Производственная практика. Преддипломная практика

### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2	ОК-1 ПК-15	1. Предмет и задачи дисциплины	Доклад Кейс-задачи Контрольные работы
		2. Основные виды таможенных экспертиз	
		3. Ассортимент товаров	
		4. Классификация и кодирование товаров	
		5. Химический состав пищевых продуктов	
		6. Потребительские свойства продовольственных товаров	
		7. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	
		8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	
		9. Классификация продовольственных товаров	
		10. Хранение продовольственных товаров	
		11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	
		12. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	
		13. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества сахара, меда и кондитерских товаров	

№	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
		14. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества вкусовых товаров	
		15. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых жиров	
		16. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	
		17. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мяса и мясных продуктов	
		18. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	
		19. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров	
		20. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пищевых концентратов	
		21. Качество, сохранение качества непродовольственных товаров	
		22. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества товаров для ведения домашнего хозяйства	
		23. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества мебельных товаров	
		24. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества текстильных товаров	
		25. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества тканей	
		26. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества швейных товаров	
		27. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных товаров	
		28. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества обувных кожаных товаров	
		29. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пушно-меховых товаров	
		30. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры	
		31. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества керамических товаров	
		32. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества пластмассовых товаров	
		33. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров	

### Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.



2. Уровень сформированности компетенции (ОК-1, ПК-15) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ, степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах. Общее количество баллов (макс. - 15 б.) складывается из:

5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»,

5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»,

3 балла (20% оценки) за ответы на теоретические вопросы,

2 балла (13,3% оценки) за ответы на дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

### 1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-1 ПК-15	Знает источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров;	С незначительными замечаниями знает источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров;	Не знает источники информации об ассортименте, потребительских свойствах и показателях качества продовольственных и непродовольственных товаров;	10
	Знает характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров; <hr/> <i>Доклад</i>	Верно и в полном объеме знает характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров;	С незначительными замечаниями знает характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров;	Не знает характерные признаки фальсифицированных товаров, виды и способы фальсификации товаров, правовые и прочие последствия реализации фальсифицированных товаров, методы борьбы с фальсификацией товаров;	
<i>Умеет</i>						
ОК-1	Умеет классифицировать	Верно и в полном	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может	10

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
ПК-15	товары в соответствии с ТН ВЭД; _____	объеме может классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	замечаниями может классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	ошибками может классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	классифицировать товары в соответствии с ТН ВЭД;	
	Умеет проводить экспертизу качества товаров; _____	Верно и в полном объеме может проводить экспертизу качества товаров;	С незначительными замечаниями может проводить экспертизу качества товаров;	На базовом уровне, с ошибками может проводить экспертизу качества товаров;	Не может проводить экспертизу качества товаров;	
<i>Владеет</i>						
ОК-1 ПК-15	Владеет навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам. _____	Верно и в полном объеме владеет навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам.	С незначительными замечаниями владеет навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам.	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам.	Не владеет навыками определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам.	5
<i>ВСЕГО</i>						25

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	22-25	высокий
хорошо	18-21	хороший
удовлетворительно	13-17	достаточный
неудовлетворительно	12 и менее	недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Экспертиза качества овощей
2. Классификация шоколада. Производство шоколада
3. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
4. Классификация свежих овощей
5. Экспертиза качества хлеба
6. Экспертиза качества хлеба
7. Классификация шоколада. Производство шоколада
8. Экспертиза шоколада
9. Экспертиза качества чая
10. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
11. Экспертиза качества чая
12. Классификация крупы
13. Экспертиза качества карамели
14. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий
15. Экспертиза качества овощей
16. Экспертиза качества хлеба
17. Классификация свежих овощей
18. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
19. Экспертиза качества чая
20. Классификация и ассортимент муки
21. Экспертиза качества хлеба
22. Классификация кофе. Технология производства кофе
23. Экспертиза качества овощей
24. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
25. Экспертиза качества чая
26. Классификация кофе. Технология производства кофе
27. Экспертиза качества карамели
28. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий
29. Экспертиза качества карамели
30. Экспертиза качества крупы
31. Технология производства сахара. Ассортимент сахара
32. Экспертиза качества чая
33. Экспертиза качества хлеба
34. Экспертиза качества карамели
35. Классификация кофе. Технология производства кофе
36. Экспертиза качества зерна

37. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
38. Экспертиза качества хлеба
39. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
40. Экспертиза качества хлеба
41. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
42. Экспертиза качества крупы
43. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
44. Экспертиза качества карамели
45. Классификация зерновых культур
46. Технология производства сахара
47. Экспертиза качества крупы
48. Классификация и ассортимент муки
49. Классификация и ассортимент муки
50. Экспертиза качества хлеба
51. Технология производства сахара
52. Классификация зерновых культур
53. Экспертиза качества зерна
54. Ассортимент сахара
55. Экспертиза качества крупы
56. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
57. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
58. Экспертиза качества хлеба
59. Технология производства сахара. Ассортимент сахара
60. Экспертиза качества хлеба
61. Экспертиза качества зерна
62. Технология производства хлеба
63. Ассортимент сахара
64. Классификация и ассортимент муки
65. Экспертиза качества карамели
66. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
67. Экспертиза качества зерна
68. Химический состав продовольственных товаров
69. Экспертиза качества зерна
70. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
71. Экспертиза качества хлеба
72. Классификация продовольственных товаров
73. Технология производства хлеба
74. Экспертиза качества крупы
75. Химический состав продовольственных товаров

76. Классификация продовольственных товаров
77. Экспертиза качества хлеба
78. Классификация продовольственных товаров
79. Классификация зерновых культур
80. Классификация продовольственных товаров

**Типовые контрольные задания:**

1. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
2. Экспертиза качества зерна
3. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
4. Классификация крупы
5. Химический состав продовольственных товаров
6. Экспертиза качества зерна
7. Классификация и ассортимент муки
8. Экспертиза качества зерна
9. Классификация зерновых культур
10. Экспертиза качества крупы

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Предметом товароведения является:
  - а) потребительная стоимость товара
  - б) товар
  - в) продукция
  - г) качество товаров
  - д) меновая стоимость товара
  
2. Что является предметом изучения товароведения:
  - а) технология производства;
  - б) потребительская стоимость товаров;
  - в) особенности и классификация товаров.
  
3. Термин «Товар» означает продукт, созданный для:
  - а) обмена (продажи);
  - б) личного потребления;
  - в) распределения;
  - г) общественного потребления.
  
4. Объектом товароведения служит:
  - а) товар
  - б) качество товаров

- в) стоимость
- г) ассортимент
- д) услуги

5. Мерой потребительской стоимости товара является:

- а) качество
- б) количество
- в) ассортимент

6. Содержание клейковины в муке пшеничной высшего сорта составляет:

- а) не менее 28%
- б) не менее 30%
- в) не менее 35%

7. К сортам ржаной муки относятся:

- а) сеяная
- б) обдирная
- в) обойная
- г) высший
- д) крупчатка
- е) крупка

8. Способы приготовления ржаного теста:

- а) на заквасках
- б) на заварках
- в) безопарный
- г) опарный

9. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются:

- а) мука
- б) вода
- в) соль 10

10. Вкусовые товары - это:

- а) алкогольные напитки
- б) майонез
- в) мармеладные изделия
- г) мороженое
- д) йогурт

11. Пищевую поваренную соль классифицируют на каменную, самосадочную, выварочную, садочную по :

- а) способу производства

- б) способу обработки
- в) размеру кристаллов
- г) содержанию примесей 38

### **Литература для подготовки к экзамену:**

- а) нормативные документы:
  1. ГОСТ 24103-80\* Изделия швейные. Термины и определение дефектов.
  2. ГОСТ 12566-88\* Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности.
  3. ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.
  4. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
  5. Образцы швейных изделий
  6. ГОСТ 13784-70 Волокна и нити текстильные. Термины и определения.
  7. ГОСТ Р 51162-98. Посуда алюминиевая литая. ОТУ.
  8. ГОСТ Р 24788-2001. Посуда хозяйственная стальная эмалированная. ОТУ.
  9. ГОСТ Р 52116-2003. Посуда чугунная черная. ОТУ.
  10. ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ.
  11. ГОСТ Р 51969-2002. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. ОТУ.
  12. ГОСТ Р 51162-98. Посуда алюминиевая литая. ОТУ.
  13. ГОСТ Р 51687-2000. Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. ОТУ.
  14. ГОСТ 24788-2001. Посуда хозяйственная стальная эмалированная. ОТУ.
  15. ГОСТ Р 52116-2003. Посуда чугунная черная. ОТУ.
  16. ГОСТ Р 52223–2004 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием.
  17. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. ОТУ.
  18. ГОСТ Р 51696-2000. Товары бытовой химии. ОТУ.
  19. ГОСТ Р 51697-2000. Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке. ОТУ.
  20. ГОСТ Р 51760-2001. Тара потребительская полимерная. ОТУ.
  21. ГОСТ 17527-2003. Упаковка. Термины и определения.
  22. ГОСТ 16371-93. Мебель. ОТУ.
  23. ГОСТ 19917-93. Мебель для сидения и лежания. ОТУ.
  24. ГОСТ Р 51388-99. Энергосбережение. Информирование потребителей об энергоэффективности изделий бытового и коммунального назначения. Общие требования.



25. ГОСТ Р 51565-2000. Энергосбережение. Приборы холодильные электрические бытовые. Эффективность энергопотребления. Методы определения.
26. ГОСТ 16317-87. Приборы холодильные электрические бытовые. ОТУ.
27. ГОСТ 30204-95. Приборы холодильные бытовые. Эксплуатационные характеристики и методы испытаний.
28. ГОСТ 307.1-95. Электроутюги бытовые. ТУ.
29. ГОСТ Р 50185-92 Посуда керамическая в контакте с пищей. Выделение свинца и кадмия. Метод испытания.
30. ГОСТ 4.69-81 Посуда фарфоровая и фаянсовая. Номенклатура показателей качества.
31. ГОСТ 28389-89. Изделия фарфоровые и фаянсовые. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
32. ГОСТ 8051-83. Машины стиральные бытовые. ОТУ
33. ГОСТ 10280-83. Пылесосы электрические бытовые. ОТУ.
34. ГОСТ Р 52084-2003. Приборы электрические бытовые. ОТУ.
35. ГОСТ 16317-87. Приборы холодильные электрические бытовые. ОТУ.
36. ГОСТ 30204-95. Приборы холодильные бытовые. Эксплуатационные характеристики и методы испытаний.
37. ГОСТ Р 51565-2000. Энергосбережение. Приборы холодильные электрические бытовые. Эффективность энергопотребления. Методы определения.
38. ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
39. ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
40. ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
41. ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, 1 и 2 сортов. Технические условия
42. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия.
43. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.
44. ГОСТ 4295-83 Фрукты и овощи свежие. Отбор проб.
45. ГОСТ 4299-89 Картофель. Методы отбора проб и определения качества.
46. ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный. Технические условия.
47. ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.
48. ГОСТ 1936-85. Чай. Правила приемки и методы анализа.

49. ГОСТ 1937-90. Чай черный байховый фасованный. Технические условия.
50. ГОСТ 1939-90. Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.
51. ГОСТ 6687.0-86. Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.
52. ГОСТ 23268.0-91. Воды минеральные: питьевые, лечебные, лечебно-столовые, природные столовые. Правила приемки и отбор проб.
53. ГОСТ 28188-91. Безалкогольные напитки. Общие технические условия.
54. ГОСТ 29135-91. Соки фруктовые. Общие технические условия.
55. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
56. ГОСТ 5904-82. Изделия кондитерские. Правила приемки, отбора и подготовки проб.
57. ГОСТ 6477-88. Карамель. Общие технические условия
58. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
59. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
60. ГОСТ 5904-82. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
61. ГОСТ 24901-89. Печенье. Общие технические условия.
62. ГОСТ 5898-87. Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности.
63. ГОСТ 5900-73. Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.
64. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
65. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
66. ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.
67. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия.
68. ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
69. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
70. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
71. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

72. ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.
73. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
74. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
75. ГОСТ 779-55 Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
76. ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия.
77. ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
78. ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
79. ГОСТ 7595-79 Мясо. Разделка говядины для розничной торговли.
80. ГОСТ 7596-81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли.
81. ГОСТ 7597-55 Мясо-свинина. Разделка для розничной торговли.
82. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
83. ГОСТ 16290-86 Колбасы варено-копченые. Технические условия.
84. ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые. Технические условия.
85. ГОСТ 16351-86 Колбасы полукопченые. Технические условия.
86. ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия.
87. ГОСТ 9959-91 Колбасные изделия и копчености. Определение органолептических показателей.
88. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
89. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
90. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
91. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка.
92. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия.
93. ГОСТ 10119-62 Консервы рыбные. Сардины атлантические и сардины из сельди-иваси в масле. Технические условия.
94. ГОСТ 16978-99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия.
95. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.
96. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские

беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.

97. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

98. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

б) основная литература:

1. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях Авторы: Андреева Е.И., Зенин Г. В. Санкт-Петербург: Интермедия, 2014 г. , 272 с. – Режим доступа: <https://ibooks.ru/reading.php?productid=339770>

в) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/303951>

2. Демакова, Е. А. Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов : Учебное пособие / Е. А. Демакова, Н. А. Егорова. - Красноярск: Гос. Торг.-экон. ин-т, 2011. - 114 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/422451>

## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Направленность: «Правоохранительная деятельность и  
информационные технологии в таможенном деле»

Дисциплина: «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

1. Экспертиза качества овощей
2. Классификация шоколада. Производство шоколада
3. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

1. Классификация свежих овощей
2. Экспертиза качества хлеба
3. Экспертиза качества хлеба

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Классификация шоколада. Производство шоколада
2. Экспертиза шоколада
3. Экспертиза качества чая

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4**

1. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
2. Экспертиза качества чая
3. Классификация крупы

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Экспертиза качества карамели
2. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий
3. Экспертиза качества овощей

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Экспертиза качества хлеба
2. Классификация свежих овощей
3. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Направленность: «Правоохранительная деятельность и информационные технологии в таможенном деле»

Дисциплина: «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Предметом товароведения является:

- а) потребительная стоимость товара
- б) товар
- в) продукция
- г) качество товаров
- д) меновая стоимость товара

2. Что является предметом изучения товароведения:

- а) технология производства;
- б) потребительская стоимость товаров;
- в) особенности и классификация товаров.

3. Термин «Товар» означает продукт, созданный для:

- а) обмена (продажи);
- б) личного потребления;
- в) распределения;
- г) общественного потребления.

4. Объектом товароведения служит:

- а) товар
- б) качество товаров
- в) стоимость
- г) ассортимент
- д) услуги

5. Мерой потребительской стоимости товара является:

- а) качество
- б) количество

в) ассортимент

6. Потребительские свойства товара определяют:

- а) потребительскую стоимость
- б) физическую сущность
- в) рыночную стоимость
- г) качество

7. Классификатор - это:

- а) официальный документ, представляющий систематизированный свод кодов и наименований классификационных группировок
- б) документ о правилах и методах кодирования объектов классификации
- в) документ о правилах и методах классификации объектов
- г) документ, представляющий свод наименований классификационных группировок

8. Энергетическая ценность пищевого продукта определяется содержанием:

- а) воды
- б) белков
- в) углеводов
- г) жиров
- д) витаминов

9. Иерархический метод классификации - это:

- а) последовательное разделение множества на подчиненные группировки
- б) параллельное разделение множества на подчиненные группировки
- в) последовательное разделение множества на независимые группировки
- г) параллельное разделение множества по различным признакам

10. Показатель «полнота ассортимента» характеризует фактическое количество в перечне:

- а) видов и наименований однородных групп товаров
- б) новых товаров
- в) видов и наименований разнородных групп товаров
- г) разновидностей товаров однородных и разнородных групп

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. Показатели, характеризующие безопасность стальной эмалированной посуды:

- а) выделение (миграция) в раствор соединения свинца и кадмия
- б) габаритные размеры
- в) ударная прочность
- г) твердость эмали
- д) прочность крепления ручек

2. Важнейшим показателем при определении качества металлоинструмента является:

- а) твердость
- б) размер
- в) прочность
- г) упругость

3. Защитно-декоративные покрытия для внутренней и внешней отделки бытовой металлической посуды:

- а) хромирование
- б) крацовка
- в) шлифование
- г) оцинковка

4. Защитно-декоративные покрытия для внутренней и внешней отделки бытовой металлической посуды:

- а) лужение
- б) крацовка
- в) шлифование
- г) оцинковка

5. Защитно-декоративные покрытия для внутренней и внешней отделки бытовой металлической посуды:

- а) эмалирование
- б) крацовка
- в) шлифование
- г) оцинковка

6. Марка портландцемента 500 означает прочность затвердевшего стандартного раствора:

- а) на изгиб
- б) на сжатие
- в) на растяжение
- г) на твердость



7. Градация на марки характерна для крупы:

- а) манной
- б) перловой
- в) рисовой
- г) пшенной
- д) кукурузной
- е) овсяной

8. Цвет сеяной муки:

- а) белый с синеватым оттенком
- б) белый с сероватым оттенком
- в) белый с желтоватым оттенком

9. Меры защиты пищевых жиров от порчи:

- а) низкие температуры
- б) антиокислители
- в) герметичная и кислородно-непроницаемая упаковка
- г) присутствие кислорода воздуха
- д) присутствие ионов металлов (медь, железо, никель)

10. Жирность классического сливочного масла:

- а) от 80,0 % до 85,0 % включительно
- б) от 50,0 % до 79,0 % включительно
- в) не более 50%
- г) не более 25%

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. Податливость мягких элементов мебели определяет:

- а) величина проседания под стандартной нагрузкой
- б) толщина
- в) прочность
- г) материал

2. Отличительной особенностью класса сложных ткацких переплетений является:

- а) наличие сложного ткацкого рисунка
- б) для их образования необходимо использование трех и более систем нитей
- в) для их образования необходимо использование двух и более простых переплетений
- г) для их образования необходимо использование разных по цвету нитей

3. Торговая классификация шелковых тканей основана на признаке:

- а) волокнистый состав
- б) назначение
- в) вид переплетения
- г) характер отделки

4. Основным признаком драпов по сравнению с пальтовыми тканями является:

- а) переплетения однослойных структур
- б) рисунок ткацкого переплетения не виден
- в) открытый ткацкий рисунок
- г) широко применяется фасонная пряжа

5. Основным признаком драпов по сравнению с пальтовыми тканями является:

- а) полуторо-двухслойное переплетение
- б) переплетения однослойных структур
- в) открытый ткацкий рисунок
- г) широко применяется фасонная пряжа

6. Основным признаком шерстяных камвольных тканей по сравнению с суконными является:

- а) гладкая поверхность с четко выраженным ткацким рисунком
- б) используют преимущественно аппаратную некрученную пряжу
- в) переплетение не просматривается или выражено нечетко

7. Основным признаком шерстяных камвольных тканей по сравнению с суконными является:

- а) они не подвергаются увалке
- б) используют преимущественно аппаратную некрученную пряжу
- в) переплетение не просматривается или выражено нечетко

8. Отличительной особенностью шедро является:

- а) красивый, характерный зернистый рисунок мерей
- б) недостаточная эластичность
- в) повышенная водопроницаемость

9. Отличительной особенностью шедро является:

- а) мягкость
- б) недостаточная эластичность
- в) повышенная водопроницаемость

10. Отличительной особенностью шевро является:

- а) небольшая толщина
- б) недостаточная эластичность
- в) повышенная водопроницаемость

### **2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине**

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переекзаменовка в дополнительную сессию.

### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

При сдаче экзамена:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) - при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ**

Специальность 38.05.02 Таможенное дело  
Направленность: «Правоохранительная деятельность и информационные  
технологии в таможенном деле»

## **1. Материалы для текущего контроля**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

Контрольные работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» состоят из вопросов и задач.

#### **Вариант 1**

1. Экспертиза качества овощей
2. Классификация шоколада. Производство шоколада

#### **Вариант 2**

1. Классификация свежих овощей
2. Экспертиза качества хлеба

#### **Вариант 3**

1. Классификация шоколада. Производство шоколада
2. Экспертиза шоколада

#### **Вариант 4**

1. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий
2. Экспертиза качества чая

#### **Вариант 5**

1. Экспертиза качества карамели
2. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий

#### **Вариант 6**

1. Экспертиза качества хлеба
2. Классификация свежих овощей

#### **Вариант 7**

1. Экспертиза качества чая
2. Классификация и ассортимент муки

### **Вариант 8**

1. Классификация кофе. Технология производства кофе
2. Экспертиза качества овощей

### **Вариант 9**

1. Экспертиза качества чая
2. Классификация кофе. Технология производства кофе

### **Вариант 10**

1. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий
2. Экспертиза качества карамели

### **Вариант 11**

1. Технология производства сахара. Ассортимент сахара
2. Экспертиза качества чая

### **Вариант 12**

1. Экспертиза качества карамели
2. Классификация кофе. Технология производства кофе

### **Вариант 13**

1. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
2. Экспертиза качества хлеба

### **Вариант 14**

1. Экспертиза качества хлеба
2. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий

### **Вариант 15**

1. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
2. Экспертиза качества карамели

### **Вариант 16**

1. Технология производства сахара. Ассортимент сахара
2. Экспертиза качества крупы

### **Вариант 17**

1. Классификация и ассортимент муки
2. Экспертиза качества хлеба

### **Вариант 18**

1. Классификация зерновых культур
2. Экспертиза качества зерна

**Вариант 19**

1. Экспертиза качества крупы
2. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая

**Вариант 20**

1. Экспертиза качества хлеба
2. Технология производства сахара. Ассортимент сахара

**Вариант 21**

1. Экспертиза качества зерна
2. Технология производства хлеба

**Вариант 22**

1. Классификация и ассортимент муки
2. Экспертиза качества карамели

**Вариант 23**

1. Экспертиза качества зерна
2. Химический состав продовольственных товаров

**Вариант 24**

1. Классификация свежих плодов, их помологические и товарные сорта
2. Экспертиза качества хлеба

**Вариант 25**

1. Технология производства хлеба
2. Экспертиза качества крупы

**Вариант 26**

1. Классификация продовольственных товаров
2. Экспертиза качества хлеба

**Вариант 27**

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация продовольственных товаров

**Вариант 28**

1. Экспертиза качества зерна
2. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая

**Вариант 29**

1. Химический состав продовольственных товаров
2. Экспертиза качества зерна



### **Вариант 30**

1. Экспертиза качества зерна
2. Классификация зерновых культур

### **Вариант 31**

1. Классификация крупы
2. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий

### **Вариант 32**

1. Классификация и ассортимент чая. Технология производства чая
2. Экспертиза качества хлеба

### **Вариант 33**

1. Классификация продовольственных товаров
2. Экспертиза качества чая

### **Вариант 34**

1. Химический состав продовольственных товаров
2. Классификация крупы

### **Вариант 35**

1. Классификация продовольственных товаров
2. Экспертиза качества овощей

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## КЕЙС-ЗАДАЧИ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

### Кейс-задача № 1

**Ситуация.** В магазин г. Пушкино на реализацию поступили макаронные изделия производства ОАО «МАКФА»; расфасованные в картонные коробки по 550г,,: рожки, группа А, высший сорт.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены следующие показатели качества: цвет – белый, однородный с сероватым оттенком; форма – соответствующая наименованию; состояние после варки – наблюдается незначительное склеивание изделий; кислотность, град – 4,5; массовая доля крошки – 2%; сохранность формы сваренных изделий – 98%.

Задания:

- Проведите качественную идентификацию макаронных изделий по ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».

- Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность вермишели любительской по данным маркировки (в 100г продукта содержится 71,5г углеводов, 10,4г белков, 1,1г жиров) и сравните ее с заявленной на маркировке энергетической ценностью (344 ккал).

- Понятие модели Кано, ее значение в повышении конкурентоспособности товара (макаронных изделий).

### Кейс-задача № 2

**Ситуация.** В сентября предыдущего года на базу ООО «Плоды и овощи» поступила партия картофеля, упакованного в сетчатые мешки. Количество мешков – 300 штук. Масса одного мешка – 30 кг. По сопроводительным документам поставщика в партии находится 95% стандартных и 5 % нестандартных клубней.

Приемочный контроль качества по объединенной пробе картофеля показал, что по внешнему виду и размеру клубни соответствовали требованиям действующего стандарта. В объединенной пробе оказалось: клубней с механическими повреждениями (глубиной более 4 мм и длиной 10 мм) – 1,2 кг; клубней, пораженных паршой (свыше ¼ поверхности клубня) –

0,8 кг; клубней с позеленением на поверхности не более  $\frac{1}{4}$  клубня – 1,5 кг.  
Содержание земли, прилипшей к клубням и свободной – 0,9 кг.

Задания:

- Определите величину объединенной пробы по ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества».
- Сформулируйте заключение о качестве партии картофеля по ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель продовольственный. Технические условия».
- Укажите наиболее распространенные болезни картофеля и охарактеризуйте их влияние на снижение сохраняемости партии картофеля.
- Назовите факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и конкурентоспособности картофеля.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание) , если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

1. Использование штрихового кода при выпуске ввозимой продукции на таможенную территорию РФ.
2. Сущность таможенной экспертизы, ее цели и задачи.
3. Порядок назначения таможенной экспертизы.
4. Роль товароведения в таможенном деле, его цели и задачи.
5. Товар, как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.
6. Стандартизация товаров, ее сущность и содержание.
7. Актуальные вопросы практики международной стандартизации и сертификации.
8. Особенности товароведной характеристики товаров, пересекающих таможенную границу по ТН ВЭД в части сырья, технологии производства, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, классификации и т.д.
9. Виды экспертиз, исследований, испытаний, выполняемых в таможенных лабораториях.
10. Органолептические физико-химические, микробиологические методы исследования при проведении таможенной экспертизы различных групп товаров. Заключение эксперта.
11. Принципы классификации и кодирования групп товаров по ТН ВЭД и ОКП
12. Потребительские свойства товаров, классификация их показателей
13. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация изделий культурно-бытового и хозяйственного назначения из пластмасс и товаров бытовой химии.
14. Таможенная экспертиза (по количеству и качеству) тканей и других текстильных изделий.
15. Таможенная экспертиза (документальная) и сертификация швейных и трикотажных изделий.
16. Таможенная экспертиза (по экологическим рискам) и сертификация обуви из натуральной и искусственной кожи.
17. Таможенная экспертиза (по заявке судебно-медицинских органов) и сертификация пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.
18. Таможенная экспертиза (контрольная) и сертификация металлической посуды из черных и цветных металлов.

19. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация керамической посуды.
20. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация древесины.
21. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация мебели.
22. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация строительных материалов.
23. Таможенная экспертиза (по количеству и качеству) и сертификация парфюмерно-косметических товаров.
24. Таможенная экспертиза (документальная) и сертификация электротоваров.
25. Таможенная экспертиза (по заявке судебно-медицинских органов) и сертификация питьевой воды (бутилированной).
26. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация кондитерских изделий.
27. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация макаронных изделий.
28. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация растительного масла и продуктов его переработки.
29. Таможенная экспертиза (по количеству и качеству) и сертификация мяса, мясной продукции.
30. Таможенная экспертиза (по количеству и качеству) и сертификация мяса птицы, яйца и продуктов их переработки.
31. Таможенная экспертиза (документальная) и сертификация рыбы.
32. Таможенная экспертиза (документальная) и сертификация нерыбных объектов промысла и продуктов перерабатываемых из них.
33. Таможенная экспертиза (по экологическим рискам) и сертификация молока и молочных продуктов.
34. Таможенная экспертиза (по заявкам судебно-медицинских органов) и сертификация плодов, овощей и продуктов их переработки.
35. Таможенная экспертиза (контрольная) и сертификация пищекопцентратов растительного происхождения: чай, кофе, пряности.
36. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация напитков.
37. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация пива.
38. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация вин.
39. Таможенная экспертиза (повторная) и сертификация коньяков, спирта этилового, ликероводочной продукции.
40. Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация меда и продукции пчеловодства.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание) , если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

**2. Материалы для проведения текущей аттестации**  
**Текущая аттестация 1**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ**  
**АТТЕСТАЦИИ №1**  
**(в форме контрольной работы)**

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

**Вариант 1**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация  
автотранспортных средств

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы автотранспортных средств.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения автотранспортных  
средств через таможенную границу РФ

**Вариант 2**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация изделий из  
натуральной и искусственной кожи

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы изделий из натуральной и  
искусственной кожи

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения изделий из  
натуральной и искусственной кожи покрытий через таможенную границу  
РФ

**Вариант 3**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация ковров и  
текстильных напольных покрытий

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы ковров и текстильных  
напольных покрытий

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения ковров и текстильных  
напольных покрытий через таможенную границу РФ

#### **Вариант 4**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация строительных товаров и отделочных материалов

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы строительных товаров и отделочных материалов

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения строительных товаров и отделочных материалов через таможенную границу РФ

#### **Вариант 5**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация ювелирных изделий

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы ювелирных изделий

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения ювелирных изделий через таможенную границу РФ

#### **Вариант 6**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация бытовой техники

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы бытовой техники

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения бытовой техники через таможенную границу РФ

#### **Вариант 7**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация аудио- и видеотехники

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы аудио- и видеотехники

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения аудио- и видеотехники через таможенную границу РФ

#### **Вариант 8**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация фото- и кинотехники

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы фото- и кинотехники

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения фото- и кинотехники через таможенную границу РФ

#### **Вариант 9**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация офисной техники

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы офисной техники

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения офисной техники через таможенную границу РФ



### **Вариант 10**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация антикварных изделий

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы антикварных изделий

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения антикварных изделий через таможенную границу РФ

### **Вариант 11**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация детских товаров.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы детских товаров.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения детских товаров через таможенную границу РФ

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание) , если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## Текущая аттестация 2

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

#### Вариант 1

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация сахара-сырца, сахара-песка и рафинада.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы сахара-сырца, сахара-песка и рафинада.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения сахара-сырца, сахара-песка и рафинада через таможенную границу РФ

#### Вариант 2

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация какао-бобов и шоколада.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы какао-бобов и шоколада.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения какао-бобов и шоколада через таможенную границу РФ

#### Вариант 3

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения фруктово-ягодных кондитерских изделий через таможенную границу РФ

#### Вариант 4

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация мучных кондитерских изделий.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы мучных кондитерских изделий.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения мучных кондитерских изделий через таможенную границу РФ

### **Вариант 5**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация мучных кондитерских изделий.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы мучных кондитерских изделий.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения мучных кондитерских изделий через таможенную границу РФ

### **Вариант 6**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация кофе.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы кофе.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения кофе через таможенную границу РФ.

### **Вариант 7**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация виноградных вин.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы виноградных вин.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения виноградных вин через таможенную границу РФ.

### **Вариант 8**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация бренди.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы бренди.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения бренди через таможенную границу РФ.

### **Вариант 9**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация сыров.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы сыров.

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения сыров через таможенную границу РФ.

### **Вариант 10**

Вопрос 1. Товароведная характеристика и классификация мяса крупного рогатого скота.

Вопрос 2. Методы и средства экспертизы мяса крупного рогатого скота

Вопрос 3. Практические аспекты перемещения мяса крупного рогатого скота через таможенную границу РФ.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание) , если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.