МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/ Шубаева В.Г./
«20» июня 2018 г.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа дисциплины

Специальность	38.05.02 Таможенное дело
Направленность (профиль) программы	Таможенное администрирование
Уровень высшего образования	специалитет
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.т.н., доцент Мирзоев А.М.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 5
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 10
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 12
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 12
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 12
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 13
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 13
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 13
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 14
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 13
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 16

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров»: приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров и формирование профессионального уровня специалиста высшей квалификации в сфере таможенного дела.

Задачи дисциплины:

- изучение понятий о потребительских свойствах, качестве продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение классификации, стандартизации, подтверждения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров, классификации их ассортимента, показателей качества и безопасности;
- изучить методы определения качества продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение целей, задач, назначения экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров в таможенных целях;
- изучить нормативно-правовые документы в области назначения экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров;
- ознакомление с основными видами экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров в таможенных целях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.Б «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» относится к базовой части Блока 1 и является обязательной для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ОК-5: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Второй уровень (углубленный) (ОК-5)-2	Декомпозиция II Знать: знать охрану труда методы защиты при проведении экспертиз З2 (II) (ОК-5). Уметь: проводить экспертизы с соблюдением техники безопасности оказывать первую помощь в случае возникновения ЧС при проведении экспертиз У2 (II) (ОК-5). Владеть: оказывать первую помощь в случае возникновения ЧС при проведении экспертиз В 2 (II) (ОК-5).
ПК-14: владением навыками по выявлению фальсифицированного	ПК-14	Знать: понятие фальсифицированных и контрафактных товаров. З (ПК-14) Уметь: использовать лабораторное и иное оборудования для оценки характеристик товара. У (ПК-14)

и контрафактного товара		Владеть: навыками выявления фальсифицированных и контрафактных товаров. В (ПК-14)
ПК-15: владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	ПК-15	Знать: признаки классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; товароведческие характеристики продовольственных и непродовольственных товаров с целью определения их показателей качества и безопасности; нормативные правовые документы в области качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; нормативные правовые документы в области назначения экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; порядок назначения экспертиз. З (ПК-15) Уметь: классифицировать продовольственные и непродовольственные товары различных групп; выделять и определять товароведческие характеристики продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; составлять характеристику свойств продовольственных товаров и непродовольственных различных групп; работать с нормативной правовой документацией в области определения качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; анализировать информацию о продовольственных и непродовольственных товарах различных групп с целью выявления их характеристик; формулировать вопросы эксперту; работать с нормативной правовой документацией в области назначения экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров различных групп. У (ПК-15) Владеть: навыками классификации продовольственных товаров и непродовольственных различных групп; методами определения качества продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; навыками работы с нормативной правовой документацией в области назначения экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров различных групп. В (ПК-15)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 2 семестр, экзамен, курсовая работа - 3 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных				

Номер и наименование разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
товаров				
Тема 1.1. Основополагающие понятия товароведения продовольственных товаров	2			6
Тема 1.2. Химический состав и свойства продовольственных товаров	2		-	8
Тема 1.3. Качество и экспертиза продовольственных товаров	2		-	10
Тема 1.4. Зерномучные товары	2		6	10
Тема 1.5. Свежие и переработанные овощи и плоды. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	2		6	10
Тема 1.6. Вкусовые товары	4		8	10
Тема 1.7. Молочные и молокосодержащие товары	4		6	12
Тема 1.8. Мясные товары	2		4	12
Тема 1.9. Рыбные товары	2		2	12
Всего за семестр:	22		32	90
Раздел 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров				
Тема 2.1. Нормативно-правовые основы таможенной экспертизы товаров	3	2		6
Тема 2.2. Качество и экспертиза непродовольственных товаров	3	2		6
Тема 2.3. Текстильные, швейные и трикотажные товары		2	6	7
Тема 2.4. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары		2	6	7
Тема 2.5. Ювелирные товары		2	2	7
Тема 2.6. Хозяйственные, парфюмерно-косметические и электробытовые товары		2	4	7
Тема 2.7. Мебельные товары		2	4	7
Тема 2.8. Продукция производственно-технического назначения		2	10	7
Всего за семестр:	6	16	32	54
Всего по дисциплине:	**28**	**16**	**64**	**144**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Тема 1.1. Основные понятия товароведения продовольственных товаров

Основополагающие понятия товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы и методы товароведения. Нормативно-правовые основы товароведения: техническое регулирование, стандартизация и метрология.

Классификация и кодирование товаров. Методы классификации и кодирования товаров.

Тема 1.2. Химический состав и свойства продовольственных товаров

Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров и сырья. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности (качество пищевых продуктов, пищевая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность). Их значение, содержание в

пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохранность товаров. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество товаров (продукции).

Тема 1.3. Качество и экспертиза продовольственных товаров

Качество товаров. Основные понятия в области качества. Свойства и показатели качества товаров. Обеспечение качества товаров. Методы определения качества продовольственных товаров.

Нормативные правовые документы в области качества и безопасности продовольственных товаров различных групп.

Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Маркировка товаров.

Понятие экспертизы, виды экспертиз. Классификация таможенных экспертиз. Виды таможенной экспертизы. Порядок назначения экспертиз таможенными органами. Процедура проведения таможенной экспертизы для продовольственных товаров.

Экспертиза продовольственных товаров. Методы экспертизы, безопасности и качества продовольственных товаров.

Идентификация товаров. Понятие о фальсификации и контрафакции товаров, о целях этих незаконных действий и их видах. Роль ВТО/СТС и национальных таможенных служб в борьбе с фальсификацией и контрафакцией товаров

Тема 1.4. Зерномучные товары

Химический состав и потребительские свойства зерна. Экспертиза зерна.

Химический состав и пищевая ценность круп. Требования к качеству круп. Экспертиза круп.

Химический состав и пищевая ценность муки. Требования к качеству муки. Экспертиза муки.

Требования к качеству макаронных изделий. Экспертиза макаронных изделий.

Фальсификация и контрафакция.

Тема 1.5. Свежие и переработанные овощи и плоды. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

Химический состав свежих овощей и плодов. Экспертиза свежих овощей и плодов.

Товароведная характеристика и требования к качеству крахмала. Товароведная характеристика и требования к качеству сахара, меда натурального, карамели, шоколада, какао-продуктов, конфет, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий. Экспертиза сахара, меда натурального, карамели, шоколада, какао-продуктов, конфет, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий. Фальсификация и контрафакция мёда, плодоовощных и кондитерских товаров

Тема 1.6. Вкусовые товары

Классификация и товароведная характеристика и экспертиза крепких алкогольных напитков РФ. Товароведная характеристика и экспертиза крепких алкогольных напитков стран ЕС. Товароведная характеристика и экспертиза вин РФ и стран ЕС. Фальсификация и контрафакция алкогольных товаров, способы их выявления

Классификация и товароведная характеристика, требования к качеству чая. Экспертиза чая. Классификация и товароведная характеристика, требования к качеству кофе. Экспертиза кофе. Фальсификация и контрафакция кофе. и способы их выявления

Классификация и товароведная характеристика пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Экспертиза пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

Тема 1.7. Молочные и молокосодержащие товары

Химический состав молока и молочных продуктов. Классификация и товароведная характеристика молочных товаров. Экспертиза молока и молочных продуктов. Дефекты

молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика сливок и изделий на их основе. Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных продуктов.

Товароведная характеристика продуктов маслоделия. Экспертиза и дефекты масла из коровьего молока. Признаки классификации, классификация и товароведная характеристика продуктов сыроделия. Экспертиза и дефекты продуктов сыроделия.

Классификация и товароведная характеристика молочных консервов. Классификация и товароведная характеристика мороженого. Экспертиза и дефекты мороженого.

Фальсификация и контрафакция молока и молочных товаров и способы их выявления.

Тема 1.8. Мясные товары

Химический состав и морфологическое строение мяса. Разделка туши говядины, телятины, свинины и баранины; экспертиза мяса способы фальсификации мяса. Товароведное клеймение мяса. Химический состав мяса птицы. Экспертиза мяса птицы. Способы фальсификации мяса птицы и дичи.

Классификация и товароведная характеристика мясных продуктов, колбасных изделий и мясных консервов. Экспертиза готовых мясных продуктов, колбасных изделий и мясных консервов.

Фальсификация и контрафакция мяса и мясных товаров и способы их выявления

Тема 1.9. Рыбные товары

Химический состав рыбы. Классификация и товароведная характеристика промысловых рыб. Товароведная характеристика охлажденной рыбы. Экспертиза охлажденной рыбы.

Товароведная характеристика мороженой рыбы и филе. Экспертиза и дефекты мороженой рыбы и филе.

Товароведная характеристика мороженой рыбы и филе. Экспертиза и дефекты мороженой рыбы и филе.

Товароведная характеристика соленой рыбы. Экспертиза соленой рыбы.

Товароведная характеристика копченой рыбы. Экспертиза и дефекты копченой рыбы.

Классификация и товароведная характеристика консервов и пресервов из рыбы. Экспертиза консервов и пресервов из рыбы.

Классификация и товароведная характеристика икры. Экспертиза икры.

Фальсификация и контрафакция рыбы и рыбных товаров и способы их выявления

РАЗДЕЛ 2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

Тема 2.1. Нормативно-правовые основы таможенной экспертизы товаров

Нормативно-правовые документы, регулирующие назначение и проведение таможенной экспертизы

Порядок назначения и проведения таможенной экспертизы Порядок приостановления проведения таможенной экспертизы. Таможенная экспертиза, таможенный эксперт (эксперт): определение понятий. Права и обязанности таможенного эксперта при проведении таможенной экспертизы. Порядок отбора проб и образцов товаров для проведения таможенной экспертизы. Срок и прядок проведения таможенной экспертизы. Идентификация товаров. Средства идентификации товаров таможенными органами. Техническое регулирование: понятие. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС на продовольственые товары. Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС на непродовольственные товары. Применение технических регламентов .Роль технических регламентов в борьбе с контрафакцией и фальсификацией товаров. Национальные стандарты РФ: категории, виды, применение.. Технические условия (ТУ) как нормативный документ. Ветеринарные, фитосанитарные сертификаты на товары при экспорте и импорте .Санитарные (СанПиН) и строительные (СНиП) правила и нормы.

Тема 2.2. Качество и экспертиза непродовольственных товаров

Качество товаров: понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений.

Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности. Процедура проведения таможенной экспертизы непродовольственных товаров.

Факторы, влияющие на формирование качества товаров.

Градация качества стандартных товаров (товарные и природные сорта, классы и группы качества, группы сложности, номера, марки и.т.п.). Принципы деления товаров на сорта.

Тема 2.3. Текстильные, швейные и трикотажные товары

Классификация и свойства текстильных, швейных и трикотажных товаров. Классификация и свойства текстильных, швейных и трикотажных товаров. Характеристика ассортимента текстильных, швейных и трикотажных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных, швейных и трикотажных товаров.

Экспертиза текстильных, швейных и трикотажных товаров. Контрафакция текстильных, швейных и трикотажных товаров и способы ее выявления

Тема 2.4. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары

Классификация кожевенного сырья. Строение кожи. Свойства кожевенного сырья. Основы производства натуральных кож.

Характеристика ассортимента кожевенно-обувных товаров. Обувные товары. Галантерейные товары. Швейные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожевенно-обувных товаров.

Экспертиза кожевенно-обувных товаров.

Классификация и свойства пушно-мехового сырья. Строение пушно-мехового сырья. Строение пушно-мехового сырья.

Классификация и свойства пушно-мехового полуфабриката. Основы производства пушно-мехового полуфабриката.

Характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Верхняя меховая одежда. Меховые детали для одежды. Меховые женские уборы. Меховые головные уборы. Овчинно-шубные изделия.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых товаров.

Экспертиза пушно-меховых товаров. Контрафакция кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров и способы ее выявления

Тема 2.5. Ювели**рные товары**

Классификация и свойства ювелирных товаров. Характеристика металлов и сплавов, используемых для изготовления ювелирных товаров. Сплавы драгоценных металлов.

Характеристика ювелирных камней. Классификация ювелирных камней. Огранка ювелирных камней. Экспертиза природных ювелирных камней. Основы производства ювелирных товаров. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Экспертиза ювелирных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных товаров.

Фальсификация и контрафакция ювелирных товаров и способы их выявления

Тема 2.6. Хозяйственные, парфюмерно-косметические и электробытовые товары

Классификация и свойства бытовых химических товаров. Характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Экспертиза бытовых химических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.

Классификация и свойства силикатных товаров.

Стекло и изделия из стекла. Свойства стекла. Классификация и свойства изделий из стекла. Характеристика стекла.

Керамика и изделия из керамики. Классификация и свойства изделий из керамики. Характеристика ассортимента изделий из керамики.

Классификация и свойства парфюмерно-косметических товаров.

Сырье и основы производства парфюмерных товаров. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Виды парфюмерных товаров.

Сырье и основы производства косметических товаров. Характеристика ассортимента косметических товаров. Виды косметических товаров.

Экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Экспертиза парфюмерных товаров. Экспертиза косметических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров.

Классификация электробытовых товаров. Характеристика ассортимента электробытовых товаров. Экспертиза электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров.

Фальсификация и контрафакция парфюмерно-косметических и электробытовых товаров и способы их выявления

Тема 2.7. Мебельные товары

Классификация мебельных товаров. Материалы для мебели. Основы производства мебели. Характеристика ассортимента мебельных товаров. Экспертиза мебельных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров. Контрафакция мебельных товаров.

Тема 2.8. Продукция производственно-технического назначения

Классификация продукции производственно-технического назначения.

Классификация и свойства металлов и сплавов.

Характеристика черных металлов и сплавов. Основы производства черных металлов. Классификация, обозначение и применение чугунов и сталей.

Характеристика цветных металлов и сплавов.

Экспертиза металлов и сплавов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов и сплавов и изделий из товаров. Процедура проведения таможенной экспертизы металлопродукции. Контрафакция цветных металлов и сплавов и способы ее выявления

Классификация и свойства нефти. Химический состав и способы добычи нефти. Классификации нефти. Фракционный состав и способы переработки нефти. Классификация и характеристика ассортимента нефтепродуктов. Экспертиза нефти и нефтепродуктов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение нефти и нефтепродуктов. Процедура проведения таможенной экспертизы нефти и нефтепродуктов.

Контрафакция нефти и нефтепродуктов и способы ее выявления

Классификация и свойства товаров из пластических масс. Состав пластмасс, строение и свойства полимеров. Основы производства изделий из пластмасс. Экспертиза пластических масс и изделий из них. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пластмасс и изделий из них. Процедура проведения таможенной экспертизы товаров из пластических масс.

Классификация и свойства древесины. Строение древесины. Химический состав древесины. Классификация и характер ассортимента лесоматериала. Экспертиза древесины и лесоматериалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров из древесины. Процедура проведения таможенной экспертизы лесоматериалов.

Фальсификация и контрафакция лесоматериалов и способы ее выявления.

Классификация и характеристика свойств строительных материалов и изделий

санитарно-технического назначения. Ассортимент строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Экспертиза строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Процедура проведения таможенной экспертизы строительных материалов и изделий.
Фальсификация и контрафакция строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения и способы их выявления.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.4	Таможенная экспертиза зерна.	ЛР: Экспериментальное исследование
1.5	Органолептический метод и балльная система оценки качества товаров	ЛР: Экспериментальное исследование
1.6	Органолептическая оценка качества байхового чая (по 100-балльной системе). Выявление контрафакции и фальсификации Исследования качества соков	ЛР: Экспериментальное исследование
1.7	Экспертиза молока. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта. Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
1.8	Экспертиза колбасных изделий. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта. Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
1.9	Экспертиза рыбных консервов. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта Выявление фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
2.1	Изучение норм законодательств РФ и ЕАЭС в области таможенной экспертизы:ТК ЕАЭС, ФЗ_289, Приказы ФТС РФ и др.	ПЗ: Решение практических задач
2.2	Изучение потребительских свойств товаров	ПЗ: Решение практических задач
2.3	Текстильные материалы. Качество текстильных изделий, швейных и трикотажных товаров. Одежда. Классификация, характеристика современного ассортимента. Направления моды	ПЗ: Решение практических задач
	Изучение строения текстильных волокон и текстильных нитей. Изучение ассортимента и определение сортности тканых полотен. Изучение ассортимента и определение сортности швейных изделий. Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
2.4	Кожевенное сырье и изделия из кожи: маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, особенности приёмки. Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, ассортимент изделий	ПЗ: Решение практических задач

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
	Изучение деталей кожаной обуви, методов их скрепления Изучение характеристик видового ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта. Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
2.5	Ювелирные изделия. Испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных изделий	ПЗ: Решение практических задач
	Изучение ассортимента, маркировки и требований к качеству ювелирных изделий. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта. Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование
2.6	Классификация и свойства бытовых химических товаров. Силикатные товары: классификация, особенности состава, признаки распознавания. Характеристика ассортимента косметических товаров. Виды косметических товаров. Порядок проведения экспертизы косметических товаров. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Виды парфюмерных товаров. Порядок проведения экспертизы парфюмерных товаров. Физические испытания стекла. Определение способов выработки образцов стеклянных изделий. Изучение ассортимента и способов декорирования бытовых керамических изделий Определение показателей качества и изучение ассортимента лакокрасочных товаров Определение показателей качества синтетических моющих средств. Изучение ассортимента, оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	ЛР: Экспериментальное исследование ПЗ: Решение практических задач
2.7	Бытовая мебель. Классификация, конструктивные решения, характеристика ассортимента. Потребительские свойства. Показатели качества Изучение ассортимента бытовой мебели, требований к качеству. Определение способов изготовления мебели. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта Выявление контрафакции и фальсификации	ЛР: Экспериментальное исследование ПЗ: Решение практических задач
2.8	Металлы и металлоизделия: свойства, сплавы, применение. Древесина и строительные материалы на ее основе. Нефть и нефтепродукты, их основные физико-химические свойства Экспертиза автомобильного бензина и дизельного топлива. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта Отработка приемов распознавания и изучение ассортимента изделий промышленно-технического назначения из черных и цветных металлов. Отбор проб. Оформление актов отбора проб, Журнала возврата проб и образцов. Оформление Заключения таможенного эксперта	ЛР: Экспериментальное исследование ПЗ: Решение практических задач

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину. В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.2,1.3	Подготовка к проверке знаний по теме.
1.4,1.5 1.8,1.9	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу.
2.1-2.8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к экзамену. Подготовка разделов курсовой работы
1.1.,1.6, 2.1, 2.8	Подготовка к коллоквиуму БРС.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1, обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

тематические дискуссии при проведении практических занятий;

анализ ситуации при проведении лабораторных работ.

интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов

работа в малых группах (лабораторные работы);

Лекция дискуссия - проблемная лекция строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности и т.

Работа в малых группах, дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

На практических занятиях используются педагогические игровые упражнения в виде учебных кроссвордов, которые составляются и самими студентами.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
1. Попова Л.И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : Учебное пособие / Попова Л.И. — 3-е изд. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 227с .	Осн		ЭБС Юрайт
2. Алиева А.К. Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров : учебное пособие / А.К.Алиева, В.В.Андреев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра торгового дела и товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 241 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Осн	75	ЭБ OPAC.UNECON.RU
3. Мирзоев А.М. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / А.М.Мирзоев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. торгового дела и	Осн	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.

товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 117 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .			
4. Петрище Ф.А. Товароведение строительных товаров : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2011 .— 208 с.	Доп		ЭБС ZNANIUM
5. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - Москва:Дашков и К, 2017. - 412 с.	Доп		ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Таблица 9.2.2 – Лаборатория товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Вид учебных занятий	**Адрес, № аудитории**	**Лабораторное оборудование**

Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория №011	Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 8 посадочных мест; Стол – 2 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Доска ученическая – 1шт.; Стол для семинарских занятий – 1 шт.; Стулья – 20 шт.; Шкаф для документации и учебных пособий – 12 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Информационно-учебные плакаты «Ассортимент непродовольственных товаров» – 5 шт.: «Отделочные материалы»; «Волокна»; «Текстильные изделия, меховые, кожаные, обувь»; «Переплетение нитей»; «Ассортимент тканей». Наглядные пособия и образцы тканей – 30 ед.; Наглядные пособия и образцы волокон – 15 ед.; Наглядные пособия и образцы минеральных удобрений – 15 ед.; Наглядные пособия и образцы строительных материалов – 15 ед.; Наглядные пособия по основным видам промышленного сырья – 8 ед.; Образцы пушно-меховых товаров – 15 ед.; Образцы посуды (стекло, хрусталь, металл, пластмасса, фаянс, керамика) – 15 ед.; Образцы культурно-бытовых товаров – 15 ед.; Образцы хозяйственных и электробытовых товаров – 15 ед.; Образцы кожевенно-обувных товаров – 20 ед.; Образцы известняков – 7 ед.; Образцы каучука – 8 ед.; Образцы каменного угля, нефти – 9 ед.; Образцы пластмасс – 12 ед.; Лабораторный стол ЛАБ-1500ПТ – 6 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 ЮМ – 1 шт.; Мультитестер ИПЛ-З 1 1 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-500 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ 134М – 1 шт.; Штангенциркуль – 1 шт.; Пилингомер – 1 шт.; Стол для весов – 1 шт.; Термогигрометр 608-Н1 – 1 шт.; Ареометры АОН-1 – 5 шт.; Толщиномер индикаторный с ценой деления 0,01 мм – 1 шт.; Прибор для определения стойкости тканей – 1 шт.; Шкаф сушильный ШС-80-01 – 1 шт.; Шкаф сушильный SNOL58/350 – 1 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 7 шт.; Лупа ЛП-З-10 – 1 шт.; Эксикатор – 2 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а

также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).