Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Карамышев Виктор Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.09.2026 11:54:38
Уникальный программный ключ:
a69eb4eda2529afde6957b019c031b0323b98d88

Министерство образования и науки Курской области

Государственное образовательное автономное учреждение высшего образования Курской области
«Курская академия государственной и муниципальной службы»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по
учебно-методическому
обеспечению

_____ Хмелевская И.Г.
(подпись, Ф.И.О.)
«01» июля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)
38.05.02 Таможенное дело

Направленность (профиль, специализация): Таможенное дело

Форма обучения: Заочная

КУРСК – 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по программе специалитета 38.05.02 Таможенное дело, специализация Таможенное дело и на основании учебного плана по программе специалитета 38.05.02 Таможенное дело одобренного Ученым советом академии, протокол № 17 от «29» мая 2026 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по программе специалитета 38.05.02 Таможенное дело, специализация Таможенное дело на заседании кафедры внешнеэкономических связей, таможенного дела и таможенного права «30» июня 2026 г., протокол №11.

Зав. кафедрой
внешнеэкономических
связей, таможенного дела
и таможенного права /Соклаков А.А./

Разработчик программы
Старший преподаватель
кафедры
внешнеэкономических связей,
таможенного дела
и таможенного права Левкина В.С.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по программе специалитета 38.05.02 Таможенное дело на заседании кафедры внешнеэкономических связей, таможенного дела и таможенного права «___» _____ 202__ г., протокол № _

Зав. кафедрой
внешнеэкономических
связей, таможенного дела
и таможенного права _____ _____
подпись *ФИО*

1. Цели и задачи дисциплины. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение теоретических положений и развитие практических навыков товароведения и экспертизы в таможенном деле.

Основные задачи дисциплины:

– дать обучающимся необходимые понятия об основах стандартизации, метрологии и сертификации;

– дать обучающимся необходимые понятия о международных аспектах товароведения и экспертизы;

– ознакомить обучающихся с достижениями в области товароведения и оценки соответствия;

– изучить способы идентификации и возможной фальсификации товаров; ознакомить обучающихся с организацией работы экспертно-криминалистических подразделений ФТС.

1.2 Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции)		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижений
Код компетенции	Наименование компетенции		
ПК-4	Способен определять стоимость товаров, перемещаемых через таможенную границу	ПК-4.2 Проводит экспертизу товаров, перемещаемых через таможенную границу	**Знать:** – основы международного и российского законодательства в области экспертной деятельности, стандартизации, метрологии, и сертификации; – цели, задачи, объекты, субъекты проведения таможенной экспертизы – средства стандартизации, метрологии, и сертификации; – требования, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и

			хранение товаров – гигиенические требования к качеству, в том числе и безопасности товаров – методы проведения экспертизы товаров; – правила отбора проб и образцов в таможенных целях **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства регламентирующими проведение таможенной экспертизы; – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанными с таможенной экспертизой; – навыками проведения таможенных экспертиз товаров – техникой инициации таможенной экспертизы в процессе осуществления внешнеэкономической деятельности
		ПК-4.3 Устанавливает состояние (классификационные признаки) товаров, перемещаемых через	**Знать:** – основы международного и российского законодательства в области классификации

		таможенную границу	товаров – цели, задачи, объекты, субъекты установления классификационных признаков товаров – знать средства стандартизации, метрологии, и сертификации товаров – требования, определяющие маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров влияющие на классификацию товаров – основные принципы классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД **уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства, регламентирующие классификацию товаров; – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **владеть:** – навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД – навыками использования основных правил интерпретации ТН ВЭД – мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с

			классификацией товаров; – навыками проведения экспертиз товаров и их компетенции

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП направления подготовки 38.05.02 «Таможенное дело» и изучается на 2 курсе.

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

Общая трудоемкость (объем) составляет 8 зачетных единиц (з.е.), 288 академических часов

Виды учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	288
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	18,7
в том числе:	
лекции	8
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	256,3
Контроль (подготовка к экзамену)	13
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	2,7
в том числе:	
зачет	0,3
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	2,4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических

или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование темы (раздела)	Вид деятельности			Формы текущего контроля	Формируемые компетенции
		Лекции, час.	Лаб., час.	Пр. час.		
1	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров. Классификация потребительских товаров. Стандартизация потребительских товаров. Сертификация потребительских товаров.	2		2	Тестирование	ПК-4
2	Экспертиза потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров. Зерномучные товары. Плодоовощные товары	2		2	Тестирование	ПК-4
3	Вкусовые товары. Кондитерские товары Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Меховые товары	2		2	Тестирование, решение задач	ПК-4
4	Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов Классификационные системы и товарные номенклатуры	2		2	Тестирование, рефераты	ПК-4
	Итого	8		8		

Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час.
1	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров. Классификация потребительских товаров. Стандартизация потребительских товаров. Сертификация потребительских товаров.	2
2	Экспертиза потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров. Зерномучные товары. Плодоовощные товары	2
3	Вкусовые товары. Кондитерские товары Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Меховые товары	2
4	Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов Классификационные системы и товарные номенклатуры	2
Итого		8

5. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой академии:

а) библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

б) имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

а) путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

б) путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

в) путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
- заданий для самостоятельной работы;
- тем рефератов и докладов;
- тем курсовых работ и методических рекомендаций по их выполнению;
- вопросов к экзаменам и примерных тестовых заданий к зачету;
- методических указаний к выполнению лабораторных и практических работ.

6. Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Вид учебной деятельности (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Вкусовые товары. Кондитерские товары Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Меховые товары	практическое занятие	Case-study (ситуационный анализ)	2
	Итого			2

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и (или) научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в академии единой развивающей образовательной и воспитательной среды.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, самостоятельности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

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

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
ПК-4 Способен определять стоимость товаров, перемещаемых через таможенную границу	Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)	Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) Таможенная стоимость	Ценообразование во внешней торговле Учебная практика (тип - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Производственная практика (тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) Производственная практика (тип - научно-исследовательская работа) Производственная практика (тип - преддипломная практика)

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетвори-тельно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-4	ПК-4.2 Проводит экспертизу товаров, перемещаемых через таможенную границу	**Знать:** – средства стандартизации, метрологии, и сертификации; – требования, определяющие качество,	**Знать:** – цели, задачи, объекты, субъекты проведения таможенной экспертизы – средства стандартизации,	**Знать:** – основы международного и российского законодательства в области экспертной деятельности,

		маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров – гигиенические требования к качеству, в том числе и безопасности товаров – методы проведения экспертизы товаров; **Уметь:** – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – навыками проведения таможенных экспертиз товаров техникой инициации таможенной экспертизы в процессе осуществления внешнеэкономической деятельности	метрологии, и сертификации; – требования, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров – гигиенические требования к качеству, в том числе и безопасности товаров – методы проведения экспертизы товаров; **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства регламентирующими проведение таможенной экспертизы; – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными и контролирующими органами **Владеть:** – мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанными с	стандартизации, метрологии, и сертификации; – цели, задачи, объекты, субъекты проведения таможенной экспертизы – средства стандартизации, метрологии, и сертификации; – требования, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров – гигиенические требования к качеству, в том числе и безопасности товаров – методы проведения экспертизы товаров; – правила отбора проб и образцов в таможенных целях **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами,

			таможенной экспертизой – навыками проведения таможенных экспертиз товаров техникой инициации таможенной экспертизы в процессе осуществления внешнеэкономической деятельности	актами международного и российского законодательства регламентирующими проведение таможенной экспертизы – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанными с таможенной экспертизой; – навыками проведения таможенных экспертиз товаров техникой инициации таможенной экспертизы в процессе осуществления

				внешнеэкономической деятельности
	ПК-4.3 Устанавливает состояние (классификационные признаки) товаров, перемещаемых через таможенную границу	**Знать:** – средства стандартизации, метрологии, и сертификации товаров **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства, регламентирующие классификацию товаров; – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД – навыками использования основных правил интерпретации ТН ВЭД	**Знать:** – цели, задачи, объекты, субъекты установления классификационных признаков товаров – средства стандартизации, метрологии, и сертификации товаров **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными документами, актами международного и российского законодательства, регламентирующие классификацию товаров – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД – навыками использования основных правил интерпретации ТН ВЭД	**Знать:** – основы международного и российского законодательства в области классификации товаров – цели, задачи, объекты, субъекты установления классификационных признаков товаров – средства стандартизации, метрологии, и сертификации товаров – требования, определяющие маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров влияющие на классификацию товаров – основные принципы классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД **Уметь:** – анализировать и работать с нормативными

		– мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с классификацией товаров; – навыками проведения экспертиз товаров и их компетенции	– мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с классификацией товаров – навыками проведения экспертиз товаров и их компетенции	документами, актами международного и российского законодательства, регламентирующие классификацию товаров – проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров – осуществлять связи с поставщиками и покупателями, государственными контролирующими органами **Владеть:** – навыками классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД – навыками использования основных правил интерпретации ТН ВЭД – мерами регулирования внешнеторговой деятельности, связанных с классификацией товаров; – навыками проведения экспертиз

				товаров и их компетенции

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки ЗУН и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

№	Тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства (наименование)
1	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров. Классификация потребительских товаров. Стандартизация потребительских товаров. Сертификация потребительских товаров.	ПК-4	Лекция, практическое занятие, СРС	Тестовые задания
2	Экспертиза потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров. Зерномучные товары. Плодоовощные товары	ПК-4	Лекция, практическое занятие, СРС	Тестовые задания
3	Вкусовые товары. Кондитерские товары Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Меховые товары	ПК-4	Лекция, практическое занятие, СРС	Тестовые задания, задачи
4	Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов Классификационные системы и товарные номенклатуры	ПК-4	Лекция, практическое занятие, СРС	Тестовые задания, рефераты

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Тестовые задания для проведения текущего контроля

1. Товароведением называется:

а) знание о товарах;
б) систематизация видов товаров;
в) учёт товара.

2. Потребительская стоимость:

а) учитывает рынок цен на определённый товар;
б) выражает возможность потребителя;
в) возможность удовлетворять потребитель.

3. Продукция может быть:

а) розничной;
б) материальной;
в) оптовой;
г) существенной.

4. К потребительским ценностям не относятся:

а) универсальные;
б) специальные;
в) привнесенные;
г) базовые.

5. Процедура оценки качества продукции не включат в себя:

а) обоснование базовых значений показателей качества;
б) определение размера выборки;
в) проведение измерений;
г) определение номенклатуры показателей качества.

Задачи для проведения текущего контроля

Задание 1

В магазине сыр хранится при температуре +25 гр. и влажность 65% (низкая). На складе сыр хранится при температуре – 10 гр. влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров? Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?

Задание 2.

Рассчитать энергетическую ценность сдобной булки весом 200 грамм в Ккал, содержащей 7,7% белков, 2,4% жира, 53,4% углеводов. Дать объяснение.

Примерная тематика рефератов

1. Категории и виды нормативных документов по стандартизации.
2. Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
3. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
4. Фальсификация пищевых продуктов. Виды и способы распознавания.
5. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в учебно-методических материалах по дисциплине.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации

Экзамен проводится в форме устного ответа на вопросы билета. Билет по структуре состоит из двух теоретических вопросов и одного практического (компетентностно-ориентированного) задания. Для проверки знаний используются вопросы. Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных заданий (ситуационных, производственных или кейсового характера). Все задания являются многоходовыми. Некоторые задания, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Некоторые умения, навыки и компетенции прямо не отражены в формулировках задач, но они могут быть продемонстрированы обучающимися при их решении.

Вопросы к экзамену

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обусловливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
61. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
62. Пушно-меховые полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
63. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
64. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
65. Кожаная обувь: классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства, особенности формирования современного ассортимента. Нумерация кожаной обуви.

66. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов и ювелирных камней, их влияние на качество ювелирных изделий.
67. Порядок идентификации товара и отнесении его к однородной группе.
68. Связь идентификации с товароведными признаками потребительских
69. товаров.
70. Фальсифицированный товар и методы его выявления. Правовая
71. ответственность.
72. Виды экспертизы и их выбор для экспертизы конкретного товара или
73. однородной группы товаров сырья и пищевых продуктов.
74. Экспертные, социологические, товарные, технологические, патентно-
75. лицензионные, правовые методы и порядок их использования при
76. экспертизе продовольственных товаров.
77. Особенности экспертизы товаров при ввозе их в РФ.
78. Документальное оформление экспертизы импортных, экспортных и отечественных товаров.

Задания к экзамену

Задание 1

Дайте заключение о качестве хлеба Дарницкий подовой, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитой пористостью, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость 63%, влажность 46%.

Задание 2

При проверке торгового предприятия Госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза Провансаль. При анализе обнаружено:
- неоднородная консистенция;
- на поверхности имеется слой отделившегося масла.

Определить качество майонеза. Правильны ли действия Госинспектора запретившего реализацию? Укажите возможные причины выявления дефектов.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового тестирования. Бланк состоит из 20 тестовых вопросов и компетентностно-ориентированного задания. Для проверки знаний используются вопросы в различных формах (закрытой, открытой, на установление правильной последовательности, на установление соответствия). Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированного задания (ситуационных, производственных или кейсового характера). Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Некоторые умения, навыки и компетенции прямо не отражены в формулировках задач, но они могут быть продемонстрированы обучающимися при их решении.

Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации

1. Классификация товаров позволяет выявить обобщающие характеристики:
а) услуг;
б) классов;
в) товаров;
г) кодов.

2. Классификация товаров позволяет изучать структуру:

а) ассортимента товаров;
б) ассортимента товаров и услуг;
в) ассортимента классификации;
г) классификации ассортимента.

3. Одним из трех основных признаков классификации, является единство:

а) технологических процессов производства;
б) классификации товаров;
в) технологических процессов классификации;
г) процессов кодирования.

4. Основание кода – это число знаков:

а) в алфавите кода;
б) в разряде кода;
в) в длине кода;
г) в основании кода.

5. Разряд кода – это:

а) основание знаков в алфавите кода;
б) позиция знака в коде;
в) основание кода в знаке;
г) позиция знака в длине кода.

Задания к зачету

Задание 1

В 100 г печенья «Золушка» содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

Задание 2

Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

Полностью оценочные средства для промежуточного контроля представлены в учебно-методических материалах дисциплины.

7.4 Методика оценивания ЗУН, характеризующих этапы формирования компетенций

Для проведения промежуточной аттестации в форме **экзамена** используется следующая методика оценивания ЗУН, характеризующих этапы формирования компетенций.

Экзамен проводится в форме устного ответа на вопросы билета. Билет по структуре состоит из двух теоретических вопросов и одного компетентностно-ориентированного задания.

Оценивание устного ответа на вопросы билета оценивается следующим образом:

Критерии оценивания устного ответа на вопросы билета	Максимальный балл
Полнота и самостоятельность раскрытия содержания материала	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Грамотность и логичность изложения материала	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Системность и глубина знания программного материала	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Правильность использования профессиональной терминологии	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новых условиях	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Способность творчески применять знания теории к решению профессиональных задач	2 (по 1 баллу за каждый вопрос)
Максимальное количество баллов	**12**

Решение компетентностно-ориентированной задачи оценивается следующим образом:

Критерии оценки задания	Максимальный балл
Научно-теоретический уровень выполнения задания	1
Полнота решения задания	1
Степень самостоятельности в подходе к анализу задания, доказательность и убедительность	1
Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	1
Полнота и всесторонность выводов	1
Креативность в подходе к решению задания (наличие собственных взглядов на проблему, собственных вариантов решений)	1
Максимальное количество баллов	**6**

Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале
16-18	высокий	отлично
13-15	продвинутый	хорошо
9-12	пороговый	удовлетворительно
8 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

Для проведения промежуточной аттестации в форме **зачета** используется следующая методика оценивания ЗУН, характеризующих этапы формирования компетенций.

Зачет проводится в виде бланкового тестирования. Бланк состоит из 20 тестовых вопросов и компетентностно-ориентированного задания.

Каждый верный ответ на вопрос оценивается следующим образом:

– вопрос в закрытой форме –1 балл,
– вопрос в открытой форме – 1 балл,

– вопрос на установление правильной последовательности – 1 балл,
– вопрос на установление соответствия – 1 балл.

Максимальное количество баллов за ответы на тестовые вопросы – 20 баллов

Решение компетентностно-ориентированной задачи оценивается следующим образом:

Критерии оценки задания	Максимальный балл
Научно-теоретический уровень выполнения задания	1
Полнота решения задания	1
Степень самостоятельности в подходе к анализу задания, доказательность и убедительность	1
Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	1
Полнота и всесторонность выводов	1
Креативность в подходе к решению задания (наличие собственных взглядов на проблему, собственных вариантов решений)	1
Максимальное количество баллов	**6**

Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале
22-26	высокий	отлично
17-21	продвинутый	хорошо
12-16	пороговый	удовлетворительно
11 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

8. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Кучинская, Л. В. Основы товароведения в таможенном деле : практикум / Л. В. Кучинская, Е. В. Красильникова. — Москва : Российская таможенная академия, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-9590-1081-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93203.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Нестеров, А. В. Экспертиза в таможенных целях : учебное пособие / А. В. Нестеров. — Москва : Российская таможенная академия, 2017. — 186 с. — ISBN 978-5-9590-0941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93230.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле : учебное пособие / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 379 с. — ISBN 978-5-7964-2035-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR

BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/90953.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Товароведение, экспертиза в таможенном деле и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Ч.3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности / составители Н. А. Бабкина. — Благовещенск : Амурский государственный университет, 2020. — 111 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/103925.htm. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Товароведение, экспертиза в таможенном деле и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Ч.1. Непродовольственные товары. Раздел XI «Текстильные материалы и текстильные изделия» ТН ВЭД ЕАЭС / составители Н. А. Бабкина. — Благовещенск: Амурский государственный университет, 2017. — 101 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/103924.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 с. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/105668.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9. Ресурсы информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

www.customs.ru - Официальный сайт Федеральной таможенной службы Российской Федерации.
www.nalog.ru - Официальный сайт ФНС России.
www.eurasiancommission.org - Официальный сайт Евразийской эконмической комиссии.
www.customsspec.ru - Информационно-аналитический портал «Специалист таможенного дела».

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых

положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

– систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

– углубления и расширения теоретических знаний студентов;

– формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;

– развития познавательных способностей;

– формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

– развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов: самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; выполнение разноуровневых заданий; работа со словарем, справочником; поиск необходимой информации в сети Интернет; конспектирование источников; реферирование источников; самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку академии; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе ***подготовки к промежуточной аттестации*** студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

– необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

– необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;

– не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;

– прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;

– к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

11. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Информационные технологии
1	Понятие о потребительских свойствах, качестве товаров. Классификация потребительских товаров. Стандартизация потребительских товаров. Сертификация потребительских товаров.	«Классификация товаров» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия «Сертификация продукции и систем качества» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия
2	Экспертиза потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров. Зерномучные товары. Плодоовощные товары	«Порядок проведения таможенной экспертизы»– мультипрезентация при проведении семинарского занятия
3	Вкусовые товары. Кондитерские товары Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Меховые товары	
4	Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов Классификационные системы и товарные номенклатуры	Единая товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности» – мультипрезентация при проведении семинарского занятия

11.2 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. MicrosoftWindows7 Starter предустановленная лицензионная;
2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academik OPEN No Level; Лицензия № 42859743, Лицензия № 42117365;
3. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academik OPEN No Level; Лицензия № 42859743
4.

11.3 Современные профессиональные базы данных

1. Универсальная интернет-энциклопедия Wikipedia http://ru.wikipedia.org
2. Университетская библиотека Онлайн http://www.biblioclub.ru
3. Сервис полнотекстового поиска по книгам http://books.google.ru
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru

5. Федеральный образовательный портал «Российское образование» http://www.edu.ru

11.4 Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса

1. Справочная правовая система Консультант Плюс - договор №21/2018/К/Пр от 09.01.2018.

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

Для осуществления образовательного процесса при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
305009, г. Курск ул. Интернациональная, д. 6-б. Учебная аудитория № 29 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатория по таможенным операциям.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: Политическая карта мира, Герб Российской Федерации, герб Центрального таможенного управления, герб Федеральной Таможенной службы Российской Федерации, флаги Российской Федерации; информационные стенды: «Государственная служба», «INCOTERMS 2020», «Транспортная инфраструктура России», знак обозначения пределов зоны таможенного контроля, шкаф с демонстрационным материалом: запорно-пломбировочные устройства различных видов, образцы товаросопроводительных документов, досмотровое зеркало. Монитор LCD Monitor 17” Acer AL1716Fs-14 шт. Компьютер Intel Pentium Dual CPU E2140-10 шт. Клавиатура – 14шт. Мышь- 14 шт. Имеется локальная сеть. Имеется доступ в Интернет на всех ПК.

305009, г. Курск ул. Интернациональная, д. 6-б. Учебная аудитория № 30 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: шкафы с муляжами продовольственных товаров (и техническими средствами таможенного контроля; информационные стенды: «Таможенная экспертиза продовольственных товаров: понятие, цели, классификация», «Система таможенных платежей в таможенном союзе».
305009, г. Курск ул. Интернациональная, д. 6-б. Учебная аудитория № 33 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора.
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №18 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: Россия (политико-административная карта), герб Курской области; информационные стенды: «Блок-схема процедуры таможенного декларирования», «Технические средства таможенного контроля».
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №19 для проведения занятий лекционного и семинарского типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра, аудиторная меловая доска, проектор BenQ Projector MP515, экран для проектора. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: Карта Российской Федерации. Российская Федерация. Федеративное

	устройство; герб Российской Федерации, герб Курской области; информационные стенды: «Правовое регулирование деятельности таможенных органов», «Государственное регулирование внешнеторговой деятельности».
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №15 помещение для самостоятельной работы.	Рабочие места обучающихся: стулья, парты. Нетбук ASUS-X101CH – 10 шт. Имеется локальная сеть. Имеется доступ в Интернет на всех ПК.
305009, г. Курск, ул. Интернациональная, д.6-б. Учебная аудитория №28-а помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности.

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номер страницы, на которой внесено изменение	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения