

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. В.Г. ШУХОВА»**  
(БГТУ им. В.Г. Шухова)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины (модуля)**

**Товароведение и экспертиза в таможенном деле**

направление подготовки (специальность):

38.05.02 Таможенное дело

Направленность программы (профиль, специализация):

Таможенная логистика

Квалификация

Специалист таможенного дела

Форма обучения

очная

Институт **Транспортно-технологический**

Кафедра **Эксплуатация и организация движения автотранспорта**

---

Рабочая программа составлена на основании требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - специалитет по специальности 38.05.02 Таможенное дело, утверждённого приказом Минобрнауки России от 25 ноября 2020 г. № 1453;
- учебного плана, утверждённого учёным советом БГТУ им. В.Г. Шухова в 2022 году.

Составитель (составители): к.т.н., доцент  (Д.А. Лазарев)

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

« 27 » апреля 20 22 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой: к.т.н., доц.  (Н.А. Загородний)  
(ученая степень и звание, подпись) (инициалы, фамилия)

Рабочая программа одобрена методической комиссией института

« 28 » апреля 20 22 г., протокол № 8

Председатель к.т.н., доц.  (Т.Н. Орехова)  
(ученая степень и звание, подпись) (инициалы, фамилия)

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания результата обучения по дисциплине
Профессиональные компетенции	ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов.	ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара.	<p><b><u>Знания:</u></b> порядка назначения и проведения таможенной экспертизы; - методов определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара.</p> <p><b><u>Умения:</u></b> производить оценку качества и дефектов товаров.</p> <p><b><u>Навыки:</u></b> свободного оперирования приобретенными знаниями.</p>

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**1. Компетенция ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов.**

Данная компетенция формируется следующими дисциплинами.

Стадия	Наименования дисциплины
1	Теоретические основы таможенной экспертизы
2	Товароведение и экспертиза в таможенном деле
3	Производственная преддипломная практика
4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зач. единиц, 288 часов.

Дисциплина реализуется в рамках практической подготовки: в объёме 8 зач. единиц, в форме занятий лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью; путём проведения лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт, экзамен

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр № 3	Семестр № 4
Общая трудоемкость дисциплины, час	288	158	130
<b>Контактная работа (аудиторные занятия), в т.ч.:</b>	127	71	56
лекции	68	34	34
лабораторные	51	34	17
практические	-	-	-
групповые консультации в период теоретического обучения и промежуточной аттестации	8	3	5
<b>Самостоятельная работа студентов, включая индивидуальные и групповые консультации, в том числе:</b>	161	87	74
Курсовой проект	-	-	-
Курсовая работа	36	36	-
Расчетно-графическое задание	-	-	-
Индивидуальное домашнее задание	-	-	-
Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям (лекции, практические занятия, лабораторные занятия)	89	51	38
Экзамен	36	-	36

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Наименование тем, их содержание и объем

Курс 2 Семестр 3

№ п/п	Наименование раздела (краткое содержание)	Объем на тематический раздел по видам учебной нагрузки, час			
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям
1.	Продовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле				
	<p>Основные понятия: свойства товаров, показатели качества, их группировка. Показатели, специфичные для различных групп продовольственных товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров. Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы, марки, размеры и др. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.</p> <p>Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав товаров, их свойства, влияние на качество и сохранность.</p> <p>Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров и сырья.</p> <p>Основные виды и источники опасности товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность.</p> <p>Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, являющихся предметом внешнеэкономической деятельности. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности продовольственных товаров.</p> <p>Понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе. Объединенная средняя проба или средний образец. Методы отбора. Методы проведения экспертизы. Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки. Условия проведения органолептической оценки.</p> <p>Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и др.</p> <p>Микробиологические методы.</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств – основные положения.</p> <p>Анатомия пищевого сырья – понятие о клетках, тканях, органах и др.</p>	12	-	12	18

2. Продовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле					
	<p>Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Таможенная экспертиза животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Понятие гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры - классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Таможенная экспертиза комбинированных пищевых жиров.</p> <p>Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Способы производства масла сливочного (сбивание и преобразование высокожирных сливок). Классификация и ассортимент масла коровьего. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения коровьего масла. Фальсификация и методы ее распознавания. Таможенная экспертиза масла коровьего. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Таможенная экспертиза молока и молочных продуктов. Классификация плодов и овощей: особенности состава, градация качества, экспертиза. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Способы упаковки, транспортирования и хранения.</p> <p>Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность.</p>	22	-	22	33

<p>Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Мясные товары (колбасные и солено - копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления. Таможенная экспертиза мяса и мясных товаров.</p> <p>Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы. Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы – способы переработки, оценка качества, транспортировка и хранение. Соленая, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба – способы производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Икорная продукция и ее аналоги, краткая характеристика. Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы ее выявления. Таможенная экспертиза рыбы и морепродуктов.</p> <p>Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао – продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Классификация и ассортимент. Фальсификация и методы ее распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Мучные кондитерские</p>				
--	--	--	--	--



	<p>товары, классификация, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация.</p> <p>Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p>Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Виноградные вина, классификация, ассортимент.</p> <p>Виноградные суслу, виноматериалы обработанные и необработанные. Требования к качеству, фальсификация и методы ее распознавания. Коньяки (бренди), особенности производства, классификация, ассортимент.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения.</p> <p>Чай, потребительские свойства, классификация, виды, ассортимент, требования к условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества. Способы идентификации чая. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке. Оценка качества жареного кофе. Упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе натуральный растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение.</p>				
ВСЕГО		34	-	34	51

### Курс 2 Семестр 4

№ п/п	Наименование раздела (краткое содержание)	Объем на тематический раздел по видам учебной нагрузки, час			
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям
1. Непродовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле.					
	Свойства непродовольственных товаров, показатели качества, их группировка. Показатели, специфичные для различных групп непродовольственных товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих	7	-	-	5

	<p>требования к качеству товаров. Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы, марки, размеры и др. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров.</p> <p>Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров и сырья.</p> <p>Основные виды и источники опасности непродовольственных товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, являющихся предметом внешнеэкономической деятельности. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности непродовольственных товаров.</p>				
<p>2. Непродовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле</p>					
	<p>Нефть. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Нефтепродукты. Способы переработки нефти – прямая перегонка, крекинг, экстракция, риформинг. Классификация нефтепродуктов. Нефтяные топлива. Карбюраторное топливо (бензин). Получение, состав, марки, основные свойства. Реактивное, дизельное, газотурбинное, печное, котельное топливо, сжиженные газы. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Нефтяные масла. Смазочные и специальные масла. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Парафины, церезины, озокериты. Особенности состава, получение, свойства, применение. Ароматические углеводороды. Растворители, бензол, толуол, ксилол, основные свойства, применение. Битумы и пластические смазки. Основные свойства, применение. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов.</p> <p>Керамические товары. Классификация керамики, состав керамических масс, основы технологии производства. Виды керамики, особенности их состава, строение, основные свойства, признаки распознавания, применение. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из керамики. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамики. Таможенная экспертиза керамических изделий. Стекланные товары. Химический состав стекла, его влияние на свойства. Виды стекла, особенности состава, основные свойства, признаки распознавания, применение. Основы технологии производства стеклоизделий. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклоизделий.</p>	20	-	10	21

<p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклоизделий. Таможенная экспертиза стеклотоваров. Классификация кожевенного сырья, методы консервирования, строение, топография шкур. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Основы технологии кожевенного производства, виды кож, свойства, методы распознавания, применение. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, способы распознавания изделия из кожи. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви и кожаной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожи и изделий из нее. Таможенная экспертиза кож и изделий из них.</p> <p>Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, их применение в экспертизе видов. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Таможенная экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</p> <p>Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения. Бумага и картон – особенности производства, транспортировки и хранения. Таможенная экспертиза древесины и изделий из нее. Учет лесоматериалов для таможенных целей.</p> <p>Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование. Классификация изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Таможенная экспертиза синтетических смол, пластмасс и изделий из них.</p> <p>Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства, признаки распознавания основных видов природных и химических волокон. Получение, строение, свойства, классификация текстильных нитей и пряжи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильного волокнистого сырья. Строение тканей, основы технологии производства, основные свойства.</p>				
---	--	--	--	--

	<p>Классификация и групповая характеристика ассортимента тканей. Трикотажные полотна - основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных полотен. Строение нетканых материалов, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента нетканых материалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных материалов. Таможенная экспертиза текстильных материалов и изделий.</p> <p>Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. Черные металлы. Железо и его сплавы: чугуны, стали, их получение, классификация, виды, марки, свойства, применение. Цветные, драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы металлы, классификация, получение. применение.</p> <p>Металлоизделия, классификация, групповая характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов, сплавов и металлоизделий. Таможенная экспертиза металлов, сплавов и изделий из них.</p> <p>Понятие о ювелирных товарах. Материалы ювелирного производства. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования. Клеймение ювелирных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий. Таможенная экспертиза ювелирных товаров.</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза товаров бытовой химии.</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Основные методы производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, требования к электротехнической безопасности, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза электротоваров.</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента радиотехнических товаров. Принцип действия, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза товаров бытовой химии</p> <p>Классификация и групповая характеристика ассортимента средств транспорта. Основные подходы к транспортированию и хранению. Таможенная экспертиза транспортных средств.</p>				
3.	Криминалистические экспертизы в таможенном деле				

	<p>Понятие и содержание объекта и предмета криминалистики. Общие, специальные и конкретные задачи криминалистики на современном этапе, их содержание и соотношение. Факторы, обуславливающие возрастающую роль криминалистики в современных условиях. Понятие, значение и классификация методов криминалистики. Научные основы теории криминалистической идентификации, тенденции ее развития. Система понятий и принципов криминалистической идентификации. Субъекты, объекты, виды и формы криминалистической идентификации. Понятие идентификационных признаков и свойств индивидуальности объектов, их классификация. Понятие криминалистической техники как раздела науки криминалистики и комплекса средств, используемых при раскрытии и расследовании преступлений. Источники и тенденции формирования техникриминалистических знаний. Система криминалистической техники и проблемы ее развития. Криминалистическая фотография и видеозапись. Криминалистическая трасология. Криминалистическое исследование материалов, веществ и изделий Исследование материалов и веществ: проблемы классификации, современные возможности. Криминалистическое исследование документов. Исследование аудио- и видеозаписей.</p>	7	-	7	12
ВСЕГО		34	-	17	38

#### 4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

Не предусмотрены учебным планом.

#### 4.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тема лабораторного занятия	К-во часов	Самостоятельная работа на подготовку к аудиторным занятиям
семестр №3				
1	Продовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле	Химический состав продовольственных товаров	2	2
		Анатомия пищевого сырья	2	2
		Процессы и аппараты пищевых производств	2	2
		Основные методы экспертизы продовольственных товаров	4	4
2	Продовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле	Основные методы экспертизы продовольственных товаров	3	3
		Экспертиза пищевых жиров	4	4
		Экспертиза молочных товаров	4	4
		Экспертиза мясных товаров	3	3

		Экспертиза рыбных товаров	2	2
		Экспертиза кондитерских товаров	2	2
		Экспертиза плодо-овощных товаров	4	4
		Экспертиза вкусовых товаров	2	2
ИТОГО:			34	34
семестр №4				
1	Непродовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле	Показатели, специфичные для различных групп непродовольственных товаров	2	4
2	Непродовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле	Экспертиза нефти и нефтепродуктов	1	1
		Экспертиза сложнотехнических товаров	2	2
		Экспертиза силикатных товаров	2	2
		Экспертиза коженно-обувных товаров	1	1
		Экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	1	2
		Экспертизы товаров бытовой химии	1	1
		Экспертиза парфюмерно-косметических товаров	1	1
		Экспертиза товаров из древесины	2	2
		Экспертиза полимеров	1	1
		Экспертиза ювелирных товаров	1	1
3	Криминалистические экспертизы в таможенном деле	Криминалистические экспертизы в таможенном деле	1	1
ИТОГО:			17	17
ВСЕГО:			51	51

#### 4.4. Содержание курсовой работы

В процессе выполнения курсовой работы осуществляется контактная работа обучающегося с преподавателем. Консультации проводятся в аудитория и/или посредством электронной информационно-образовательной среды университета.

Целью выполнения курсовых работ является закрепление знаний, полученных в ходе изучения лекционного материала, выполнения практических и лабораторных работ.

Курсовая работа состоит из пояснительной записки, изложенной на 20...30 страницах формата А4, и 1...2 листов формата А3 графической части.

Графическая часть включает иллюстрационный материал, подкрепляющий и дополняющий текстовую часть по теме выполняемой работы. Это могут быть:

графики процессов; диаграммы; схемы экспериментальных установок; таблицы сравнительных характеристик; основополагающие формулы, описывающие изучаемый процесс; алгоритмы вычислений; структурные схемы расчётов;

результаты патентных исследований и т.п.

Пояснительная записка выполняется в соответствии с требованиями к оформлению научно-технического отчёта по ГОСТ 7.32-2017 и включает:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание;
- термины и определения;
- перечень сокращений и обозначений;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Реферат должен содержать сведения об общем объёме пояснительной записки курсовой работы, рисунков, таблиц, использованных источников, приложений; перечень ключевых слов; текст реферата.

Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний из текста пояснительной записки курсовой работы, которые в наибольшей мере характеризуют её содержание и обеспечивают возможность информационного поиска.

В заключении приводится общая оценка полученных результатов, формулируются выводы по результатам исследования, намечаются направления дальнейшего совершенствования работ.

В списке использованных источников указываются полные сведения по каждому источнику, необходимые для его поиска.

Ниже приводится примерный перечень тем курсовых работ.

### **Темы курсовой работы:**

1. Исследование особенностей таможенной экспертизы сахара-сырца, сахара-песка и рафинада
2. Анализ современного состояния рынка тропических и субтропических плодов в России и мире
3. Исследование особенностей транспортировки и хранения мясных копченостей и полуфабрикатов
4. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях спирта этилового и водок
5. Особенности оценки качества и безопасности сыров
6. Особенности сохранения качества байхового чая при международных перевозках
7. Исследование особенностей таможенной экспертизы какао-бобов, шоколада, какао-продуктов
8. Анализ современного состояния рынка нерыбных гидробионтов в России и мире
9. Исследование особенностей транспортировки и хранения коньяков (бренди)
10. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях сыров
11. Особенности оценки качества и безопасности мяса

12. Особенности сохранения качества слабоалкогольных напитков при международных перевозках
13. Исследование особенностей таможенной экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий
14. Анализ современного состояния рынка колбас в России и мире
15. Исследование особенностей транспортировки и хранения растительных масел
16. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях игристых виноградных вин
17. Особенности оценки качества и безопасности молочных консервов
18. Особенности сохранения качества игристых виноградных вин при международных перевозках
19. Исследование особенностей таможенной экспертизы мучных кондитерских изделий
20. Анализ современного состояния рынка сыров в России и мире
21. Исследование особенностей транспортировки и хранения тропических и субтропических плодов
22. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях икры рыб
23. Особенности оценки качества и безопасности ликеро-наливочных изделий
24. Особенности сохранения качества мяса при международных перевозках
25. Исследование особенностей таможенной экспертизы байхового чая
26. Анализ современного состояния рынка коньяков (бренди) в России и мире
27. Исследование особенностей транспортировки и хранения майонезов, кетчупов и других соусов
28. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях орехоплодных
29. Особенности оценки качества и безопасности яичных товаров
30. Сенсорный анализ в таможенной экспертизе – практика применения и основные проблемы
31. Исследование особенностей таможенной экспертизы кофе и кофейных напитков
32. Анализ современного состояния рынка товарной рыбы в России и мире
33. Исследование особенностей транспортировки и хранения сахара-сырца, сахара-песка и рафинада
34. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях масла сливочного и топленого
35. Особенности оценки качества и безопасности товарной рыбы
36. Особенности сохранения качества фруктово-ягодных кондитерских изделий при международных перевозках
37. Исследование особенностей таможенной экспертизы безалкогольных напитков
38. Анализ современного состояния рынка мяса в России и мире
39. Исследование особенностей транспортировки и хранения байхового чая
40. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях Мясных консервов
41. Особенности оценки качества и безопасности тропических и



субтропических плодов

42. Особенности сохранения качества сыров при международных перевозках

43. Исследование особенностей таможенной экспертизы слабоалкогольных напитков

44. Анализ современного состояния рынка масла сливочного и топленого в России и мире

45. Исследование особенностей транспортировки и хранения молочных консервов

46. Особенности идентификации и выявления фальсификации в таможенных целях фруктово-ягодных кондитерских изделий

47. Особенности оценки качества и безопасности игристых виноградных вин

48. Особенности сохранения качества икры рыб при международных перевозках

49. Исследование особенностей таможенной экспертизы спирта этилового и водок

50. Анализ современного состояния рынка сахара-сырца, сахара-песка и рафинада в России и мире

51. Исследование особенностей транспортировки и хранения переработанных овощей и фруктов

52. Особенности идентификации и выявления фальсификации в таможенных целях безалкогольных напитков

53. Особенности оценки качества и безопасности мучных кондитерских изделий

54. Особенности сохранения качества табачных изделий при международных перевозках

55. Исследование особенностей таможенной экспертизы ликеро-наливочных изделий

56. Анализ современного состояния рынка кофе и кофейных напитков в России и мире

57. Исследование особенностей транспортировки и хранения табачных изделий

58. Особенности идентификации и выявления фальсификации в таможенных целях майонезов, кетчупов и других соусов

59. Особенности оценки качества и безопасности икры рыб

60. Гигиена и санитария продовольственных товаров и сырья – основные понятия

61. Проблемы выявления фальсификации продовольственных товаров.

62. Идентификация продовольственных товаров, средства, критерии и методы идентификации.

63. Особенности хранения и транспортирования продовольственных товаров.

64. Исследование особенностей оценки безопасности товаров.

65. Анализ современного состояния рынка продовольствия в Российской Федерации.

66. Исследование особенностей таможенной экспертизы тропических и субтропических плодов.

67. Исследование особенностей таможенной экспертизы орехоплодных.

68. Исследование особенностей таможенной экспертизы яичных товаров.

69. Анализ современного состояния рынка Молочных консервов в России и мире
70. Анализ современного состояния рынка рыбных консервов в России и мире.
71. Анализ современного состояния рынка яичных товаров в России и мире.
72. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях байхового чая.
73. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях маргариновой продукции.
74. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях яичных товаров.
75. Исследование особенностей транспортировки и хранения безалкогольных напитков.
76. Исследование особенностей транспортировки и хранения тихих виноградных вин.
77. Исследование особенностей транспортировки и хранения яичных товаров.
78. Особенности оценки качества и безопасности сахара-сырца, сахара-песка и рафинада.
79. Особенности оценки качества и безопасности какао-бобов, шоколада, какао-продуктов.
80. Особенности оценки качества и безопасности спирта этилового и водок.
- Содержание, разделы, цели и задачи работы избираются обучающимся исходя из выбранной темы для ее раскрытия. Объем работы не должен превышать 50 листов формата А4. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2017.
- В процессе выполнения курсовой работы осуществляется контактная работа обучающегося с преподавателем. Консультации проводятся в аудитория и/или посредством электронной информационно-образовательной среды университета. Тематика курсовых работ может быть скорректирована по предложению студента и при условии научной направленности работы.

#### **4.5. Содержание расчетно-графического задания, индивидуальных домашних заданий**

Не предусмотрены учебным планом.

### **5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **5.1. Реализация компетенций**

**1. Компетенция ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов**

Наименование индикатора достижения	Используемые средства оценивания
------------------------------------	----------------------------------

компетенции	
ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара.	Экзамен, защита лабораторных работ, дифференцированный зачет при защите курсовой работы, устный опрос, тестовый контроль.

## 5.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации

### 5.2.1. Перечень контрольных вопросов (типовых заданий) для экзамена/дифференцированного зачёта

#### Перечень вопросов для подготовки к дифференцированного зачёту

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание вопросов (типовых заданий)
1	Продовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости, процессы, протекающие в них при хранении.</li> <li>2. Качество продовольственных товаров, основные понятия и термины.</li> <li>3. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.</li> <li>4. Понятие пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продовольственных товаров.</li> <li>5. Понятие и показатели безопасности продовольственных товаров.</li> <li>6. Анатомия растительной и животной клетки, тканей, органов.</li> <li>7. Микробиологическая безопасность продовольственных товаров, меры профилактики.</li> <li>8. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.</li> <li>9. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, значение для их сохраняемости.</li> <li>10. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие с белками при хранении и транспортировании пищевых продуктов.</li> <li>11. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.</li> <li>12. Жиры, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.</li> <li>13. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.</li> <li>14. Минеральные вещества пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и</li> </ol>

		<p>транспортировании продовольственных товаров.</p> <p>15. Органические кислоты, ферменты, эфирные масла, дубильные вещества и гликозиды пищевых продуктов, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.</p> <p>16. Свойства пищевых продуктов: физические, структурно–механические, тепло- и электро- физические, оптические и сорбционные.</p> <p>17. Режимы хранения пищевых продуктов. Количественные потери пищевых продуктов при хранении.</p> <p>18. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические.</p> <p>19. Консервирование пищевых продуктов.</p> <p>20. Фальсификация пищевых продуктов, виды и способы распознавания.</p> <p>21. Идентификация пищевых продуктов, виды, методы.</p> <p>22. Процедура назначения экспертизы в таможенных целях, основные вопросы, предлагаемые экспертам.</p> <p>23. Порядок отбора проб и образцов товара при проведении экспертизы в таможенном деле.</p> <p>24. Права и обязанности экспертов, экспертное заключение.</p> <p>25. Проведение экспертиз в экспертно-криминалистических подразделениях таможенных органов.</p> <p>26. Гидромеханические процессы и аппараты в пищевой промышленности.</p> <p>27. Теплообменные процессы и аппараты в пищевой промышленности.</p> <p>28. Массообменные процессы и аппараты в пищевой промышленности.</p> <p>29. Механические процессы и аппараты в пищевой промышленности.</p> <p>30. Классификация торгового оборудования.</p> <p>31. Автомобильный транспорт в международной торговле.</p> <p>32. Подъемно-транспортное торговое оборудование – виды, функции.</p> <p>33. Измерительное торговое оборудование – виды, функции.</p> <p>34. Холодильное и тепловое торговое оборудование – виды, функции.</p> <p>35. Измельчительно-режущее, дозирующее, фасующее и упаковывающее торговое оборудование – виды, функции.</p> <p>36. Оборудование для расчетов и системы защиты товаров – виды, функции.</p>
2	<p>Продовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле. (ПК-8.3)</p>	<p>1. Классификация плодов, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.</p> <p>2. Классификация овощей, химический состав и пищевая ценность, экспертиза, хранение.</p> <p>3. Переработанные плоды и овощи.</p> <p>4. Пищевые жиры, классификация, состав, виды,</p>

	<p>хранение.</p> <p>5. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>6. Молоко и молочные товары, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>7. Сыры сычужные, состав, классификация, основы технологии, экспертиза, хранение.</p> <p>8. Маргарины и другие комбинированные жиры, состав, виды, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>9. Майонез, состав, виды, основы производства, экспертиза, хранение.</p> <p>10. Растительные масла, классификация, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>11. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза, хранение.</p> <p>12. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>13. Ликеро-водочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>14. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, классификация, экспертиза, хранение.</p> <p>15. Виноградные вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>16. Игристые вина, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>17. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>18. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>19. Пиво классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>20. Плодовые и медовые вина, винные напитки и коктейли, классификация, ассортимент, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>21. Чай, химический состав и пищевая ценность, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>22. Кофе, химический состав и пищевая ценность, схемы получения, ассортимент, экспертиза, хранение.</p> <p>23. Табак и табачные изделия, состав, классификация, технология, экспертиза, хранение.</p> <p>24. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения, экспертиза, хранение.</p> <p>25. Кондитерские сахаристые изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.</p> <p>26. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, технология, хранение.</p> <p>27. Мясо, пищевая ценность, классификация по видам сырья, способам обработки, упитанности и хранения, экспертиза.</p> <p>28. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству,</p>
--	---

		<p>хранение.</p> <p>29. Колбасные изделия, пищевая ценность, классификация, производство, экспертиза, хранение.</p> <p>30. Товарная рыба, особенности состава, виды переработки, хранение.</p> <p>31. Морепродукты (ракообразные, моллюски и др.), особенности состава, виды переработки, хранение.</p>
--	--	---

### Перечень вопросов для подготовки к экзамену

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание вопросов (типовых заданий)
1	Продовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле. (ПК-8.3)	<p>1. Основные понятия: свойства товаров, показатели качества, их группировка.</p> <p>2. Показатели, специфичные для различных групп продовольственных товаров.</p> <p>3. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров. Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы, марки, размеры и др. Дефекты товаров.</p> <p>4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.</p> <p>5. Классификация веществ, входящих в состав потребительских товаров и сырья.</p> <p>6. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав товаров, их свойства, влияние на качество и сохранность.</p> <p>7. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров и сырья.</p> <p>8. Основные виды и источники опасности товаров.</p> <p>9. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, являющихся предметом внешнеэкономической деятельности.</p> <p>10. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности продовольственных товаров.</p> <p>11. Понятие о товарной партии однородной продукции, выборке, точечной пробе.</p> <p>12. Объединенная средняя проба или средний образец. Методы отбора.</p> <p>13. Методы проведения экспертизы.</p> <p>14. Органолептический (сенсорный) метод, преимущества и недостатки. Условия проведения органолептической оценки.</p> <p>15. Инструментальные методы оценки качества: физические, химические, физико-химические и др. Микробиологические методы.</p> <p>16. Процессы и аппараты пищевых производств – основные положения.</p> <p>17. Анатомия пищевого сырья – понятие о клетках, тканях, органах и др.</p>
2	Продовольственные товары - частное	<p>32. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения,</p>

<p>товароведение и экспертиза в таможенном деле. (ПК-8.3)</p>	<p>происходящие при хранении.</p> <p>33. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел.</p> <p>34. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Таможенная экспертиза животных жиров. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава.</p> <p>35. Понятие гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры - классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров.</p> <p>36. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Таможенная экспертиза комбинированных пищевых жиров.</p> <p>37. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>38. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Способы производства масла сливочного (сбивание и преобразование высокожирных сливок). Классификация и ассортимент масла коровьего. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения коровьего масла. Фальсификация и методы ее распознавания. Таможенная экспертиза масла коровьего.</p> <p>39. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров.</p> <p>40. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Таможенная экспертиза молока и молочных продуктов.</p> <p>41. Классификация плодов и овощей: особенности состава, градация качества, экспертиза. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Способы упаковки, транспортирования и хранения.</p> <p>42. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса.</p>
---	---

		<p>Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Мясные товары (колбасные и солено - копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления. Таможенная экспертиза мяса и мясных товаров.</p> <p>43. Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы. Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы – способы переработки, оценка качества, транспортировка и хранение. Соленая, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба – способы производства, оценка качества, транспортировка и хранение. Показатели безопасности рыбы и рыбопродуктов. Рыбные консервы и пресервы, способы производства, оценка качества, маркировка и хранение. Дефекты и безопасность консервов. Икорная продукция и ее аналоги, краткая характеристика. Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Фальсификация рыбы и морепродуктов и методы ее выявления. Таможенная экспертиза рыбы и морепродуктов.</p> <p>44. Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао – продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Классификация и ассортимент. Фальсификация и методы ее распознавания. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>45. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация.</p> <p>46. Алкогольные напитки. Спирт, водки,</p>
--	--	--



		<p>ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству. Виноградные вина, классификация, ассортимент. Виноградные сула, виноматериалы обработанные и необработанные. Требования к качеству, фальсификация и методы ее распознавания. Коньяки (бренди), особенности производства, классификация, ассортимент. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения.</p> <p>47. Чай, потребительские свойства, классификация, виды, ассортимент, требования к условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества. Способы идентификации чая.</p> <p>48. Кофе. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе, оценка качества, химический состав сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке. Оценка качества жареного кофе. Упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе натуральный растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков.</p> <p>49. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение.</p>
3	Непродовольственные товары - общее товароведение и экспертиза в таможенном деле. (ПК-8.3)	<p>1. Свойства непродовольственных товаров, показатели качества, их группировка. Показатели, специфичные для различных групп непродовольственных товаров.</p> <p>2. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров. Уровень качества продукции. Градация качества продукции: сорта, классы и группы, марки, размеры и др. Дефекты товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров.</p> <p>3. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество потребительских товаров и сырья.</p> <p>4. Основные виды и источники опасности непродовольственных товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, являющихся предметом внешнеэкономической деятельности.</p> <p>5. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности непродовольственных товаров.</p>
4	Непродовольственные товары - частное товароведение и экспертиза в таможенном деле.	<p>1. Нефть. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Нефтепродукты. Способы переработки нефти – прямая перегонка, крекинг, экстракция, риформинг.</p>

(ПК-8.3)

Классификация нефтепродуктов. Нефтяные топлива. Карбюраторное топливо (бензин). Получение, состав, марки, основные свойства. Реактивное, дизельное, газотурбинное, печное, котельное топливо, сжиженные газы. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Нефтяные масла. Смазочные и специальные масла. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Парафины, церезины, озокериты. Особенности состава, получение, свойства, применение. Ароматические углеводороды. Растворители, бензол, толуол, ксилол, основные свойства, применение. Битумы и пластические смазки. Основные свойства, применение. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов.

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

3. Классификация кожевенного сырья, методы консервирования, строение, топография шкур. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Основы технологии кожевенного производства, виды кож, свойства, методы распознавания, применение. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, способы распознавания изделия из кожи. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви и кожаной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожи и изделий из нее. Таможенная экспертиза кож и изделий из них.

4. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, их применение в экспертизе видов. Классификация и групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Таможенная экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

5. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация

		<p>лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения. Бумага и картон – особенности производства, транспортировки и хранения. Таможенная экспертиза древесины и изделий из нее. Учет лесоматериалов для таможенных целей.</p> <p>6. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование. Классификация изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс. Таможенная экспертиза синтетических смол, пластмасс и изделий из них.</p> <p>7. Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства, признаки распознавания основных видов природных и химических волокон. Получение, строение, свойства, классификация текстильных нитей и пряжи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильного волокнистого сырья. Строение тканей, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента тканей. Трикотажные полотна - основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента трикотажных полотен. Строение нетканых материалов, основы технологии производства, основные свойства. Классификация и групповая характеристика ассортимента нетканых материалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных материалов. Таможенная экспертиза текстильных материалов и изделий.</p> <p>8. Понятие о металлах и сплавах, классификация металлов. Черные металлы. Железо и его сплавы: чугуны, стали, их получение, классификация, виды, марки, свойства, применение. Цветные, драгоценные, редкоземельные, рассеянные и радиоактивные металлы металлы, классификация, получение. применение. Metalloizdeliya, классификация, групповая характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов, сплавов и metalloizdeliy. Таможенная экспертиза металлов, сплавов и изделий из них.</p> <p>9. Понятие о ювелирных товарах. Материалы ювелирного производства. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования. Клеймение ювелирных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий. Таможенная экспертиза ювелирных товаров.</p> <p>10. Классификация и групповая характеристика</p>
--	--	---

		<p>ассортимента товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза товаров бытовой химии.</p> <p>11. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Основные методы производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>12. Классификация и групповая характеристика ассортимента электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, требования к электротехнической безопасности, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза электротоваров.</p> <p>13. Классификация и групповая характеристика ассортимента радиотехнических товаров. Принцип действия, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Таможенная экспертиза товаров бытовой химии</p> <p>14. Классификация и групповая характеристика ассортимента средств транспорта. Основные подходы к транспортированию и хранению. Таможенная экспертиза транспортных средств.</p>
5	Криминалистические экспертизы в таможенном деле. (ПК-8.3)	<p>1. Понятие и содержание объекта и предмета криминалистики. Общие, специальные и конкретные задачи криминалистики на современном этапе, их содержание и соотношение.</p> <p>2. Факторы, обуславливающие возрастающую роль криминалистики в современных условиях. Понятие, значение и классификация методов криминалистики.</p> <p>3. Научные основы теории криминалистической идентификации, тенденции ее развития. Система понятий и принципов криминалистической идентификации.</p> <p>4. Субъекты, объекты, виды и формы криминалистической идентификации. Понятие идентификационных признаков и свойств индивидуальности объектов, их классификация.</p> <p>5. Понятие криминалистической техники как раздела науки криминалистики и комплекса средств, используемых при раскрытии и расследовании преступлений. Источники и тенденции формирования техникокриминалистических знаний. Система криминалистической техники и проблемы ее развития.</p> <p>6. Криминалистическая фотография и видеозапись.</p> <p>7. Криминалистическая трасология.</p> <p>8. Криминалистическое исследование материалов, веществ и изделий Исследование материалов и веществ: проблемы классификации, современные возможности.</p> <p>9. Криминалистическое исследование документов. Исследование аудио- и видеозаписей.</p>

## 5.2.2. Перечень контрольных материалов для защиты курсовой работы

Среди задач, решаемых при выполнении курсовых работ, студент должен аргументированно доказать основные положения выбранной темы, опираясь на теоретическую и практическую части своей работы. Кроме того, студент должен знать термины и определения, ключевые оценочные параметры, единицы их измерения. Вопросы, задаваемые студенту при защите курсовой работы, во многом зависят от самой темы работы.

Например, типовыми вопросами при защите курсовой работы на тему можно отметить следующие:

1. Исследование особенностей таможенной экспертизы сахара-сырца, сахара-песка и рафинада
2. Анализ современного состояния рынка тропических и субтропических плодов в России и мире
3. Исследование особенностей транспортировки и хранения мясных копченостей и полуфабрикатов
4. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях спирта этилового и водок
5. Особенности оценки качества и безопасности сыров
6. Особенности сохранения качества байхового чая при международных перевозках
7. Исследование особенностей таможенной экспертизы какао-бобов, шоколада, какао-продуктов
8. Анализ современного состояния рынка нерыбных гидробионтов в России и мире
9. Исследование особенностей транспортировки и хранения коньяков (бренди)
10. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях сыров
11. Особенности оценки качества и безопасности мяса
12. Особенности сохранения качества слабоалкогольных напитков при международных перевозках
13. Исследование особенностей таможенной экспертизы фруктово-ягодных кондитерских изделий
14. Анализ современного состояния рынка колбас в России и мире
15. Исследование особенностей транспортировки и хранения растительных масел
16. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях игристых виноградных вин
17. Особенности оценки качества и безопасности молочных консервов
18. Особенности сохранения качества игристых виноградных вин при международных перевозках
19. Исследование особенностей таможенной экспертизы мучных кондитерских изделий
20. Анализ современного состояния рынка сыров в России и мире
21. Исследование особенностей транспортировки и хранения тропических и

субтропических плодов

22. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях икры рыб

23. Особенности оценки качества и безопасности ликеро-наливочных изделий

24. Особенности сохранения качества мяса при международных перевозках

25. Исследование особенностей таможенной экспертизы байхового чая

26. Анализ современного состояния рынка коньяков (бренди) в России и мире

27. Исследование особенностей транспортировки и хранения майонезов, кетчупов и других соусов

28. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях орехоплодных

29. Особенности оценки качества и безопасности яичных товаров

30. Сенсорный анализ в таможенной экспертизе – практика применения и основные проблемы

31. Исследование особенностей таможенной экспертизы кофе и кофейных напитков

32. Анализ современного состояния рынка товарной рыбы в России и мире

33. Исследование особенностей транспортировки и хранения сахара-сырца, сахара-песка и рафинада

34. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях масла сливочного и топленого

35. Особенности оценки качества и безопасности товарной рыбы

36. Особенности сохранения качества фруктово-ягодных кондитерских изделий при международных перевозках

37. Исследование особенностей таможенной экспертизы безалкогольных напитков

38. Анализ современного состояния рынка мяса в России и мире

39. Исследование особенностей транспортировки и хранения байхового чая

40. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях Мясных консервов

41. Особенности оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов

42. Особенности сохранения качества сыров при международных перевозках

43. Исследование особенностей таможенной экспертизы слабоалкогольных напитков

44. Анализ современного состояния рынка масла сливочного и топленого в России и мире

45. Исследование особенностей транспортировки и хранения молочных консервов

46. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях фруктово-ягодных кондитерских изделий

47. Особенности оценки качества и безопасности игристых виноградных вин

48. Особенности сохранения качества икры рыб при международных перевозках

49. Исследование особенностей таможенной экспертизы спирта этилового и водок

50. Анализ современного состояния рынка сахара-сырца, сахара-песка и

рафинада в России и мире

51. Исследование особенностей транспортировки и хранения переработанных овощей и фруктов

52. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях безалкогольных напитков

53. Особенности оценки качества и безопасности мучных кондитерских изделий

54. Особенности сохранения качества табачных изделий при международных перевозках

55. Исследование особенностей таможенной экспертизы ликеро-наливочных изделий

56. Анализ современного состояния рынка кофе и кофейных напитков в России и мире

57. Исследование особенностей транспортировки и хранения табачных изделий

58. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях майонезов, кетчупов и других соусов

59. Особенности оценки качества и безопасности икры рыб

60. Гигиена и санитария продовольственных товаров и сырья – основные понятия

61. Проблемы выявления фальсификации продовольственных товаров.

62. Идентификация продовольственных товаров, средства, критерии и методы идентификации.

63. Особенности хранения и транспортирования продовольственных товаров.

64. Исследование особенностей оценки безопасности товаров.

65. Анализ современного состояния рынка продовольствия в Российской Федерации.

66. Исследование особенностей таможенной экспертизы тропических и субтропических плодов.

67. Исследование особенностей таможенной экспертизы орехоплодных.

68. Исследование особенностей таможенной экспертизы яичных товаров.

69. Анализ современного состояния рынка Молочных консервов в России и мире

70. Анализ современного состояния рынка рыбных консервов в России и мире.

71. Анализ современного состояния рынка яичных товаров в России и мире.

72. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях байхового чая.

73. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях маргариновой продукции.

74. Особенности идентификации и выявление фальсификации в таможенных целях яичных товаров.

75. Исследование особенностей транспортировки и хранения безалкогольных напитков.

76. Исследование особенностей транспортировки и хранения тихих виноградных вин.

77. Исследование особенностей транспортировки и хранения яичных товаров.

78. Особенности оценки качества и безопасности сахара-сырца, сахара-песка и рафинада.

79. Особенности оценки качества и безопасности какао-бобов, шоколада, какао-продуктов.

80. Особенности оценки качества и безопасности спирта этилового и водок.

### 5.3. Типовые контрольные задания (материалы) для текущего контроля в семестре

Текущий контроль осуществляется в течение 3 и 4 семестров в форме устного опроса, выполнения и защиты лабораторных работ, тестового контроля. Лабораторные работы. В методических указаниях к выполнению лабораторных работ по дисциплине представлен перечень лабораторных работ, обозначены цель и задачи, необходимые теоретические и методические указания к работе, дан перечень контрольных вопросов. Защита лабораторных работ возможна после проверки правильности выполнения задания, оформления отчёта. Защита проводится в форме устного опроса преподавателем студента по теме лабораторной работы. Примерный перечень контрольных вопросов для защиты лабораторных работ представлен в таблице.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Контрольные вопросы
1	Лабораторная работа № 1. Потребительские свойства продовольственных товаров. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Основные задачи дисциплины.</li><li>2. Рациональное и сбалансированное питание.</li><li>3. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность продовольственных товаров.</li><li>4. Пищевые продукты, являющиеся источниками белков. Свойства белков.</li><li>5. Вещества, обуславливающие биологическую ценность товаров.</li><li>6. Факторы, влияющие на усвояемость продовольственных товаров.</li><li>7. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.</li><li>8. Роль органических кислот в пищевых продуктах.</li><li>9. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание в пищевых товарах.</li><li>10. Физические и химические свойства продовольственных товаров.</li><li>11. Доброкачественность продовольственных товаров.</li><li>12. Признаки, положенные в основу классификации продовольственных товаров..</li></ol>
2	Лабораторная работа № 2. Качество продовольственных товаров. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.</li><li>2. Факторы, формирующие качество (сырьё, процесс производства и др.).</li></ol>



		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров.</li> <li>4. Градации качества.</li> <li>5. Дефекты товаров.</li> <li>6. Товарная экспертиза и ее основные виды.</li> <li>7. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.</li> <li>8. Понятие идентификации, виды, методы.</li> <li>9. Виды фальсификации и их взаимосвязь с основными видами идентификации.</li> <li>10. Меры по предупреждению и борьбы с фальсификацией.</li> </ol>
3	Лабораторная работа № 3. Зерномучные товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация зерна.</li> <li>2. Особенности состава и строения зерна пшеницы, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки.</li> <li>3. Классификация и ассортимент крупы. Требования к качеству.</li> <li>4. Классификация муки. Требования к качеству.</li> <li>5. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество.</li> <li>6. Классификация хлебобулочных изделий.</li> <li>7. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.</li> <li>8. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.</li> </ol>
4	Лабораторная работа № 4. Фруктоовощные товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация плодов и овощей.</li> <li>2. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.</li> <li>3. Определяющие и специфические показатели качества.</li> <li>4. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.</li> <li>5. Продукты переработки плодов и овощей.</li> </ol>
5	Лабораторная работа № 5. Вкусовые товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация чая. Требования к качеству.</li> <li>2. Чай и кофе. Особенности химического состава и пищевой ценности.</li> <li>3. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.</li> <li>4. Пиво. Особенности химического состава. Требования к качеству.</li> <li>5. Классификация алкогольных напитков. Требования к качеству.</li> <li>6. Пряности и приправы. Классификация.</li> </ol>
6	Лабораторная работа № 6. Сахар, мед, кондитерские товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Факторы, формирующие качество сахара.</li> <li>2. Классификация меда. Требования к качеству.</li> <li>3. Классификация кондитерских товаров.</li> <li>4. Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров.</li> <li>5. Факторы, формирующие качество печенья.</li> <li>6. Ассортимент конфет. Требования к качеству.</li> <li>7. Классификация шоколада.</li> <li>8. Дефекты шоколада.</li> </ol>
7	Лабораторная работа № 7.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы получения растительных масел.</li> </ol>

	Пищевые жиры. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Методы очистки растительных масел.</li> <li>3. Особенности химического состава различных видов масел.</li> <li>4. Показатели качества растительных масел.</li> <li>5. Основное и вспомогательное сырье при производстве маргарина.</li> <li>6. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца.</li> <li>7. Основные дефекты яиц и причины их возникновения.</li> </ol>
8	Лабораторная работа № 8. Молоко и молочные товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевая ценность молока.</li> <li>2. Особенности состава и пищевой ценности сметаны, творога.</li> <li>3. Основное отличие кефира от простокваши.</li> <li>4. Классификация сыров по способу свертывания молока, способу обработки сырного сгустка и созреванию.</li> <li>5. Чеддеризация сырной массы и особенности сыров этой группы.</li> <li>6. Пищевая ценность сливочного масла.</li> </ol>
9	Лабораторная работа № 9. Мясо и мясные товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности химического состава и пищевой ценности тканей мяса.</li> <li>2. Признаки свежести мяса.</li> <li>3. Отличия в схемах приготовления вареных, полукопченых и копченых колбас.</li> <li>4. Принципы формирования ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас по сортам.</li> <li>5. Дефекты колбасных изделий.</li> <li>6. Сырье, используемое для производства консервов.</li> <li>7. Изменение качества консервов при длительном хранении.</li> </ol>
10	Лабораторная работа № 10. Рыба и рыбные товары. (ПК-8.3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способы посола рыбы.</li> <li>2. Изменение химического состава рыбы после посола.</li> <li>3. Классификация рыбных консервов по виду сырья и способу подготовки к консервированию.</li> <li>4. Отличительные особенности консервов от пресервов по технологии изготовления и показателям качества.</li> <li>5. Особенности хранения консервов и пресервов.</li> </ol>

### **Тестовые задания текущему контролю**

ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов.

ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара.

#### *Типовой вариант тестового задания*

(выберите один вариант из предложенных по каждому заданию теста)

1. Предметом товароведения является:

- а) потребительская стоимость товаров;
- б) основополагающие характеристики товаров;
- в) маркетинговые исследования;
- г) сырье для производства товаров.

2. Факторы, сохраняющие качество потребительских товаров:

- а) качество сырья и полуфабрикатов;
- б) качество тары и упаковки;
- в) качество технологии производства;
- г) качество труда.

3. Факторы, формирующие качество потребительских товаров:

- а) качество упаковки;
- б) качество сырья и полуфабрикатов;
- в) качество хранения;
- г) качество транспортирования.

4. Наименование потребительских товаров, ввозимых в РФ, должно соответствовать:

- а) национальному стандарту РФ;
- б) Общероссийскому классификатору продукции (ОКП);
- в) ТН ВЭД;
- г) технологической инструкции.

5. Штриховой код обязательно наносится:

- а) на все товары;
- б) на экспортируемые товары;
- в) на импортируемые товары;
- г) на продовольственные товары.

6. Показатель качества продукции:

- а) отсутствие в товаре вредных для потребителя веществ;
- б) характеристика одного или нескольких свойств продукции;
- в) способность товара выполнять требуемые функции;
- г) отсутствие в товаре дефектов.

7. Штриховой код предназначен для:

- а) автоматизированной идентификации и учета информации о товаре;
- б) определения вида товара;
- в) определение страны производителя;
- г) определение кода товара в ТН ВЭД.

8. Качество потребительских товаров характеризуют:

- а) энергетическая ценность;
- б) биологическая ценность;

- в) показатели безопасности;
- г) органолептические показатели.

9. Измерительные методы анализа характеризуются:

- а) точностью;
- б) субъективностью;
- в) простотой определения;
- г) быстротой определения.

10. Измерительные методы оценки качества:

- а) физические;
- б) химические;
- в) органолептические;
- г) технологические.

11. Органолептические показатели качества:

- а) цвет;
- б) влажность;
- в) вкус и запах;
- г) зольность.

12. Энергетическая ценность:

- а) совокупность свойств и характеристик продукта;
- б) содержание в продукте незаменимых аминокислот;
- в) количество энергии, выделяемое при биологическом окислении веществ;
- г) степень использования составных компонентов продукта организмом человека.

13. Товароведение – это совокупность знаний:

- а) о товаре как о предмете торговли;
- б) о его свойствах, сортах и потребительском значении;
- в) естественнонаучная дисциплина;
- г) все ответы верны.

14. Стандарт:

- а) нормативный документ;
- б) технический документ;
- в) рекомендательный документ;
- г) технологический документ.

15. Все требования государственных стандартов России:

- а) обязательны;
- б) обязательны только отдельные требования;
- в) не обязательны;
- г) носят рекомендательный характер.

16. Обязательные требования стандартов:

- а) безопасность для окружающей среды;
- б) способы транспортирования;
- в) виды упаковки;
- г) способы хранения.

17. Рекомендательные требования стандартов:

- а) безопасность для окружающей среды;
- б) единство методов контроля;
- в) маркировка;
- г) способы хранения и транспортирования.

18. К категориям стандартов относятся:

- а) международные
- б) на продукцию
- в) основополагающие
- г) отраслевые

19. К видам стандартов относятся:

- а) основополагающие
- б) стандарты предприятий
- в) отраслевые
- г) международные

20. Законодательной базой стандартизации и сертификации являются:

- а) закон «О сертификации продукции и услуг»;
- б) закон «О стандартизации»;
- в) закон «О техническом регулировании»;
- г) Таможенный кодекс.

21. Требования ИСО и МЭК для РФ являются:

- а) обязательными;
- б) не обязательны;
- в) становятся обязательными после принятия в виде национальных стандартов;
- г) носят рекомендательный характер.

22. Сертификация соответствия – это:

- а) ГОСТ Р;
- б) нормативный документ;
- в) технический документ;
- г) документ, подтверждающий, что данная продукция идентифицирована и соответствует нормативному документу.

23. Сертификация подтверждает:

- а) сортность товара;
- б) соответствие требованиям нормативных документов;
- в) соответствие требованию контракта;

г) соответствие требованиям технологических инструкций.

24. Декларирование соответствия:

- а) форма добровольной сертификации;
- б) форма обязательной сертификации;
- в) форма подтверждения соответствия продукции техническим регламентам.

25. Технический регламент:

- а) нормативный документ;
- б) технический документ;
- в) рекомендательный документ;
- г) технологический документ.

26. Обязательная сертификация осуществляется:

- а) предприятием – изготовителем;
- б) центральным органом по сертификации;
- в) испытательной лабораторией;
- г) поставщиком товара.

27. Объектами обязательной сертификации являются:

- а) все потребительские товары;
- б) все товары, перемещаемые через таможенную границу;
- в) товары, входящие в перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации;
- г) товары, входящие в перечень товаров, подлежащих декларированию.

28. Безопасность товаров – это:

- а) отсутствие недопустимого риска для жизни и здоровья человека;
- б) способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду;
- в) способность товаров обеспечивать комфортность потребителю;
- г) выявление устраненных дефектов.

29. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения подтверждают:

- а) сертификат или декларация о соответствии;
- б) ветеринарный сертификат;
- в) фитосанитарный сертификат;
- г) санитарно-эпидемиологическое заключение.

30. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения подтверждают:

- а) сертификат или декларация о соответствии;
- б) ветеринарный сертификат;
- в) фитосанитарный сертификат;
- г) санитарно-эпидемиологическое заключение.

31. Индексы Е характеризуют:

- а) экологическую чистоту;
- б) пищевые добавки;
- в) пищевую ценность;
- г) безопасность.

32. Маркировочный знак «Зеленая точка» на потребительской таре означает:

- а) экологическую чистоту продукта;
- б) товарный знак продукта;
- в) упаковка подлежит утилизации и повторному использованию;
- г) упаковка получена в результате вторичной переработки.

33. Идентификация – это:

- а) подделка объектов, выполняемая с корыстной целью;
- б) соблюдение всех установленных требований к продукции;
- в) установление соответствия наименований товара, предъявляемым к нему требованиям.
- г) соответствие кодам ТН ВЭД

24. Фальсификация – это:

- а) подтверждение подлинности товара по маркировочным данным;
- б) изменение свойств товара с целью обмана покупателя;
- в) исследование вопросов с предъявлением мотивированного заключения;
- г) установление случая недостоверного декларирования;

35. Виды фальсификации:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) технологическая;
- г) информационная.

36. Изменение состава товара представляет собой фальсификацию:

- а) количественную;
- б) качественную;
- в) информационную;
- г) стоимостную.

37. Токсичные вещества, нормируемые во всех пищевых продуктах:

- а) микотоксины;
- б) нитраты и нитриты;
- в) пестициды;
- г) радионуклиды.

38. Радионуклиды, нормируемые в пищевых продуктах:

- а) йод;
- б) стронций;
- в) кобальт;

г) цезий.

39. Требования к безопасности пищевых продуктов изложены в:

- а) ГОСТах;
- б) гигиенических требованиях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- в) технологических инструкциях;
- г) сертификатах соответствия.

40. Упаковка – это:

- а) материал, из которого изготавливают тару;
- б) средство или комплекс средств защиты продукции от повреждений;
- в) полимерные материалы, предназначенные для пищевых целей;
- г) средство для размещения продукции

41. Транспортная тара – это:

- а) коробки;
- б) бутылки;
- в) контейнеры;
- г) банки;

42. Транспортная тара – это:

- а) пакеты;
- б) банки;
- в) цистерны;
- г) бутылки.

43. Потребительская тара – это:

- а) контейнеры, ящики;
- б) коробки, банки;
- в) канистры, фляги;
- г) цистерны.

44. Химические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов:

- а) брожение;
- б) окисление жиров;
- в) плесневение;
- г) гниение.

45. Химические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов:

- а) гниение;
- б) брожение;
- в) бомбаж;
- г) плесневение.

46. Микробиологические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов:



- а) испарение влаги;
- б) плесневение;
- в) окисление жира;
- г) образование меланоидинов.

47. Физические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов:

- а) поглощение влаги;
- б) брожение;
- в) гниение;
- г) окисление жира.

48. Виды естественной убыли:

- а) усушка;
- б) утечка;
- в) плесневение;
- г) брожение.

49. Охлажденные продукты должны храниться и транспортироваться при температурах:

- а) близких к  $0^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $-10^{\circ} - 12^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $-4^{\circ} - 6^{\circ}\text{C}$ ;
- г)  $-10^{\circ} - 12^{\circ}\text{C}$ .

50. Факторы, учитываемые при хранении и транспортировке замороженных пищевых товаров:

- а) температура;
- б) относительная влажность;
- в) вентилирование;
- г) свет.

51. Товарами длительного хранения (без ограничения срока) являются:

- а) крупы;
- б) соль;
- в) консервы;
- г) мука.

52. Показатель зольности характеризует содержание в продукте веществ:

- а) органических;
- б) минеральных;
- в) органических и минеральных;
- г) органических, минеральных и влаги.

53. К макроэлементам относят:

- а) калий;
- б) медь;
- в) йод;

г) кобальт.

54. К макроэлементам относят:

- а) фосфор;
- б) йод;
- в) фтор;
- г) медь.

55. К макроэлементам относят:

- а) кальций;
- б) калий;
- в) цинк;
- г) кобальт;

56. К микроэлементам относят:

- а) железо;
- б) калий;
- в) магний;
- г) йод.

57. К микроэлементам относят:

- а) железо;
- б) фосфор;
- в) кальций;
- г) йод.

58. Продукты, товарный сорт которых определяется по зольности:

- а) мука;
- б) молоко;
- в) овощи;
- г) мясо.

59. Пищевые продукты с высоким содержанием влаги (более 40%)

- а) крупы
- б) рыба
- в) шоколад
- г) кофе

60. Пищевые продукты с низким содержанием воды (менее 10%):

- а) мука;
- б) шоколад;
- в) крупа;
- г) сыр.

61. Гигроскопические продукты способны:

- а) отдавать влагу;
- б) поглощать влагу;

- в) удерживать влагу;
- г) не содержать влаги.

62. К моносахаридам относятся:

- а) сахароза;
- б) глюкоза;
- в) мальтоза;
- г) лактоза.

63. Белок считается полноценным, если в его состав входят:

- а) все известные аминокислоты;
- б) 8 незаменимых аминокислот;
- в) 6 незаменимых аминокислот;
- г) аминокислоты и витамины

64. Белками богаты:

- а) мясные продукты;
- б) кондитерские изделия;
- в) плоды и овощи;
- г) сливочное масло.

65. Продукты, содержащие полноценные белки:

- а) молочные товары
- б) кондитерские товары
- в) чай
- г) плодоовощные товары

66. Консистенция жиров, содержащих ненасыщенные жирные кислоты:

- а) твердая;
- б) жидкая;
- в) пластичная;
- г) аморфная.

67. Основной вид порчи жиров:

- а) гниение;
- б) брожение;
- в) окисление;
- г) плесневение.

68. Жирорастворимый витамин:

- а) витамин С (аскорбиновая кислота);
- б) витамин А (ретинол);
- в) витамин В1 (тиамин);
- г) витамин Р (рутин).

69. Водорастворимый витамин:

- а) витамин С (аскорбиновая кислота);

- б) витамин А (ретинол);
- в) витамин Е (токоферол);
- г) витамин Д (кальциферол).

70. Пастеризация – это обработка продукта температурой:

- а) выше 100°C;
- б) ниже 100°C;
- в) ниже 65°C;
- г) ниже 0°C.

71. Стерилизация – это обработка продукта температурой:

- а) выше 50°C;
- б) выше 65°C;
- в) выше 100°C;
- г) ниже 0°C.

72. Методы консервирования высокими температурами:

- а) сушка;
- б) охлаждение;
- в) пастеризация;
- г) маринование.

73. Методы консервирования высокими температурами:

- а) вяление;
- б) стерилизация;
- в) квашение;
- г) копчение.

74. Биохимические методы консервирования:

- а) маринование;
- б) квашение;
- в) вяление;
- г) копчение.

75. Биохимические методы консервирования:

- а) пастеризация;
- б) вяление;
- в) квашение;
- г) посол.

76. Комбинированный способ консервирования:

- а) маринование;
- б) копчение;
- в) консервирование;
- г) замораживание.

77. Физические методы консервирования:

- а) маринование;
- б) копчение;
- в) стерилизация;
- г) сушка.

78. Асептическое консервирование:

- а) нагревание продукта выше 100°C;
- б) использование химических консервантов;
- в) кратковременный нагрев (выше 100°C) в потоке, затем фасовка в асептических условиях;
- г) обработка продукта током СВЧ.

79. К вкусовым товарам местного действия относят:

- а)-табак и табачные изделия
- б)-пряности и приправы
- с)-чай и кофе

80. К вкусовым товарам общего действия относят:

- а)-пряности и приправы
- б)-алкогольные напитки
- с)-поваренную соль

81. Наибольшее содержание кофеина наблюдается:

- в кофе
- в чае
- в табаке

82. Основная технологическая операция при производстве черного чая:

- скручивание
- ферментация
- завяливание

83. Обжарка кофе осуществляется при температуре:

- 100
- 200
- 300

84. Основная операция при производстве растворимого кофе:

- экстракция
- купажирование
- ферментация

85. К слабоалкогольным напиткам относят:

- пунши
- кальвадос
- пиво

86. Несоложенные материалы для производства пива:

- ячмень
- рис
- пивные дрожжи

87. Минеральные воды представляют собой:

- раствор минеральных солей в воде
- раствор минеральных солей и газов в воде
- раствор газов в воде

88. Один из трех основных типов табачного сырья называется:

- махорка
- вирджиния
- желтый табак

89. Один из видов махорочного сырья называется:

- гамуз
- вирджиния
- махорка

90. Трубочный табак готовят:

- из махорочного сырья
- из ароматизированного сырья
- из табачной пыли

91. Сигары состоят:

- из 2 слоев
- из 3 слоев
- из 4 слоев

92. Рыбы и мясо относятся к товарам:

- с промежуточной влажностью
- с высоким содержанием воды
- с низким содержанием воды

93. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах в количестве:

- не более 1 мг%
- более 1 мг%
- следы

94. Микроэлементы содержатся в пищевых продуктах в количестве:

- не более 1 мг%
- более 1 мг%
- следы

95. Свекловичный сахар иначе называют:

- глюкоза

- фруктоза
- сахароза

96. К жирорастворимым относят витамин:

- А
- В1
- С

97. К водорастворимым относят витамин:

- А
- В1
- К

98. Гарантийные сроки годности устанавливают для:

- чая
- сливочного масла
- виноградных вин

99. К физическим методам консервирования относят:

- пастеризацию
- квашение
- сушку

100. К биохимическим методам консервирования относят:

- пастеризацию
- квашение
- сушку

101. Пастеризация проводится при температуре:

- 90
- 100
- 150

102. Парные плавники рыб:

- хвостовые
- спинные
- грудные

103. Хрящекостные рыбы имеют:

- скелет из хряща, голова из костей
- скелет и голова из хряща
- скелет из костей, голова из хряща

104. Трепангов относят:

- к иглокожим
- к ракообразным
- к моллюскам

105. Креветки относятся:

- к иглокожим
- к ракообразным
- к моллюскам

106. Икра «ИСКРА» является белковым имитатором:

- осетровой икры
- лососевой икры
- щучьей икры

107. Охлажденная рыба имеет температуру тела:

- от -1 до +5
- от 0 до -6
- от 0 до +2

108. Продолжительность созревания туш крупного рогатого скота:

- 10 часов
- 24 часа
- 48 часов

109. В реализацию не допускается мясо:

- коров
- быков
- молодняка

110. Мясо подсвинков имеет убойный вес:

- 3-6 кг
- 10-33 кг
- более 34 кг

111. К субпродуктам 1 категории относят:

- сердце
- легкие
- уши

112. К семечковым плодам относят:

- айва
- подсолнечник
- малина

113. Настоящей ягодой является:

- малина
- виноград
- клубника

114. Какой из перечисленных цитрусовых употребляют с кожурой:



- помело
- миннеол
- кумкват

115. Авокадо отличается высоким содержанием:

- белков
- углеводов
- жиров

116. Согласно нормативной документации водка может быть следующего сорта:

- Базис
- Люкс
- Альфа

117. Ром готовят на основе:

- сброженного сахарного тростника
- сброженного эфирно-масличного сырья
- сброженных коньячных спиртов

118. Виски готовят перегонкой из сусла, полученного из:

- можжевельника
- зерновых культур
- пшеницы

119. Джин получают перегонкой:

- спирта с сахарным тростником
- спирта с эфирно-масличным сырьем
- спирта с плодово-ягодным сырьем

120. Купажные вина получают смешиванием:

- различных сортов винограда
- различных сортов виноматериалов
- сортовых вин

121. Марочные вина выдерживают:

- перед розливом в бутылки в течение 1,5 года
- после розлива в бутылки в течение 1,5 года
- перед розливом в бочки в течение 1,5 года

122. В специальные вина разрешено добавлять:

- сахар
- спирт
- сахар и спирт

123. К специальным сухим винам относят:

- портвейн

- брют
- малагу

124. К специальным десертным винам относят:

- мадеру
- мускат
- херес

125. При производстве ароматизированных вин в сусло вводят:

- бананы
- полынь
- тиражную смесь

126. Экстрагируют растительное масло...:

- бензином
- прессом
- прессом и бензином

127. Ядовитые примеси удаляют при производстве растительных масел из:

- рапса
- подсолнечника
- хлопчатника

128. Одна из основных схем производства сливочного масла называется:

- прессование
- сбивание
- экстрагирование

129. В сливочное масло допускается введение:

- красителей
- ароматизаторов
- токоферрола

130. Натуральным волокном является

- a) капрон
- b) вискоза
- c) шелк
- d) лавсан

131. Полиамидным является волокно

- a) вискоза
- b) капрон
- c) лавсан
- d) нитрон

132. Вискоза является волокном

- a) природным растительным

- b) природным животным
- c) искусственным
- d) синтетическим

133. Длинным является волокно

- a) хлопка
- b) льна
- c) шерсти
- d) шелка

134. Горят ярким пламенем, издают запах жженой бумаги, в остатке легкий серый пепел

- a. хлопка
- b. льна
- c. шерсти
- d. шелка

135. Нить, полученную скручиванием из коротких волокон, называют

- a) пряжей
- b) текстильными нитями
- c) текстурированными нитями
- d) профилированными нитями

136. Продольные нити тканей называют

- a) основой
- b) утком
- c) продольными
- d) горизонтальными

137. Поверхностная плотность тканей характеризует

- a) характер обработки поверхности
- b) плотность переплетения
- c) массу квадратного метра
- d) проницаемость ткани

138. Ткани отличаются от трикотажа

- a) большей растяжимостью
- b) меньшей растяжимостью
- c) волокнистым составом
- d) переплетением

139. Вязально-прошивной нетканый материал получают

- a) проклеиванием волокнистой основы
- b) провязыванием основы на трикотажной машине
- c) прокалыванием расщепленными иглами
- d) свойлачиванием шерстяных волокон

140. Белковыми являются волокна

- a) хлопка
- b) льна
- c) шерсти
- d) вискозы

141. Искусственным волокном является

- a) хлопок
- b) вискоза
- c) капрон
- d) лавсан

142. Хлопок является волокном

- a) природным животным
- b) природным растительным
- c) искусственным
- d) синтетическим

143. Длинным является волокно

- a) хлопка
- b) шерсти
- c) льна
- d) шелка

144. Скручиваются при поднесении к пламени, при вынесении из пламени гаснут, издают слабый запах горелого белка

- 1.хлопка
- 2.льна
- 3.шерсти
- 4.шелка

145. Из длинных текстильных волокон получают

- a) пряжу гребенную
- b) пряжу аппаратную
- d) нити текстильные

146. Поперечные нити тканей называют

- a) основой
- b) утком
- c) поперечными
- d) горизонтальными

147. Пестроткаными называют ткани

- a) полученные из разноокрашенных волокон
- b) полученные из разноокрашенных нитей (пряжи)
- c) с набивкой в виде полос
- d) с цветным тканым рисунком

148. Большой растяжимостью отличается трикотаж

- a) основовязаный
- b) поперечновязаный
- c) прессовой
- d) жаккардовый

149. Клеевой нетканый материал получают

- 1. проклеиванием волокнистой основы
- 2. провязыванием основы на трикотажной машине
- 3. прокалыванием расщепленными иглами
- 4. свойлачиванием шерстяных волокон

150. Целлюлозными являются волокна

- a) хлопка
- b) шерсти
- c) капрона
- d) лавсана

151. Натуральным волокном является

- a) вискоза
- b) шелк
- c) капрон
- d) нитрон

152. Лавсан является волокном

- a) природным растительным
- b) природным животным
- c) искусственным
- d) синтетическим

153. Штопорообразную извитость имеют волокна

- a) хлопка
- b) льна
- c) шелка
- d) шерсти

154. Спекаются при горении, издают кислый запах волокна

- a) вискозы
- b) капрона
- c) ацетатные
- d) шелка

155. Короткие волокна прядут методом

- a) гребенным
- b) аппаратным
- c) кардным
- d) камвольным

156. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называют

- a) схемой
- b) рисунком
- c) раппортом
- d) эскизом

157. Меланжевыми называют ткани

- a) из разноокрашенных волокон
- b) из разноокрашенных нитей
- c) с набивным рисунком
- d) с начесанным ворсом

158. Основовязанный трикотаж не применяется для изготовления

- a) верхний трикотаж
- b) бельевой трикотаж
- c) чулочно-носочные изделия
- d) перчатки и варежки

159. Для производства кож используют следующую часть шкуры:

- a)Дерма
- b)Эпидермис
- c)Мерея

160. В зимние виды пушного сырья включают:

- a)Песец, соболь
- b)Крот, кролик
- c)Яхобаб, пыжик

161. К основному сырью для производства стекла относят:

- a)Осветлитель
- b)Кварцевый песок
- c)Глушитель

162. В составе черепка фарфора преобладает:

- a)Газовая фаза
- b)Кристаллическая фаза
- c)Стекловидная фаза

163. Побочные продукты выделяются при производстве полимеров способом:

- a)Полимеризации
- b)Поликонденсации

164. Сушка шкуры – это метод...

- a)Длительного консервирования
- b)Кратковременного консервирования

165. Яхобаб – это...

- a) Шкурки ягнят чистопородных каракульский овец в возрасте 1-3 дней
- b) Шкурки ягнят-эмбрионов чистопородных каракульских овец
- c) Шкурки ягнят чистопородных каракульских овец в возрасте от 10 дней до 1 месяца

166. Хрусталь классифицируют ...

- a) По содержанию свинца
- b) По содержанию лития

167. Смесь для формовки керамических изделий называется

- a) Шихта
- b) Шликер
- c) Дрот

168. Исходное вещество для получения винилпласта

- a) Полиуретан
- b) Поливинилхлорид

169. Парная шкура – это...

- a) Шкура, снятая с туши животного
- b) Шкура, снятая с туши животного и обработанная паром

170. К зимним видам мехового сырья относят:

- a) Кролик, кошка
- b) Нерпа, белка
- c) Песец, соболь

171. Нацвет является разновидностью разделки, наносимой на стеклоизделия..

- a) На готовое изделие
- b) В процессе производства

172. В составе черепка майолики преобладает...

- a) Газовая фаза
- b) Кристаллическая фаза
- c) Стекловидная фаза

173. Термопласты при нагревании...

- a) Плавятся
- b) Разрушаются

174. При производстве кож для обуви не используют...

- a) Дерма
- b) Эпидермис

175. Каракульча – это ...

- а) Шкурки ягнят чистопородных каракульских овец в возрасте 1-3 дней
- б) Шкурки ягнят-эмбрионов чистопородных каракульских овец
- с) Шкурки ягнят чистопородных каракульских овец в возрасте от 10 дней до 1 месяца

176. Отжиг используют для...

- а) Декоративной обработки стеклоизделий
- б) Для снятия напряжений в стекле

177. Глухой звук при ударе издают изделия из...

- а) Фарфора
- б) Фаянса

178. Исходное вещество для производства пластиката –

- а) Полиамид
- б) Поливинилхлорид

179. Шевро получают из кож...

- а) Овец
- б) Коз
- с) Ягнят

180. К меховым шкурам с высокими теплозащитными свойствами относят...

- а) Белка
- б) Крот
- с) Сурок

181. Налепы является разновидностью разделки, наносимой на стеклоизделия...

- а) В процессе производства
- б) На готовое изделие

182. Гончарные массы применяют для производства...

- а) Посуды
- б) Кирпича

183. Лайкру получают из...

- а) Полистирола
- б) Полиуретана

184. Союзка, носок, берцы, штаферка – это...

- а) Детали верха обуви
- б) Детали низа обуви

#### **5.4. Описание критериев оценивания компетенций и шкалы оценивания**

При промежуточной аттестации в форме экзамена, дифференцированного зачета, дифференцированного зачета при защите курсовой работы используется



следующая шкала оценивания: 2 – неудовлетворительно, 3 – удовлетворительно, 4 – хорошо, 5 – отлично.

Критериями оценивания достижений показателей являются:

Наименование показателя оценивания результата обучения по практике	Критерий оценивания
ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов. ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара	
Знания	Знание порядка назначения и проведении таможенной экспертизы
	Знание методов определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара
Умения	Умение производить оценку качества и дефектов товаров
Навыки	Владеет свободным оперированием приобретенных знаний

Оценка преподавателем выставляется интегрально с учётом всех показателей и критериев оценивания.

Оценка сформированности компетенций по показателю Знания.

Критерий	Уровень освоения и оценка			
	2	3	4	5
ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов. ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара				
Знание порядка назначения и проведении таможенной экспертизы	Не знает порядок назначения и проведении таможенной экспертизы	Знает порядок назначения и проведении таможенной экспертизы, но тезисно	Знает порядок назначения и проведении таможенной экспертизы	Знает порядок назначения и проведении таможенной экспертизы, может практически использовать
Знание методов определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара	Не знает методы определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара	Знает методы определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара, но тезисно	Знает методы определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара	Знает методы определения классификационных кодов товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС с целью идентификации товара и выявления фальсифицированного или контрафактного товара, может практически использовать

### Оценка сформированности компетенций по показателю Умения.

Критерий	Уровень освоения и оценка			
	2	3	4	5
<p>ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов.</p> <p>ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара</p>				
Умение производить оценку качества и дефектов товаров	Не умеет производить оценку качества и дефектов товаров	Умеет производить оценку качества и дефектов товаров не в полном объеме	Умеет производить оценку качества и дефектов товаров, однако, делает ошибки	Умеет производить оценку качества и дефектов товаров

### Оценка сформированности компетенций по показателю Навыки.

Критерий	Уровень освоения и оценка			
	2	3	4	5
<p>ПК-8. Способен интерпретировать результаты таможенной экспертизы, в том числе с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного товара, оценки его качества и дефектов.</p> <p>ПК-8.3. Определяет уровень качества продукции, осуществляет процедуру отбора проб и образцов товаров с целью обнаружения дефектов, а также выявления фальсифицированного и контрафактного товара</p>				
Владеет свободным оперированием приобретенных знаний	Не владеет свободным оперированием приобретенных знаний	Владеет оперированием части приобретенных знаний	Владеет оперированием приобретенных знаний	Владеет свободным оперированием приобретенных знаний

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### 6.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Специализированная аудитория для лекционных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Письменные столы, стулья, классная доска (для рисования мелом).
2	Учебная лаборатория для лабораторных занятий и самостоятельной работы.	Письменные столы, стулья, классная доска (для рисования мелом). Специализированная мебель, компьютерная техника, подключённая к сети «Интернет» и имеющая доступ в электронную информационно-образовательную среду.
3	Полигон БГТУ им. В.Г. Шухова – для лабораторных занятий.	Передвижная дорожная лаборатория КП514 МП на базе автомобиля ГАЗель с оборудованием: ПКРС, ДИНА-3М, ИКСп, системы измерения интенсивности и геометрических параметров, курвиметр, ноутбук IBM.
4	Учебная лаборатория для лекционных, практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Письменные столы, стулья, классная доска (для рисования мелом).
5	Кабинет курсового и дипломного проектирования для подготовки и выполнения курсовой работы.	Письменные столы, персональные компьютеры.
6	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы.	Специализированная мебель, компьютерная техника, подключённая к сети «Интернет» и имеющая доступ в электронную информационно-образовательную среду.

### 6.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

№	Перечень лицензионного программного обеспечения.	Реквизиты подтверждающего документа
1	Microsoft Office Professional Plus 2016	Соглашение Microsoft Open Value Subscription V6328633. Соглашение действительно с 02.10.2017 по 31.10.2023.
2	Google Chrome	Свободно распространяемое ПО согласно условиям лицензионного соглашения.
3	Microsoft Windows 10 Корпоративная	Соглашение Microsoft Open Value Subscription V6328633. Соглашение действительно с 02.10.2017 по 31.10.2023. Договор поставки ПО 0326100004117000038-0003147-01 от 06.10.2017 г.

4	Mozilla Firefox	Свободно распространяемое ПО согласно условиям лицензионного соглашения
5	Kaspersky Endpoint Security «Стандартный Russian Edition»	Сублицензионный договор № 102 от 24.05.2018. Срок действия лицензии до 19.08.2020. Гражданско-правовой Договор (Контракт) № 27782 «Поставка продления права пользования (лицензии) Kaspersky Endpoint Security от 03.06.2020. Срок действия лицензии 19.08.2022 г.

### 6.3. Перечень учебных изданий и учебно-методических материалов

1. Горносталя А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: учебное пособие / А.А. Горносталя. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ИЦ Интермедия, 2015. — 180 с
2. Пансков В.Г. Таможенное дело: учебное пособие / В.Г. Пансков, В.В. Федоткин. – СПб. : ИЦ «Интермедия», 2016. – 552 с
3. Андреева Е.И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: учеб.пособие. – СПб. : Интермедия, 2015 – 272 с.: ил.
4. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учебное пособие /А.А. Горносталя – 2015. – 110 с.
5. Горносталя А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учебное пособие / А.А.Горносталя. – СПб: ИЦ «Интермедия», 2015. – 76 с.
6. Зенин Г.В. Назначение и производство таможенных экспертиз: учебное пособие / Г.В. Зенин. - СПб.: ИЦ Интермедия 2017.

### 6.4. Перечень интернет ресурсов, профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

1. <http://consultant.ru/> - консультант плюс - компьютерная справочно - правовая система.
2. <http://www.garant.ru/> - гарант- справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.
3. <http://www.customs.ru/> - сайт Федеральной таможенной службы.
4. <http://www.tamognia.ru/> - информационно- аналитический сайт по направлению \""Таможня\""".
5. <http://customsnews.ru/> - сайт информационно-аналитического обозрения - таможенные новости.
6. <http://eurasiancommission.org/> – сайт Евразийской экономической комиссии.
7. <http://www.vch.ru> - сайт информационно-аналитического обозрения - виртуальная таможня.