

ГОУ ВПО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УЧЕТНО-ФИНАНСОВЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра коммерции и таможенного дела

УТВЕРЖДАЮ:

проректор по научно-методической
и учебной работе



Е.И. Скафа
Е.И. Скафа

«22» апреля 2020 г.

МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ
ДЕЛЕ»**

Специальность:	38.05.02 Таможенное дело
Специализация:	Таможенное дело
Образовательная программа:	специалитет
Квалификация	специалист таможенного дела
Форма обучения	очная, заочная

Донецк 2020

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана учетно-финансового факультета

Н.В. Алексеенко

«17» апреля 2020 г.

МП



Программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) специальности 38.05.02 Таможенное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2015 г. № 850; Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР №1171 от «10» ноября 2017 г. (с изменениями, внесенными приказом МОН ДНР № 567 от «03» мая 2019 г.); учебного плана и основной образовательной программы «Таможенное дело» специальности 38.05.02 Таможенное дело, разработанных в ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет».

Разработчик:

докт. экон. наук, проф.

канд. экон. наук, доц.

канд. экон. наук, доц.

О. Н. Головинов

В. В. Васильева

И. Г. Павловская

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела

Протокол № 9 от «15» апреля 2020 г.

И. о. зав. кафедрой

«Коммерция и таможенное дело»

О. Н. Головинов

Программа учебной дисциплины одобрена учебно-методической комиссией учетно-финансового факультета

Протокол № 8 от «16» апреля 2020 г.

Председатель учебно-методической комиссии
учетно-финансового факультета

А.А. Блажевич

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» относится к дисциплинам базовой части профессионального блока 1 «Дисциплины (модули)» по специальности 38.05.02 «Таможенное дело». Для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело дисциплина реализуется кафедрой коммерции и таможенного дела.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими и сопутствующими дисциплинами – «Таможенное дело», «Исследование торгово-хозяйственной деятельности», «Логистика в таможенном деле», «Технические средства таможенного контроля», «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности», «Таможенное право».

2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Характеристика учебной дисциплины		
Специальность	38.05.02 «Таможенное дело»	
Специализация	Таможенное дело	
Образовательная программа	специалитет	
Квалификация	специалист таможенного дела	
Количество содержательных модулей	5	
Дисциплина базовой / вариативной части образовательной программы	Обязательная дисциплина базовой части профессионального блока 1 «Дисциплины (модули)»	
Формы контроля	5 модульных контролей, 2 зачета, 3 письменных экзамена	
Показатели	очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц (кредитов)	3/3/3/6/6	6/9/6
Год подготовки	2/3/4	2/3/4
Семестр	3/4/5/6/7	
Количество часов	108/108/108/216/216	216/324/216
- лекционных	18/32/18/14/36	8/8/4
- практических, семинарских	36/32/18/56/54	6/14/8
- лабораторных	-/-/42/36	-/8/8
- самостоятельной работы	54/44/72/104/90	202/294/196
в т. ч. индивидуальное задание		
Недельное количество часов, т. ч.	6/6,8/6/15,4/12	
аудиторных	4/4/2/7/7	

3. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели и задачи

Целью изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» является изучение основных положений товароведения, экспертизы и сертификации в таможенном деле, основные классификационные системы, применяемых в практике международной торговли; получение системных знаний, приобретение умений применять полученные знания на практике; формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых в профессиональной деятельности.

Основные задачи:

- изучение правовой основы товароведения, таможенной экспертизы и сертификации;
- исследование общих закономерностей формирования качества товаров в условиях рыночной экономики;

- освоение научных принципов терминологии, систематизации и кодирования различных групп товаров;
- установление требований к товарам в соответствии с текущими и перспективными потребностями, определение показателей качества товаров;
- развитие умений идентифицировать и сертифицировать товары;
- осуществлять таможенную экспертизу товаров с помощью различных средств и методов;
- изучение методов и способов фальсификации и контрафакции товаров;
- развитие у студентов навыков применения основных нормативных документов, регламентирующих качество потребительских товаров.

Требования к результатам освоения дисциплины. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данной специальности:

а) общекультурных (ОК):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-2);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-3);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-4);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способностью владеть методами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками использования компьютерной техники, программно-информационных систем, компьютерных сетей (ОПК-3);
- способностью понимать экономические процессы, происходящие в обществе, и анализировать тенденции развития российской и мировой экономик (ОПК-4);

в) профессиональных (ПК):

- способностью осуществлять контроль за соблюдением таможенного законодательства и законодательства Российской Федерации о таможенном деле при совершении таможенных операций участниками внешнеэкономической деятельности и иными лицами, осуществляющими деятельность в сфере таможенного дела (ПК-1);
- способностью применять правила определения страны происхождения товаров и осуществлять контроль достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров (ПК-5);
- владением навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара (ПК-14);
- владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях (ПК-15);
- умением контролировать перемещение через таможенную границу отдельных категорий товаров (ПК-19);

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

Знать: теоретические основы товароведения, товароведческие характеристики товаров различных групп, основные понятия в области классификации и кодирования товаров; законодательную и нормативную базы в области стандартизации, метрологии и сертификации товаров, отличительные особенности различных категорий и видов стандартов, правила сертификации импортной и отечественной продукции; виды запретов и

ограничений во внешнеторговой деятельности, порядок их применения; требования, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности товаров; правила отбора проб и образцов в таможенных целях для разных групп товаров; методы проведения и виды экспертиз, особенности экспертиз, применяемых в таможенном деле; функции таможенных лабораторий и других экспертных организаций, права и обязанности экспертов; виды, признаки и методы идентификации товаров; основы построения ТН ВЭД; основные правила интерпретации (ОПИ); методологию классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД; особенности классификации товаров в разделах и группах ТН ВЭД ;порядок назначения экспертиз; порядок действий должностных лиц таможенных органов при контроле и корректировке заявленного кода ТН ВЭД.

Уметь: определять код любого товара в соответствии с ТН ВЭД; применять ОПИ при классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД; пользоваться вспомогательными публикациями к ТН ВЭД; работать с нормативными документами, регламентирующими классификацию определенных товаров в соответствии с ТН ВЭД. анализировать и работать с нормативными документами, актами международного законодательства; систематизировать и обобщать информацию; работать с ТН ВЭД и Таможенным тарифом, а также со вспомогательной литературой, разъясняющей Товарную номенклатуру; находить информацию о стандартах в периодических изданиях указателей стандартов и работать с другими нормативными документами по стандартизации; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров.

Владеть: навыками контроля и корректировки заявленного кода ТН ВЭД; навыками контроля документов, подтверждающих соблюдение запретов и ограничений внешнеторговой деятельности; способами определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам; навыками самостоятельного изучения и использования в работе законодательных актов в области таможенного дела.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов. При проведении лекций и практических занятий используются мультимедийные презентации, раздаточные материалы.

В учебном процессе широко применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, дискуссия, полемика), внеаудиторная самостоятельная работа, бально-рейтинговая система оценки успеваемости, личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение. В процессе обучения используются Интернет-ресурсы по данному курсу; рассматриваются задачи, максимально приближенные к конкретным практическим ситуациям, тесты, самостоятельная работа, контрольные работы.

Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к практическим занятиям, подготовку конспектов по отдельным вопросам изучаемых тем, изучение нормативных документов и учебно-методической литературы, аннотирование статей, подготовку презентаций и докладов.

Порядковый номер и тема	Краткое содержание темы
<i>Содержательный модуль 1 Теоретические основы товароведения</i>	
Тема 1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	Товар как объект коммерческой деятельности. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Основные этапы становления товароведения. Объекты товароведной деятельности. Понятие товара. Основопологающие

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	<p>характеристики товаров как объектов товароведной деятельности: Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Субъекты товароведной деятельности. Участники товароведной деятельности, их краткая характеристика. Потребители: понятия, принятые в международной и отечественной практике; их права и обязанности.</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование потребительских товаров</p>	<p>Методы товароведения: понятие, классификация. Классификация как метод товароведения. Виды классификации: Классификация потребительских товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки. Принципы построения иерархического метода классификации. Принципы построения фасетного метода классификации. Преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации. Кодирование товаров. Методы кодирования товаров. Классификаторы: Общероссийский классификатор продукции (ОКП): назначение, структура; Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТНВЭД): назначение, правила интерпретации.</p>
<p>Тема 3. Качество товаров</p>	<p>Основные понятия: качество, требования к качеству. Роль и значение качества товаров в условиях рыночной экономики. Свойства и показатели качества. Классификация показателей качества. Номенклатура потребительских свойств: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика.</p>
<p>Тема 4. Безопасность товаров</p>	<p>Основные виды и источники опасности товаров, соотношение уровней их значимости для продовольственных и непродовольственных товаров. Характеристика веществ, контролируемых при установлении соответствия на безопасность. Пищевые добавки, используемые при производстве продовольственных товаров. Характеристика индексов Е. Используемых при маркировке импортных пищевых товаров. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту. Общие понятия.</p>
<p>Тема 5. Информация о товаре</p>	<p>Виды информации о товаре: основополагающая, коммерческая и потребительская информации. Формы товарной информации: словесная, цифровая, символьная. Требования, предъявляемые к товарной информации. Средства информации о товаре. Товарные знаки и товарные марки, штрих-код. Товарно-сопроводительные документы.</p>
<p>Тема 6. Стандартизация и подтверждение соответствия</p>	<p>Стандартизация товаров, сущность и содержание. Организация работ по стандартизации в РФ. Актуальные вопросы практики международной стандартизации. Правила по стандартизации. Понятие нормативных документов. Роль и место стандартизации в современном обществе. Актуальные вопросы.</p>

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
Тема 7. Идентификация и фальсификация товаров	Предупреждение и борьба с фальсификацией. Основные понятия об объектах интеллектуальной собственности. Место идентификации в оценке соответствия товаров. Идентификация в таможенном деле. Культурные ценности.
Тема 8. Экспертиза товаров в таможенном деле	Таможенная экспертиза. Виды таможенных экспертиз. Цели и задачи таможенной экспертизы, ее сущность и предмет. Экспертиза в системе таможенного контроля: понятия, классификация, объекты и предметы таможенной экспертизы. Виды экспертиз, проводимых таможенными лабораториями ГТК России.
Содержательный модуль 2 Товароведение непродовольственных товаров	
Тема 1. Нефть и нефтепродукты	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, реформинг. 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. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов. Классификация нефти и нефтепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС.
Тема 2. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	Основные понятия о полимерах и пластических массах. Пластические массы, их классификация и состав. Основные полимеры, применяемые для производства товаров народного потребления. Способы получения изделий из пластических масс. Особенности классификации изделий из пластмасс в ТН ВЭД и предъявляемые к ним требования Идентификация пластических масс по маркировке, внешнему виду и способу изготовления, отношению к нагреванию и характеру горения. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Посудо-хозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов.
Тема 3. Парфюмерно-косметические товары	Понятие о парфюмерно-косметических товарах. История возникновения и развития парфюмерно-косметического. Современный рынок парфюмерии и косметики: состояние, проблемы и перспективы развития. Общие требования к парфюмерно-косметическим товарам (социального назначения, функциональные, требования к надежности, эргономические, эстетические, показатели безопасности). Особенности классификации парфюмерно-косметических товаров и их использование для классификации парфюмерии и косметики. Классификация по ОКП005-93, ТН ВЭД,

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	классификация ЕЭС, учебная классификация, стандартная классификация парфюмерно-косметических товаров
Тема 4. Силикатные товары	Общая характеристика силикатных товаров. Классификация силикатных товаров. Классификация и характеристика ассортимента готовых изделий из стекла. Марки стекла. Способы выработки, обработки и декорирования стеклянных изделий. Идентификация вида украшения стеклянных товаров, наносимых в горячем и холодном состоянии. Основные виды дефектов стеклоизделий. Характеристика ассортимента готовых изделий и стекла. Классификация изделий по ОКП и ТН ВЭД. Маркировка и хранение стеклянных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент керамики – фарфоровые, тонкокаменные, полуфарфоровые, фаянсовые, майоликовые и гончарные изделия. Характеристика и структура ассортимента готовых изделий. Способы декорирования изделий. Характеристика ассортимента фарфоровой посуды. Классификация изделий по ОКП и ТН ВЭД. Маркировка и хранение керамических изделий
Тема 5. Древесина и лесоматериалы	Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Качественная и количественная приемка древесины. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее. Классификация древесины и изделий из нее по ТН ВЭД ЕАЭС.
Тема 6. Мебельные товары	Назначение мебели. Характеристика основных материалов, применяемых для производства мебели. Природные и искусственные конструкционные материалы, идентифицирующие признаки. Отделочные и облицовочные материалы. Настилочные и обивочные материалы, применяемые для производства мягкой мебели. Мебельная фурнитура. Классификация и характеристика ассортимента мебели. Классификация и характеристика ассортимента корпусной мебели для хранения предметов и вещей. Классификация и характеристика ассортимента мебели для работы, приготовления и приема пищи. Ассортимент мебели для сидения и лежания. Особенности ассортимента детской мебели. Идентификация материалов, используемых для отделки мебели. Контроль качества мебели. Классификационные группировки конструкционных материалов и мебели по ОКП и ТН ВЭД. Упаковка, хранение и транспортирование мебели
Тема 7. Металлы и металлохозяйственные товары	Классификация и ассортимент сплавов железа. Идентифицирующие признаки сплавов железа. Основные способы получения металлических изделий и их характерные признаки при идентификации. Характеристика и требования к

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	<p>качеству и безопасности защитных и защитно-декоративных покрытий на металлохозяйственных изделиях. Коррозионностойкие стали. Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация. Медь и ее сплавы. Латуни и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров. Классификация и характеристика ассортимента металлохозяйственных изделий. Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды, требования к качеству. Потребительские свойства металлической посуды. Ассортимент ножевых товаров, столовых приборов и приборов, облегчающих домашний труд. Основные понятия, классификация и ассортимент инструментальных товаров. Характеристика ассортимента инструментальных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент приборов для окон и дверей. Замки, ассортимент и требования к качеству Классификация бытовых металлопродуктов – посуды, столовых приборов, приборы для окон и дверей по ОКП и ТН ВЭД</p>
Тема 8. Ювелирные товары	<p>Характеристика ювелирных изделий. История возникновения. Производство и материалы, используемые в производстве ювелирных изделий. Товароведная характеристика ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Потребительские свойства ювелирных изделий. Маркировка, упаковка, клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Исследование торгового ассортимента ювелирных изделий. Анализ ассортимента. Подтверждение соответствия ювелирных изделий</p>
Тема 9. Текстильные, трикотажные и швейные товары	<p>Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента швейных изделий по общему назначению, модельно-конструктивным признакам, видовому наименованию, полу и возрасту, сезону носки, материалу верха, целевому назначению, разновидности (фасону, сложности конструкции и обработки), размеру, полноте и росту, характеру опоры на ту или иную части тела. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента трикотажных полотен по виду переплетения, форме (конфигурации), способу отделки и др. признакам. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий по назначению, виду сырья, способу вязания, структуре полотна, характеру отделки, способу производства, половозрастному признаку, размеру, конструкции и характеру опорной поверхности изделия.</p>
Тема 10. Кожевенные товары	<p>Кожевенное сырье. Классификация кожевенного сырья, методы консервирования, строение, топография шкур. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение кожевенного сырья, особенности приемки, экспертиза. Кожа. Основы технологии производства, виды кож, свойства, признаки распознавания, применение. Классификация и</p>

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	групповая характеристика ассортимента. Искусственные, синтетические и композиционные кожи, особенности строения, свойства, применение, признаки распознавания изделия из кожи. Классификация и групповая характеристика ассортимента обуви и кожаной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожи и изделий из нее. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля кож и изделий из кожи. Классификация кожевенных товаров по ТН ВЭД ЕАЭС
Тема 11. Пушно-меховые товары	Классификация и основные понятия меховых товаров. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Классификация пушно-мехового полуфабриката по классификатору продукции (ОКП), товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД). Характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката по способу выделки, крашения, отделки волосяного покрова и кожаной ткани, зоологическим видам, сортам, группам пороков, кряжам, породам, возрастам, окраске волосяного покрова и др. признакам. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента меховых изделий. Классификация меховых изделий по ОКП И ТН ВЭД. Характеристика ассортимента меховых изделий по функциональному назначению, половозрастному признаку, видовому наименованию, способу раскроя шкурок в изделии, фасону, размеру и росту, виду материала для наружных деталей, др. признакам
<i>Содержательный модуль 3 Товароведение продовольственных товаров</i>	
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Химический состав пищевых продуктов (органические и неорганические вещества, аминокислоты, витамины, прочие вещества). Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
Тема2. Зерномучные товары	Мука. Крупы, их классификация, краткая характеристика ассортимента, показатели, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Основные поставщики продукции. Хлебобулочные, бараночные, сухарные, диетические и национальные хлебные изделия. Макароны. Их классификация, краткая характеристика ассортимента, пищевая ценность, показатели и оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование, сроки и условия хранения.
Тема 3. Плодоовощные товары	Классификация свежих плодов и овощей. Оценка качества плодов и овощей. Дефекты плодов и овощей, причины возникновения, влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. Условия и способы хранения. Переработанная плодоовощная продукция. Краткая характеристика плодоовощных консервов, солёных овощей, быстрозамороженных и сушёных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространённые дефекты. Хранение

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	переработанных плодоовощных товаров.
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Крахмал. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Крахмалопродукт. Пищевая ценность сахара, мёда, кондитерских изделий. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Краткая характеристика сахаристых кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада. Мучные кондитерские изделия. Ассортимент, краткая характеристика основных видов изделий: печенья, пряников, кексов, тортов и т.п.
Тема 5 . Вкусовые товары	Классификация. Краткая характеристика основных групп вкусовых товаров: пряностей, приправ, чая, кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков по физиологическому действию на организм человека, факторы пищевой ценности, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, хранение.
Тема 6. Рыба и рыбные товары	Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб, их краткая характеристика. Характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлаждённой, мороженой, солёной, копчёной, рыбных консервов и пресервов. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
Тема 7. Мясо и мясные товары	Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, термического состояния. Категории свежести мяса. Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Краткая характеристика отдельных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копчёностей, консервов, субпродуктов по пищевой ценности, тканевому составу. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
Тема 8. Молоко и молочные товары	Классификация. Краткая характеристика молока, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров по пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	Классификация продуктов маслоделия. Основы производства масла из коровьего молока. Методы производства сливочного масла. Экспертиза масла из коровьего молока. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока. Требования к химическому составу масел и масляных паст. Классификация и ассортимент продуктов сыроделия. Причины и признаки дефектов сыров. Упаковка, маркировка и хранение сыров.
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	Классификация пищевых жиров. Ассортимент растительных масел и основы производства. Классификация методов рафинирования. топленые жиры. Основы производства. Дефекты. Маргарины. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
<i>Содержательный модуль 4 Экспертиза непродовольственных товаров</i>	
Тема 1. Теоретические основы экспертизы	Предмет, задачи и виды экспертизы товаров. Основные элементы экспертизы товаров. Процедура проведения

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
	экспертизы технического уровня качества товаров. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и/или товара. Структура и содержание заключения эксперта (акта экспертизы)
Тема 2. Основные элементы товарной экспертизы	Виды товарной экспертизы. Объекты товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы
Тема 3. Методы товарной экспертизы	Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы. Регистрационный метод. Органолептические методы
Тема 4. Средства товарной экспертизы	Классификация средств товарной экспертизы. Средства информации о товарах. Материально-технические средства
Тема 5. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	Общие положения. Подача заявки. Отбор образцов (проб). Проведение испытаний. Оформление результатов экспертизы. Экспертиза контрактов (договоров) в части требований к качеству и процедурам его подтверждения. Экспертиза качества образцов товара перед заключением контракта и/или перед поставкой. Предотгрузочная инспекция отправляемой партии товаров по количеству и качеству. Приемочная экспертиза получаемой партии товаров по количеству и качеству, а также по состоянию упаковки и маркировки. Идентификация товаров (в том числе и определение кодов ТН ВЭД СНГ). Оплата проводимых работ
Тема 6. Экспертиза товаров бытовой химии	Основные сведения, группировка товаров бытовой химии. Классификация ассортимента лакокрасочных материалов, контроль качества и экспертиза. Характеристика ассортимента и оценка качества клеев. Характеристика ассортимента и потребительских свойств моющих и вспомогательных средств для стирки. Характеристика ассортимента и потребительских свойств бытовых моющих и чистящих средств. Характеристика ассортимента и потребительских свойств средств для автомобилей. Характеристика ассортимента и оценка качества пестицидов и агрохимикатов
Тема 7. Экспертиза изделий из полимерных материалов	Основные сведения, идентификация и классификация полимеров и пластмасс. Изучение ассортимента изделий из полимерных материалов. Оценка качества, подтверждение соответствия и экспертиза бытовых изделий из полимерных материалов
Тема 8. Экспертиза обувных товаров	Потребительские свойства обуви. Кожаная, резиновая, валяная обувь: классификация и ассортимент, маркировка, упаковка и хранение. Экспертиза качества обуви.
Тема 9. Экспертиза парфюмерных товаров	Требования, предъявляемые к парфюмерным товарам. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Экспертиза качества парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Экспертиза качества парфюмерных товаров.
Тема 10. Экспертиза швейных и трикотажных товаров	Требования, предъявляемые к швейным и трикотажным изделиям. Классификация и ассортимент швейных изделий. Экспертиза качества швейных изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий. Экспертиза качества трикотажных изделий.

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
Тема 11. Экспертиза стеклянных товаров	Оценка и контроль уровня качества стеклотоваров при приемке. Дефекты стеклоизделий: дефекты стекломассы, обработки и декорирования. Влияние дефектов на качество товаров. Особенности стандартизации и требования нормативных документов на стеклянные (хрустальные) изделия. Особенности маркировки, упаковки и транспортирования стеклянных товаров.
Тема 12. Экспертиза керамических товаров	Экспертиза, сертификация, контроль качества фарфоровых и фаянсовых изделий. Дефекты конструкции (формы) изделия, черепка, глазури и разделки. Влияние дефектов на сортность. Сортировка изделий. Особенности стандартизации и требования нормативных документов на фарфоровые и фаянсовые изделия. Контроль соответствия сортности. Особенности маркировки, упаковки и транспортирования фарфоровых, фаянсовых, майоликовых, гончарных изделий и других керамических товаров.
Тема 13. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	Экспертиза, сертификация и контроль качества текстильных материалов. Общие и специальные требования к качеству тканей и других текстильных изделий. Стандарты на отбор тканей для испытаний, номенклатуру показателей качества. Стандарты методов испытаний, общих технических требований к группам однородной продукции. Применение инструментальной, органолептической, экспертной оценки качества тканей. Сортность тканей. Дефекты пороков внешнего вида тканей. Маркировка, упаковка и хранение текстильных товаров. Складирование и хранение тканей. Особенности процессов, происходящих при хранении тканей и других текстильных изделий
Тема 14. Экспертиза электробытовых товаров	Группы электробытовых товаров. Производство, хранение, транспортировка, экспертиза проводниковых, электроустановочных изделий и источников света
<i>Содержательный модуль 5 Экспертиза товаров однородных групп</i>	
Тема 1. Экспертиза ювелирных товаров	Товароведная, искусствоведческая и стоимостная экспертиза ювелирных изделий. Документальное оформление результатов экспертизы. Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий. Контроль качества. Оценка уровня качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества ювелирных товаров. Оценка эстетических свойств изделий. Методы диагностики. Приборы для диагностики ювелирных изделий
Тема 2. Экспертиза школьно-письменных товаров	Основы производства бумаги и факторы ее качества. Товароведная характеристика беловых товаров (классификация, факторы, показатели и методы качества). Факторы, определяющие цену бумаги и изделий из бумаги (ценообразующие факторы). Классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Товароведная характеристика средств для письма (классификация, факторы, показатели и методы качества). Идентифицирующие признаки товаров. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
Тема 3. Экспертиза древесно-мебельных товаров	Продукция мебельного производства. Понятие вида, подвида или разновидности, модели, набора, гарнитура мебели. Требования к качеству, в т.ч. и безопасности, предъявляемые к мебели. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты мебели: виды, причины возникновения, идентифицирующие признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Контроль качества мебели в торговле и на производстве. Правила приемки. Классификация, виды и характеристика дефектов мебели. Скрытые производственные дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка. Правила эксплуатации. Средства ухода за мебелью. Гарантийные сроки службы мебели разного назначения. Срок службы мебели
Тема 4. Экспертиза игрушек	Роль игрушек и игр в воспитании детей. Классификация и характеристика ассортимента игрушек по различным признакам: по педагогическому назначению, по возрастному назначению, по материалу. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество игрушек. Требования к качеству игрушек. Идентифицирующие признаки. Оценка качества. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения
Тема 5. Экспертиза зерномучных товаров	Сырье для мукомольной и крупяной промышленности. Экспертиза качества зерна. Производство и хранение крупы. Экспертиза качества крупы. Производство и ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Макароны изделия. Экспертиза качества макаронных изделий
Тема 6. Экспертиза вкусовых товаров	Группы вкусовых товаров. Пряности, приправы. Чай, кофе: производство, хранение и экспертиза.
Тема 7. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	Сахар-песок, сахар-рафинад: основные стадии производства, качество, упаковка и маркировка. Мед: классификация и ассортимент. Фальсификация меда. Кондитерские товары: сахаристые кондитерские товары, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты. Мучные кондитерские изделия
Тема 8. Экспертиза молочных товаров	Состав и потребительские свойства молока. Приемка и обработка молока на заводе. Ассортимент молока. Экспертиза качества молока и сливок. Молочные консервы, сухие молочные консервы, сухие молочные продукты детского питания. Масло и кисломолочные продукты. Мороженое
Тема 9. Экспертиза мясных товаров	Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Экспертиза качества мяса. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины. Мясные консервы
Тема 10. Экспертиза рыбных товаров	Рыба как промышленное сырье. Химический состав мяса рыбы. Живая товарная рыба. Влияние холодильной обработки на качество рыбы. Товароведная оценка и экспертиза качества охлажденной рыбы. Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы

Порядковый номер и	Краткое содержание темы
Тема 11. Экспертиза плодоовощных товаров	Оценка качества плодов и овощей. Дефекты плодов и овощей, причины возникновения, влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. Условия и способы хранения. Переработанная плодоовощная продукция. Краткая характеристика плодоовощных консервов, солёных овощей, быстрозамороженных и сушёных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространённые дефекты. Хранение переработанных плодоовощных товаров.
Тема 12. Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	Яйца куриные. Пищевая ценность, виды и категории, признаки доброкачественности. Маркировка, хранение. Яйцепродукты. Методы производства, хранения. Растительные масла, животные и кулинарные жиры. Маргарин. Пищевая ценность и биологическая эффективность. Ассортимент. Показатели качества, оценка качества, расфасовка, упаковка, маркировка и хранение.
Тема 13. Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители. Требования, предъявляемые к качеству, упаковке и хранению хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей.

Программа дисциплины предусматривает использование метода проблемного изложения лекционного материала, а также активных и интерактивных форм проведения семинарских и практических занятий (компьютерных занятий) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Тематический план

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов									
	Очная форма					Заочная форма				
	всего	в т.ч.				всего	в т.ч.			
		лекции	практически е	лабораторны е	самостоятель ная работа		лекции	практически е	лабораторны е	самостоятель ная работа
Содержательный модуль 1										
Тема 1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	13	2	4		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 2. Классификация и кодирование потребительских товаров	13	2	4		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 3. Качество товаров	10	4	8		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 4. Безопасность товаров	16	3	6		7	13,5	0,5	0,5		12,5

Тема 5. Информация о товаре	10	1	2		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 6. Стандартизация и подтверждение соответствия	13	2	4		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 7. Идентификация и фальсификация товаров	13	2	4		7	13,5	0,5	0,5		12,5
Тема 8. Экспертиза товаров в таможенном деле	11	2	4		5	13,5	0,5	0,5		12,5
<i>Итого по модулю 1</i>	108	18	36		54	108	4	4		100
<i>Содержательный модуль 2</i>										
Тема 1. Нефть и нефтепродукты	10	3	3		4	9,7	0,3	0,5		8,9
Тема 2. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	10	3	3		4	9,9	0,4	0,6		8,9
Тема 3. Парфюмерно-косметические товары	8	2	2		4	9,7	0,3	0,5		8,9
Тема 4. Силикатные товары	10	3	3		4	9,9	0,4	0,6		8,9
Тема 5. Древесина и лесоматериалы	10	3	3		4	9,8	0,4	0,5		8,9
Тема 6. Мебельные товары	10	3	3		4	9,9	0,4	0,6		8,9
Тема 7. Металлы и металлохозяйственные товары	10	3	3		4	9,8	0,4	0,5		8,9
Тема 8. Ювелирные товары	10	3	3		4	9,8	0,3	0,6		8,9
Тема 9. Текстильные, трикотажные и швейные товары	10	3	3		4	9,8	0,4	0,5		8,9
Тема 10. Кожевенные товары	10	3	3		4	9,8	0,3	0,6		8,9
Тема 11. Пушно-меховые товары	10	3	3		4	9,9	0,4	0,5		9
<i>Итого по модулю 2</i>	108	32	32		44	108	4	6		98
<i>Содержательный модуль 3</i>										
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	9	1	1		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 2. Зерномучные товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 3. Плодоовощные товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10

Тема 5 . Вкусовые товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 6. Рыба и рыбные товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 7. Мясо и мясные товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 8. Молоко и молочные товары	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	11	2	2		7	10,8	0,4	0,4		10
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	11	1	1		9	10,8	0,4	0,4		10
Итого по модулю	108	18	18		72	108	4	4		100
<i>Содержательный модуль 4</i>										
Тема 1. Теоретические основы экспертизы	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 2. Основные элементы товарной экспертизы	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 3. Методы товарной экспертизы	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 4. Средства товарной экспертизы	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 5. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 6. Экспертиза товаров бытовой химии	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 7. Экспертиза изделий из полимерных материалов	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 8. Экспертиза обувных товаров	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 9. Экспертиза парфюмерных товаров	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 10. Экспертиза швейных и трикотажных товаров	16	1	4	3	8	15,6	0,3	0,7	0,6	14
Тема 11. Экспертиза стеклянных товаров	16	1	4	3	8	15,55	0,25	0,7	0,6	14
Тема 12. Экспертиза керамических товаров	14	1	4	3	6	15,55	0,25	0,7	0,6	14
Тема 13. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	14	1	4	3	6	15,55	0,25	0,7	0,6	14

Тема 14. Экспертиза электробытовых товаров	12	1	4	3	4	13,35	0,25	0,9	0,2	12
<i>Итого по модулю 4</i>	216	14	56	42	104	216	4	10	8	194
<i>Содержательный модуль 5</i>										
Тема 1. Экспертиза ювелирных товаров	11	1	2	1	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 2. Экспертиза школьно-письменных товаров	11	1	2	1	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 3. Экспертиза древесно-мебельных товаров	11	1	2	1	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 4. Экспертиза игрушек	11	1	2	1	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 5. Экспертиза зерномучных товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 6. Экспертиза вкусовых товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 7. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 8. Экспертиза молочных товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 9. Экспертиза мясных товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 10. Экспертиза рыбных товаров	21	4	6	4	7	16,8	0,5	0,7	0,6	15
Тема 11. Экспертиза плодоовощных товаров	21	4	6	4	7	17,5	0,5	1	1	15
Тема 12. Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	13	2	2	2	7	16,75	0,25	1	0,5	15
Тема 13. Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	12	2	2	2	6	13,75	0,25	1	0,5	12
<i>Итого по модулю 5</i>	216	36	54	36	90	216	6	10	8	192
<i>Итого</i>	756	118	196	78	364	756	22	34	16	684

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛЕКЦИОННЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Методические рекомендации для проведения лекционных, практических занятий содержатся в учебно-методическом комплексе дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле».

Целью практических занятий является изучение основных положений товароведения, экспертизы и сертификации в таможенном деле, основные классификационные системы, применяемых в практике международной торговли; получение системных знаний, приобретение умений применять полученные знания на практике; формирование

общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых в профессиональной деятельности.

В процессе подготовки к практическому занятию студенту необходимо изучить основные теоретические положения лекции и нормативно-правовые акты по соответствующей теме, ознакомиться с дополнительной литературой по теме лекции и практического занятия.

На практических занятиях проводится опрос теоретического материала, выполняются практические задания и решаются задачи по предложенным темам лекционных занятий. Активное участие в обсуждении вопросов практических занятий, решение задач на занятии и самостоятельно по заданию преподавателя, является одним из условий получения положительной оценки по данному курсу.

Темы лекционных занятий

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Содержательный модуль 1			
1.	Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	4	0,5
2.	Классификация и кодирование потребительских товаров	4	0,5
3.	Качество товаров	8	0,5
4.	Безопасность товаров	6	0,5
5.	Информация о товаре	2	0,5
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия	4	0,5
7.	Идентификация и фальсификация товаров	4	0,5
8.	Экспертиза товаров в таможенном деле	4	0,5
	ВСЕГО	36	4
Содержательный модуль 2			
1	Нефть и нефтепродукты	3	0,3
2	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	3	0,4
3	Парфюмерно-косметические товары	2	0,3
4	Силикатные товары	3	0,4
5	Древесина и лесоматериалы	3	0,4
6	Мебельные товары	3	0,4
7	Металлы и металлохозяйственные товары	3	0,4
8	Ювелирные товары	3	0,3
9	Текстильные, трикотажные и швейные товары	3	0,4
10	Кожевенные товары	3	0,3
11	Пушно-меховые товары	3	0,4
	ВСЕГО	32	4
Содержательный модуль 3			
1	Общие сведения о пищевых продуктах	1	0,4
2	Зерномучные товары	2	0,4
3	Плодоовощные товары	2	0,4
4	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	2	0,4
5	Вкусовые товары	2	0,4
6	Рыба и рыбные товары	2	0,4
7	Мясо и мясные товары	2	0,4
8	Молоко и молочные товары	2	0,4
9	Маслоделие и сыроделие	2	0,4
10	Товароведение пищевых жиров	1	0,4
	ВСЕГО	18	4

Содержательный модуль 4			
1	Теоретические основы экспертизы	4	0,7
2	Основные элементы товарной экспертизы	4	0,7
3	Методы товарной экспертизы	4	0,7
4	Средства товарной экспертизы	4	0,7
5	Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	4	0,7
6	Экспертиза товаров бытовой химии	4	0,7
7	Экспертиза изделий из полимерных материалов	4	0,7
8	Экспертиза обувных товаров	4	0,7
9	Экспертиза парфюмерных товаров	4	0,7
10	Экспертиза швейных и трикотажных товаров	4	0,7
11	Экспертиза стеклянных товаров	4	0,7
12	Экспертиза керамических товаров	4	0,7
13	Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	4	0,7
14	Экспертиза электробытовых товаров	4	0,9
	ВСЕГО	56	10
Содержательный модуль 5			
1	Экспертиза ювелирных товаров	2	0,5
2	Экспертиза школьно-письменных товаров	2	0,5
3	Экспертиза древесно-мебельных товаров	2	0,5
4	Экспертиза игрушек	2	0,5
5	Экспертиза зерномучных товаров	6	0,5
6	Экспертиза вкусовых товаров	6	0,5
7	Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	6	0,5
8	Экспертиза молочных товаров	6	0,5
9	Экспертиза мясных товаров	6	0,5
10	Экспертиза рыбных товаров	6	0,5
11	Экспертиза плодоовощных товаров	6	0,5
12	Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	2	0,25
13	Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	2	0,25
	ВСЕГО	54	6
	ИТОГО	196	22

Темы практических занятий

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Содержательный модуль 1			
1.	Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	4	0,5
2.	Классификация и кодирование потребительских товаров	4	0,5
3.	Качество товаров	8	0,5
4.	Безопасность товаров	6	0,5
5.	Информация о товаре	2	0,5
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия	4	0,5
7.	Идентификация и фальсификация товаров	4	0,5
8.	Экспертиза товаров в таможенном деле	4	0,5
	ВСЕГО	36	4
Содержательный модуль 2			

1	Нефть и нефтепродукты	3	0,5
2	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	3	0,6
3	Парфюмерно-косметические товары	2	0,5
4	Силикатные товары	3	0,6
5	Древесина и лесоматериалы	3	0,5
6	Мебельные товары	3	0,6
7	Металлы и металлохозяйственные товары	3	0,5
8	Ювелирные товары	3	0,6
9	Текстильные, трикотажные и швейные товары	3	0,5
10	Кожевенные товары	3	0,6
11	Пушно-меховые товары	3	0,5
	ВСЕГО	32	6
Содержательный модуль 3			
1	Общие сведения о пищевых продуктах	1	0,4
2	Зерномучные товары	2	0,4
3	Плодоовощные товары	2	0,4
4	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	2	0,4
5	Вкусовые товары	2	0,4
6	Рыба и рыбные товары	2	0,4
7	Мясо и мясные товары	2	0,4
8	Молоко и молочные товары	2	0,4
9	Маслоделие и сыроделие	2	0,4
10	Товароведение пищевых жиров	1	0,4
	ВСЕГО	18	4
Содержательный модуль 4			
1	Теоретические основы экспертизы	4	0,7
2	Основные элементы товарной экспертизы	4	0,7
3	Методы товарной экспертизы	4	0,7
4	Средства товарной экспертизы	4	0,7
5	Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	4	0,7
6	Экспертиза товаров бытовой химии	4	0,7
7	Экспертиза изделий из полимерных материалов	4	0,7
8	Экспертиза обувных товаров	4	0,7
9	Экспертиза парфюмерных товаров	4	0,7
10	Экспертиза швейных и трикотажных товаров	4	0,7
11	Экспертиза стеклянных товаров	4	0,7
12	Экспертиза керамических товаров	4	0,7
13	Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	4	0,7
14	Экспертиза электробытовых товаров	4	0,9
	ВСЕГО	56	10
Содержательный модуль 5			
1	Экспертиза ювелирных товаров	2	0,7
2	Экспертиза школьно-письменных товаров	2	0,7
3	Экспертиза древесно-мебельных товаров	2	0,7
4	Экспертиза игрушек	2	0,7
5	Экспертиза зерномучных товаров	6	0,7
6	Экспертиза вкусовых товаров	6	0,7
7	Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	6	0,7

8	Экспертиза молочных товаров	6	0,7
9	Экспертиза мясных товаров	6	0,7
10	Экспертиза рыбных товаров	6	0,7
11	Экспертиза плодоовощных товаров	6	1
12	Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	2	1
13	Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	2	1
	ВСЕГО	54	10
	ИТОГО	196	34

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Методические рекомендации для проведения лабораторных занятий содержатся в учебно-методическом комплексе дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле».

Целью лабораторных занятий является: приобретение опыта решения учебно-исследовательских и реальных практических задач на основе изученного теоретического материала; экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, умение решать практические задачи путем приобретения навыков исследовательской работы с первых шагов своей профессиональной деятельности.

В процессе подготовки к лабораторному занятию студенту необходимо изучить основные теоретические положения лекции и нормативно-правовые акты по соответствующей теме, ознакомиться с дополнительной литературой по теме лекции и лабораторного занятия.

На лабораторных занятиях углубляется уровень освоения общекультурных и профессиональных компетенций; обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам; формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности; развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.; выработка при решении поставленных задач профессионально значимых качеств (самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива).

Темы лабораторных занятий

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Содержательный модуль 4			
1	Теоретические основы экспертизы	3	0,6
2	Основные элементы товарной экспертизы	3	0,6
3	Методы товарной экспертизы	3	0,6
4	Средства товарной экспертизы	3	0,6
5	Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	3	0,6
6	Экспертиза товаров бытовой химии	3	0,6
7	Экспертиза изделий из полимерных материалов	3	0,6
8	Экспертиза обувных товаров	3	0,6
9	Экспертиза парфюмерных товаров	3	0,6
10	Экспертиза швейных и трикотажных товаров	3	0,6
11	Экспертиза стеклянных товаров	3	0,6
12	Экспертиза керамических товаров	3	0,6

13	Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	3	0,6
14	Экспертиза электробытовых товаров	3	0,2
	ВСЕГО	42	8
Содержательный модуль 5			
1	Экспертиза ювелирных товаров	1	0,6
2	Экспертиза школьно-письменных товаров	1	0,6
3	Экспертиза древесно-мебельных товаров	1	0,6
4	Экспертиза игрушек	1	0,6
5	Экспертиза зерномучных товаров	4	0,6
6	Экспертиза вкусовых товаров	4	0,6
7	Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	4	0,6
8	Экспертиза молочных товаров	4	0,6
9	Экспертиза мясных товаров	4	0,6
10	Экспертиза рыбных товаров	4	0,6
11	Экспертиза плодоовощных товаров	4	1
12	Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	2	0,5
13	Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	2	0,5
	ВСЕГО	36	8
	ИТОГО	78	16

7.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» для студентов включает:

- изучение отечественных нормативно-правовых документов в сфере товароведения и таможенного дела;
- осмысление теоретических основ прослушанного лекционного материала;
- изучение отдельных тем или вопросов, которые предусмотрены для самостоятельной работы;
- подготовку конспектов по отдельным темам или вопросам, которые предусмотрены для самостоятельной работы;
- подготовку к практическим занятиям;
- решение и письменное оформление индивидуальных заданий;
- подготовку к выступлению с докладом;
- систематизацию изученного материала перед тестированием и модульным контролем.

Темы для самостоятельной работы

№	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Содержательный модуль 1			
1.	Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	7	12,5
2.	Классификация и кодирование потребительских товаров	7	12,5
3.	Качество товаров	7	12,5
4.	Безопасность товаров	7	12,5
5.	Информация о товаре	7	12,5
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия	7	12,5
7.	Идентификация и фальсификация товаров	7	12,5
8.	Экспертиза товаров в таможенном деле	5	12,5
	ВСЕГО	54	100

Содержательный модуль 2			
1	Нефть и нефтепродукты	4	8,9
2	Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	4	8,9
3	Парфюмерно-косметические товары	4	8,9
4	Силикатные товары	4	8,9
5	Древесина и лесоматериалы	4	8,9
6	Мебельные товары	4	8,9
7	Металлы и металлохозяйственные товары	4	8,9
8	Ювелирные товары	4	8,9
9	Текстильные, трикотажные и швейные товары	4	8,9
10	Кожевенные товары	4	8,9
11	Пушно-меховые товары	4	9
	ВСЕГО	44	98
Содержательный модуль 3			
1	Общие сведения о пищевых продуктах	7	10
2	Зерномучные товары	7	10
3	Плодоовощные товары	7	10
4	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	7	10
5	Вкусовые товары	7	10
6	Рыба и рыбные товары	7	10
7	Мясо и мясные товары	7	10
8	Молоко и молочные товары	7	10
9	Маслоделие и сыроделие	7	10
10	Товароведение пищевых жиров	9	10
	ВСЕГО	72	100
Содержательный модуль 4			
1	Теоретические основы экспертизы	8	14
2	Основные элементы товарной экспертизы	8	14
3	Методы товарной экспертизы	8	14
4	Средства товарной экспертизы	8	14
5	Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	8	14
6	Экспертиза товаров бытовой химии	8	14
7	Экспертиза изделий из полимерных материалов	8	14
8	Экспертиза обувных товаров	8	14
9	Экспертиза парфюмерных товаров	8	14
10	Экспертиза швейных и трикотажных товаров	8	14
11	Экспертиза стеклянных товаров	8	14
12	Экспертиза керамических товаров	6	14
13	Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	6	14
14	Экспертиза электробытовых товаров	4	12
	ВСЕГО	104	194
Содержательный модуль 5			
1	Экспертиза ювелирных товаров	7	15
2	Экспертиза школьно-письменных товаров	7	15
3	Экспертиза древесно-мебельных товаров	7	15
4	Экспертиза игрушек	7	15
5	Экспертиза зерномучных товаров	7	15
6	Экспертиза вкусовых товаров	7	15
7	Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	7	15

8	Экспертиза молочных товаров	7	15
9	Экспертиза мясных товаров	7	15
10	Экспертиза рыбных товаров	7	15
11	Экспертиза плодоовощных товаров	7	15
12	Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	7	15
13	Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	6	12
	ВСЕГО	90	192
	ИТОГО	364	684

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуальные задания по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» заключаются в решении ситуативных и практических заданий, а также подготовке творческо-аналитического задания на одну из предложенных тем:

1. Различные концепции товароведения
2. Ассортимент товаров. Характеристики ассортимента.
3. Ассортиментная концепция и ассортиментная политика.
4. Предмет, цели и задачи товароведения.
5. Товарная номенклатура и ее характеристики.
6. Принципы построения классификации. Выбор признака классификации.
7. Правила построения классификации товаров.
8. Системы классификации, их особенности.
9. Виды классификации товаров. Общероссийский классификатор продукции.
10. Понятие и назначение штрихового кодирования EAN. Принципы построения штрихового кода EAN.
11. Международная классификация товаров (с применением Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности – ТН ВЭД).
12. Исторические аспекты развития товароведения
13. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения
14. Классификация и кодирование потребительских товаров
15. Теоретические основы формирования и управления ассортиментом товаров
16. Методология оценки качества товаров
17. Свойства и потребительские свойства товаров
18. Оценочная деятельность в товароведении.
19. Информация о товаре.
20. Правовое регулирование товароведной деятельности
21. Текстильные товары
22. Швейно-трикотажные товары
23. Кожевенно-обувные товары
24. Пушно-меховые товары
25. Изделия из пластмасс и товары бытовой химии
26. Силикатные товары
27. Древесно-мебельные товары
28. Металлохозяйственные товары
29. Товары бытовой химии
30. Керамические товары
31. Электробытовые товары
32. Строительные товары
33. Ювелирные товары
34. Парфюмерно-косметические товары
35. Спортивные товары
36. Кино и фототовары

37. Общие сведения о пищевых продуктах
38. Зерномучные товары
39. Плодоовощные товары
40. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия
41. Вкусовые товары
42. Рыба и рыбные товары
43. Мясо и мясные товары
44. Молоко и молочные товары
45. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.
46. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.
47. Теоретические основы экспертизы
48. Основные элементы товарной экспертизы
49. Методы товарной экспертизы
50. Средства товарной экспертизы
51. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара
52. Экспертиза товаров бытовой химии
53. Экспертиза изделий из полимерных материалов
54. Экспертиза обувных товаров
55. Экспертиза парфюмерных товаров
56. Экспертиза швейных и трикотажных товаров
57. Экспертиза стеклянных товаров
58. Экспертиза керамических товаров
59. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров
60. Экспертиза электробытовых товаров
61. Экспертиза ювелирных товаров
62. Экспертиза ювелирных товаров
63. Экспертиза школьно-письменных товаров
64. Экспертиза древесно-мебельных товаров
65. Экспертиза игрушек
66. Экспертиза зерномучных товаров
67. Экспертиза вкусовых товаров
68. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров
69. Экспертиза молочных товаров
70. Экспертиза мясных товаров
71. Экспертиза рыбных товаров

9. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ МОДУЛЬ 1

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Принципы товароведения.
3. История и основы направления в развитии товароведения. Связь товароведения с другими дисциплинами.
4. Объекты товароведной деятельности, их основополагающие характеристики.
5. Субъекты товароведной деятельности.
6. Классификация методов товароведения.
7. Теоретические методы, их характеристика.
8. Эмпирические и практические методы, их характеристика.
9. Классификация товаров: признаки, ступени, методы, правила.
10. Кодирование товаров: структура, алфавит кода, методы кодирования.
11. Классификаторы товаров.
12. Товароведная классификация товаров.

13. Общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров.
14. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров.
15. Свойства и показатели ассортимента.
16. Управление ассортиментом товаров.
17. Качество товаров: основные показатели и свойства качества.
18. Показатели качества и их значения.
19. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
20. Характеристика свойств назначения и надежности, их показатели.
21. Характеристика эргономических и эстетических свойств, их показатели.
22. Характеристика экологических свойств и свойств безопасности, их показатели.
23. Оценка качества, ее этапы.
24. Градации качества и их характеристика.
25. Сорт. Сортамент товаров, их характеристика.
26. Дефекты товаров, их классификация.
27. Действия по предупреждению или устранению несоответствий.
28. Организация контроля качества в Российской Федерации.
29. Количественная характеристика товаров: основные градации, общие и специфические характеристики.
30. Общие физические свойства товаров.
31. Специфические физические свойства товаров.
32. Контроль качества и количества товарных партий.
33. Идентификация и прослеживаемость товаров.
34. Технологический цикл товаров.
35. Факторы, формирующие качество товаров.
36. Факторы, сохраняющие качество товаров.
37. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
38. Транспортирование товаров.
39. Хранение товаров. Размещение товаров.
40. Принципы организации хранения товаров. Методы хранения товаров.
41. Сроки сохранности и службы товаров.
42. Товарные потери: виды, порядок списания.
43. Товарные потери: классификация и характеристика.
44. Факторы, влияющие на товарные потери и меры по их предупреждению.
45. Виды и формы товарной информации.
46. Требования к товарной информации.
47. Средства товарной информации, их характеристика.
48. Нормативные и технические документы.
49. Маркировка товаров: значение, структура, виды.
50. Информационные знаки, их характеристика.

МОДУЛЬ 2

1. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.
2. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.
3. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
4. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
5. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
6. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.
7. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
8. Классификация швейных товаров.
9. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.
10. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде.
11. Классификация трикотажных изделий.

12. Классификация и характеристика трикотажных переплетений.
13. Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.
14. Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.
15. Характеристика ассортимента кож для низа обуви.
16. Характеристика ассортимента юфтевых кож.
17. Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши.
18. Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож.
19. Характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов.
20. Виды и разновидности кожаной обуви.
21. Классификация кожаной обуви.
22. Характеристика ассортимента пушного полуфабриката зимних видов.
23. Характеристика ассортимента мехового полуфабриката весенних видов.
24. Классификация и характеристика ассортимента верхней меховой одежды.
25. Классификация и характеристика ассортимента меховых головных уборов.
26. Классификация и характеристика ассортимента женских меховых уборов.
27. Характеристика ассортимента овчинно-шубных изделий.
28. Классификация шкурок, выделанных по ОКП.
29. Классификация полимеров и полимерных материалов по различным признакам.
30. Основные методы переработки пластмасс как признак классификации.
31. Классификация и характеристика ассортимента изделий из полиолефинов.
32. Классификация и характеристика ассортимента изделий из поливинилхлорида.
33. Классификация и характеристика ассортимента посудо- хозяйственных изделий из пластмасс.
34. Классификация и характеристика ассортимента лакокрасочных материалов.
35. Классификация и характеристика ассортимента синтетических моющих средств.
36. Характеристика ассортимента хозяйственной и кухонной стеклянной посуды.
37. Классификация керамических товаров.
38. Приемы нанесения и распознавания разделок на фарфоровых изделиях.
39. Приемы распознавания фарфоровых и фаянсовых изделий.
40. Классификация фарфоровых изделий.
41. Характеристика ассортимента фаянсовых изделий.
42. Характеристика ассортимента майоликовых и гончарных изделий.
43. Классификация материалов мебельного производства
44. Конструкционные древесно-плитные материалы.
45. Классификация мебели.
46. Характеристика ассортимента гнутой и гнутоклееной мебели.
47. Характеристика ассортимента плетеной мебели. Виды плетения и отделки.
48. Характеристика ассортимента корпусной мебели.
49. Характеристика ассортимента мебели для сидения и лежания.
50. Характеристика ассортимента стальной эмалированной посуды.
51. Характеристика ассортимента посуды из коррозионностойкой стали.
52. Характеристика ассортимента чугунной посуды.
53. Характеристика посуды из сплавов меди и алюминия.
54. Классификация металлической посуды.
55. Характеристика ассортимента ножевых изделий.
56. Характеристика ассортимента столовых приборов, столовых и кухонных наборов.

МОДУЛЬ 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость
2. Определение зольности продукта, как она влияет на его качество
3. Охарактеризуйте зависимость усвояемости и питательности ценности жиров и белков

4. В каких по происхождению продуктах содержится больше водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Приведите примеры
5. Характеристика биологических процессов
6. Укажите физико-химические методы консервирования.
7. Факторы, оказывающие влияние на сохраняемость продовольственных товаров.
8. Методы консервирования продовольственных товаров: физические, химические, биохимические, комбинированные.
9. Какие виды крупы реализуют на торговом предприятии? Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки.
10. Сорта пшеничной муки, используемые на предприятиях общественного питания.
11. Укажите требования к их качеству и условия хранения.
12. Дайте характеристику макаронных изделий, реализуемых на торговом предприятии. Укажите их тип, вид, размеры.
13. Расскажите строение зерна.
14. Назовите химический состав зерна.
15. Определение «хлеба». Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки.
16. Назовите требования к качеству хлеба и условия его хранения.
17. Назовите основные требования к условиям хранения плодоовощных продуктов.
18. Сущность различных методов консервирования.
19. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты.
20. Требования, предъявляемые к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов.
21. Требования, предъявляемые к качеству изюма, кураги.
22. Характеристика свежих плодов
23. Назовите болезни картофеля и причины их возникновения.
24. Назовите сорта картофельного и кукурузного крахмала, укажите требования к их качеству.
25. Дайте характеристику меда.
26. Дайте характеристику сахара.
27. Дайте краткую характеристику галет, вафель, пряников.
28. Требования, которые предъявляются к качеству печенья, пряников, тортов.
29. Назовите условия и сроки хранения печенья, пряников, вафель.
30. Назовите и дайте характеристику сахаристым кондитерским изделиям.
31. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий.
32. Расскажите о классификации чая.
33. Чем отличается черный байховый чай от зеленого. Назовите сорта, требования к их качеству.
34. Какие виды и сорта кофе реализуют на торговом предприятии.
35. По каким показателям оцениваю качество зернового кофе.
36. Что вы знаете о какао-порошке. Каковы показатели качества какао- порошка.
37. Виды пряностей и приправ
38. Процесс получения хлебного кваса
39. Какие минеральные вещества входят в состав мяса рыбы, их значение для организма.
40. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной и мороженой рыбы.
41. Назовите условия и сроки хранения живой рыбы.
42. Условия и сроки хранения рыбы горячего, холодного копчения и балычных изделий.
43. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенность их рецептуры.

44. Какие процессы при хранении вызывают снижение качества рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.

45. Оценка качества соленых рыбных товаров.

46. Охарактеризуйте мясо по термическому состоянию. Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.

47. Как делится мясо по степени свежести. Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса.

48. Назовите преимущества и недостатки замораживания мяса.

49. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной свежей и несвежей птицы.

50. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки.

51. С какими дефектами колбасные изделия не допускают к реализации.

52. Товароведная и ветеринарная маркировка мяса: говядины, баранины, свинины.

53. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока.

54. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения. Требования к качеству этих продуктов.

55. Какие требования предъявляют к качеству творога.

56. Какими показателями характеризуются рассольные сыры.

57. В чем особенность состава и использования кисломолочных сыров.

58. На какие группы делятся переработанные сыры.

59. Показатели оценки качества масла коровьего.

60. Какие требования предъявляют к качеству диетических яиц.

61. Что такое меланж и какие требования предъявляют к его качеству.

62. На какие категории делятся яйца и от чего зависит его категория.

63. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.

64. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.

65. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки.

66. Маркировка растительного масла.

67. Сравните химический состав и пищевую ценность подсолнечного, оливкового, соевого и кукурузного масла.

68. Что такое дрожжи.

69. Каковы нормы физико-химических показателей дрожжей.

70. На какие сорта подразделяют сушеные дрожжи и какие требования предъявляются к органолептическим показателям.

71. Каково назначение химических разрыхлителей.

72. На какие группы делят пищевые красители. Назовите примеры красителей каждой группы.

73. На какие группы делят пищевые добавки. Назовите примеры добавок каждой из групп.

МОДУЛЬ 4

1. Дайте определение термину «экспертиза товаров».

2. Перечислите и поясните основные принципы товарной экспертизы.

3. Дайте характеристику первичной, дополнительной, повторной, контрольной экспертизе.

4. Дайте характеристику комиссионной и комплексной экспертизы.

5. Назовите основные объекты товарной экспертизы.

6. Назовите дополнительные объекты товарной экспертизы.

7. Дайте характеристику стандартным и нестандартным товарам, условно пригодным нестандартным товарам, опасным и потенциально опасным товарам.

8. Назовите и дайте характеристику субъектам товарной экспертизы.

9. Дайте определение терминам «экспертное заключение», «акт обследования», «протокол исследования (испытания)», «метод исследований (испытаний) и измерений», «методика исследований (испытаний) и измерений».

10. Средства измерения применяемые при производстве экспертизы товаров.

11. Средства обнаружения, которые применяются при производстве экспертизы товаров.

12. Перечислите правовые основания для производства экспертизы в экспертной организации.

13. Перечислите основания для отказа в проведении экспертизы.

14. Назовите основные процедуры организации и производства экспертизы в экспертной организации.

15. Перечислите требования к оформлению и регистрации заявки на проведение экспертизы.

16. Аргументируйте, кто принимает решение о производстве экспертизы (или об отказе).

17. Назовите требования к оформлению и регистрации договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией.

18. Аргументируйте, кто выдает эксперту наряд на производство экспертизы.

19. Перечень документов являющееся для эксперта основанием для производства экспертизы от имени экспертной организации.

20. Перечислите требования к оформлению и регистрации наряда на производство экспертизы.

21. Укажите кем проводит исследование объектов экспертизы.

22. Укажите кем проводится отбор образцов товара для лабораторных испытаний.

23. Назовите требования к оформлению акта отбора образцов.

24. Права эксперта при производстве экспертизы.

25. Перечислите обязанности эксперта при производстве экспертизы.

26. Укажите документ, который оформляется на основании результатов исследования объектов экспертизы.

27. Назовите требования к содержанию акта экспертизы.

28. Укажите кем составляет акт экспертизы.

29. Перечислите в каких случаях составляется акт экспертизы, а в каких – заключение эксперта.

30. Назовите требования к оформлению и регистрации акта экспертизы.

31. Перечислите правила внесения изменений и дополнений в акт экспертизы до и после его регистрации.

32. Документы и материалы, которые остаются в экспертной организации после выдачи акта экспертизы заказчику.

33. Дайте характеристику термину «архивный акт».

34. Название документа, в котором регистрируются все документы по производству экспертизы.

35. Дайте характеристику силикатным материалам.

36. Основные сырьевые материалов применяемые в производстве стекла.

37. Вспомогательные материалы, применяемые в производстве изделий из стекла.

38. Процесс варки стекла.

39. Технологические особенности варки стекломассы.

40. Перечислите способы получения стеклянных изделий.

41. Способы декорирования используемые в процессе формования изделий из стекла.

42. Способы декорирования, которые наносятся на отформованные стеклянные изделия.

43. Дайте подробную классификацию ассортимента стекла по общим признакам.

44. Перечислите, в чем проявляются функциональные свойства изделий из стекла.

45. Характеристика свойств изделий из стекла.
46. Охарактеризуйте керамические товары.
47. Дайте характеристику разным типам керамики.
48. Перечислите фазы, которые в себя включает обожженная керамика.
49. Дайте характеристику потребительским свойствам изделий из керамики.
50. Сырьевые материалы используются в производстве керамических товаров.
51. Охарактеризуйте глинистые материалы, которые применяются в керамики.
52. Свойства глины.
53. Укажите, разницу подглазурных и надглазурных красок.
54. Особенности подготовки глиняных сырьевых материалов.
55. Способы формования керамических изделий.
56. Укажите отличительные особенности люминесцентных ламп от ламп накаливания.
57. Укажите разницу отжига и обжига.
58. Способы декорирования керамических изделий.
59. Отличительные особенности трафарета от печати и штампа.
60. Особенность декора арабеску.
61. Признаки классификации изделия из керамики.
62. Перечислите отличительные характеристика черепка фаянса и черепка фарфора.
63. Пластическими массами – основные характеристики.
64. Понятие и классификация полимеров.
65. Реакция полимеризации и поликонденсации.
66. Реакцией сополимеризации.
67. Укажите, для каких целей используют реакцию сополимеризация.
68. Кажите, в чем отличие гомополимера от сополимера.
69. Основные виды пластических масс, применяемых для производства посуды.
70. Дайте характеристику основных составляющих пластической массы.
71. Способы переработки пластмасс в изделия.
72. Оценка качества изделий из пластмасс.
2. Пластмасса при горении выделяет запах парафиновой свечи, резины. Укажите ее название.
3. Основные признаки, характеризующие ассортимент изделий из пластмасс.
4. Дайте подробную характеристику ассортименту хозяйственных товаров их пластмасс.
5. Основные свойства характеризующие пластические массы.
6. Охарактеризуйте понятие «надежность полимерных материалов».
7. Ассортимент химических бытовых товаров.
8. Охарактеризуйте ассортимент клеев.
9. Основные свойства клея.
10. Признак классификации клея.
11. Дайте характеристику клеям животного происхождения.
12. Дайте характеристику клеям растительного происхождения.
13. Дайте характеристику клеям минерального происхождения.
14. Характеристика лакокрасочных материалов.
15. Состав, качество ЛКМ.
16. Порядок маркировки лакокрасочных материалов.
17. Укажите разницу пигментов от красителей.
18. Деление на разновидности красочные составы в зависимости от вида пленкообразующего.
19. Охарактеризуйте эмалями?
20. Охарактеризуйте клеевые краски.
21. Классификация и ассортимент СМС.

22. Перечислите достоинства и недостатки СМС.
23. Процесс варки мыла.
24. Средства для стирки и мытья, характеристика ассортимента.
25. Классификация по назначению электробытовых товаров.
26. Признаки классификации электробытовых товаров.
27. Перечислите типы защиты электротоваров от поражения током. Дайте им характеристику.
28. Дайте характеристику проводниковым и электроустановочным приборам.

Модуль № 5

1. Цели и задачи таможенной экспертизы товаров.
2. Основные виды таможенных товарных экспертиз.
3. Определение норм выхода товарной продукции при технологической экспертизе.
4. Порядок проведения классификационной экспертизы.
5. Определение страны происхождения товара.
6. Порядок назначения таможенных экспертиз.
7. Права и обязанности эксперта при проведении экспертизы.
8. Порядок взятия проб и образцов товара.
9. Порядок производства таможенных экспертиз.
10. Права и обязанности эксперта при назначении экспертиз.
11. Заключение по таможенной экспертизе, его структура, требования к изложению разделов.
12. Значение классификации товаров для международной торговли.
13. Понятие, объекты и предметы таможенной экспертизы.
14. Товар как объект исследований таможенной экспертизы.
15. Виды таможенных экспертиз.
16. Товароведная, искусствоведческая и стоимостная экспертиза ювелирных изделий.
17. Документальное оформление результатов экспертизы.
18. Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий.
19. Контроль качества. Оценка уровня качества.
20. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества ювелирных товаров.
21. Методы диагностики. Приборы для диагностики ювелирных изделий.
22. Основы производства бумаги и факторы ее качества.
23. Товароведная характеристика беловых товаров (классификация, факторы, показатели и методы качества).
24. Факторы, определяющие цену бумаги и изделий из бумаги (ценообразующие факторы).
25. Классификация школьно-письменных и канцелярских товаров.
26. Товароведная характеристика средств для письма (классификация, факторы, показатели и методы качества).
27. Идентифицирующие признаки товаров.
28. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
29. Продукция мебельного производства. Понятие вида, подвида или разновидности, модели, набора, гарнитура мебели.
30. Требования к качеству, в т.ч. и безопасности, предъявляемые к мебели. Оценка качества: показатели, градации.
31. Дефекты мебели: виды, причины возникновения, идентифицирующие признаки, способы обнаружения.
32. Методы оценки качества. Контроль качества мебели в торговле и на производстве.

33. Правила приемки. Классификация, виды и характеристика дефектов мебели. Скрытые производственные дефекты.
34. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Транспортирование, условия и сроки.
35. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка. Правила эксплуатации. Средства ухода за мебелью. Гарантийные сроки службы мебели разного назначения. Срок службы мебели
36. Роль игрушек и игр в воспитании детей.
37. Классификация и характеристика ассортимента игрушек по различным признакам: по педагогическому назначению, по возрастному назначению, по материалу.
38. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество игрушек. Требования к качеству игрушек.
39. Идентифицирующие признаки. Оценка качества. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения
40. Сырье для мукомольной и крупяной промышленности.
41. Экспертиза качества зерна.
42. Производство и хранение крупы. Экспертиза качества крупы. Производство и ассортимент муки.
43. Хлеб и хлебобулочные изделия.
44. Бараночные и сухарные изделия.
45. Макароны изделия. Экспертиза качества макаронных изделий
46. Группы вкусовых товаров. Пряности, приправы. Чай, кофе: производство, хранение и экспертиза.
47. Сахар-песок, сахар-рафинад: основные стадии производства, качество, упаковка и маркировка.
48. Мед: классификация и ассортимент. Фальсификация меда.
49. Кондитерские товары: сахаристые кондитерские товары, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты.
50. Мучные кондитерские изделия.
51. Состав и потребительские свойства молока.
52. Приемка и обработка молока на заводе.
53. Ассортимент молока. Экспертиза качества молока и сливок.
54. Молочные консервы, сухие молочные консервы, сухие молочные продукты детского питания. Масло и кисломолочные продукты. Мороженое.
55. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Экспертиза качества мяса. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия.
56. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины. Мясные консервы.
57. Рыба как промышленное сырье. Химический состав мяса рыбы. Живая товарная рыба. Влияние холодильной обработки на качество рыбы.
58. Товароведная оценка и экспертиза качества охлажденной рыбы. Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы.

10.ОБРАЗЕЦ ЗАДАНИЯ ДЛЯ МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЯ

ГОУ ВПО ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Учетно-финансовый факультет

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенное дело

Образовательная программа: специалитет

Семестр: 3,4,5,6,7

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

МОДУЛЬНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

ВАРИАНТ № 1

1. Что является объектом товарной экспертизы?

- А) потребительские свойства товаров;
- Б) стоимостные характеристики товаров;
- В) продовольственные и непродовольственные товары;
- Г) технические характеристики производственной системы;
- Д) удовлетворенность потребителей товарами.

2. Гармоничность ассортимента - это

А) свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации и/или использованию;

Б) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности;

В) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары;

Г) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров;

Д) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.

3. Широта ассортимента - это

А) количество видов и наименований товаров однородных и разнородных групп;

Б) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности;

В) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары;

Г) способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров;

Д) способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.

Утверждено на заседании кафедры «Коммерция и таможенное дело»

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

Преподаватель _____

Критерии оценивания модульного контроля

Номер задания	Количество баллов за задание
1	5
2	5
3	5
Итого	15

11. ОБРАЗЕЦ ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА ГОУ ВПО ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Учетно-финансовый факультет

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенное дело

Образовательная программа: специалитет

Семестр: 4,6,7

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Теоретические вопросы

- Основные виды таможенных товарных экспертиз.
- Классификация и характеристика ассортимента игрушек по различным признакам: по педагогическому назначению, по возрастному назначению, по материалу.

Ситуационное задание

На оптовую базу поступили круглые лесоматериалы в количестве 1500 шт. В процессе приемочной экспертизы установлено: 1) длина бревен 7 м, фактическая толщина верхнего среза 18 см, комлевого среза — 26 см; 2) обнаружены пороки: заболонная гниль глубиной 1,5 см (по радиусу); ядровая гниль, фактически не превышающая 1/5 диаметра; сучки, кроме табачных, диаметром 25 мм; кривизна простая, 2% от длины;

Задание: 1) определите объем поступивших лесоматериалов; 2) определите сорт лесоматериала; 3) укажите хвойные породы, обладающие более высокой конкурентоспособностью, чем ель (пиловочник).

Тесты

1. По происхождению высокомолекулярные соединения классифицируют на:
 - а) природные, искусственные и синтетические;
 - б) органические, неорганические;
 - в) линейные, разветвленные, пространственные.
2. К добавкам, позволяющим повысить уровень потребительских свойств товаров из пластмассы, их перерабатываемость, устойчивость к действию внешних факторов при эксплуатации и хранении, улучшить эстетические свойства относятся:
 - а) жесткие, полужесткие, мягкие пластические массы;
 - б) наполнители, пластификаторы, стабилизаторы;
 - в) термопластичные, термореактивные пластические массы.
3. Комплекс технологических процессов, обеспечивающий получение полуфабрикатов или изделий из пластмасс с использованием специального оборудования, это:
 - а) переработка высокомолекулярных соединений;
 - б) производство поликонденсата из низкомолекулярных соединений;
 - в) переработка пластмасс.
4. К числу дефектов состава пластмасс относят:
 - а) повышенное водопоглощение, пониженная механическая прочность, инородные включения;
 - б) матовость, заусенцы, разводы, вздутия;
 - в) трещины, пустоты, царапины, следы от выталкивания из формы постороннего предмета.
5. К дефектам отделки товаров из пластмасс относятся:
 - а) следы растекания пластмассы вследствие различной вязкости, пятна пониженного блеска;
 - б) те, которые связаны с технологическим декорированием, плохой полировкой, растеканием краски, отслоением, а также небрежным выполнением декора;
 - в) пустоты, которые образуются при попадании посторонних газовых включений, мелкие или крупные выпуклости на поверхности.

Утверждено на заседании кафедры «Коммерция и таможенное дело»

протокол № _____ от _____ 202__ г.

Зав. кафедрой _____

Экзаменатор _____

Критерии оценивания экзаменационного билета

Для выполнения заданий экзаменационного билета в соответствии с действующим положением оценка выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В основу критерия оценки положена полнота и правильность выполнения задания. Для определения качества ответа на билет каждый правильный и полный ответ на содержащиеся в нем задания оценивается определенным количеством баллов:

Номер задания	Количество баллов за задание
1	20
2	10
3	10
Итого	40

За неполный и неаргументированный ответ на задания 1-3 снимается от 4 до 7 баллов.

12. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

По курсу предполагается проведение промежуточной аттестации в виде модульного контроля, выполнение индивидуальной работы и экзамена. Экзамен сдают студенты с целью повышения рейтинга.

Критерии оценивания текущего контроля знаний

Содержательный модуль 1 – Теоретические основы товароведения (зачет)

Контрольные мероприятия по дисциплине	Количество баллов	Разделы и темы дисциплины
Текущий контроль (до 50 баллов)		
Активность на практических занятиях (пропусков не более одного, успешная работа на семинаре, ответы – не менее трех раз)	50	Тема 1-8
Баллы за контрольные и самостоятельные работы (до 50 баллов):		
1. Текущая контрольная работа	20	Тема 1-4
2. Модульная контрольная работа	15	Тема 1-8
Самостоятельная работа	15	Тема 1-8
<i>Итого</i>	<i>100</i>	

Содержательный модуль 2 – Товароведение непродовольственных товаров (экзамен)

Контрольные мероприятия по дисциплине	Количество баллов	Разделы и темы дисциплины
Текущий контроль (до 30 баллов)		
Активность на практических занятиях (пропусков не более одного, успешная работа на семинаре, ответы – не менее трех раз)	20	Тема 1-11
Баллы за контрольные и самостоятельные работы (до 30 баллов):		
1. Текущая контрольная работа	10	Тема 1-5
2. Модульная контрольная работа	15	Тема 1-11
Самостоятельная работа	15	Тема 1-11
<i>Итого</i>	<i>60</i>	

Содержательный модуль 3 – Товароведение продовольственных товаров (зачет)

Контрольные мероприятия по дисциплине	Количество баллов	Разделы и темы дисциплины
Текущий контроль (до 50 баллов)		
Активность на практических занятиях (пропусков не более одного, успешная работа на семинаре, ответы – не менее трех раз)	50	Тема 1-10
Баллы за контрольные и самостоятельные работы (до 50 баллов):		
1. Текущая контрольная работа	20	Тема 1-5
2. Модульная контрольная работа	15	Тема 1-10
Самостоятельная работа	15	Тема 1-10
<i>Итого</i>	<i>100</i>	

Содержательный модуль 4 – Экспертиза непродовольственных товаров (экзамен)

Контрольные мероприятия по дисциплине	Количество баллов	Разделы и темы дисциплины
Текущий контроль (до 30 баллов)		
Активность на практических занятиях (пропусков не более одного, успешная работа на семинаре, ответы – не менее трех раз)	20	Тема 1-14
Баллы за контрольные и самостоятельные работы (до 30 баллов):		
1. Текущая контрольная работа	10	Тема 1-7
2. Модульная контрольная работа	15	Тема 1-14
Самостоятельная работа	15	Тема 1-14
<i>Итого</i>	<i>60</i>	

Содержательный модуль 5 – Экспертиза товаров однородных групп (экзамен)

Контрольные мероприятия по дисциплине	Количество баллов	Разделы и темы дисциплины
Текущий контроль (до 30 баллов)		
Активность на практических занятиях (пропусков не более одного, успешная работа на семинаре, ответы – не менее трех раз)	20	Тема 1-13
Баллы за контрольные и самостоятельные работы (до 30 баллов):		
1. Текущая контрольная работа	10	Тема 1-6
2. Модульная контрольная работа	15	Тема 1-13
Самостоятельная работа	15	Тема 1-13
<i>Итого</i>	<i>60</i>	

Критерии оценивания самостоятельной работы студентов**По содержательным модулям 1-5**

Вид работы	Плановые сроки выполнения	Формы контроля и отчетности	Максимальное количество баллов
Изучение вопросов для самостоятельного изучения	На протяжении семестра	Проработка изученного материала на практических занятиях	5
Выполнение расчетных и тестовых заданий	На протяжении семестра	Проверка правильности выполненных заданий	10
<i>Итого по СРС</i>			<i>15</i>

Распределение баллов по дисциплине по видам работы**По содержательному модулю 1**

Текущее оценивание и самостоятельная работа								Модульный контроль	Сумма
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8		
10	10	10	11	11	11	11	11	15	100

По содержательному модулю 2

Текущее оценивание и самостоятельная работа											Модульный контроль	Итоговый контроль (Экзамен)	Сумма
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11			
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	15	40	100

По содержательному модулю 3

Текущее оценивание и самостоятельная работа										Модульный контроль	Сумма
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10		
8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	15	100

По содержательному модулю 4

Текущее оценивание и самостоятельная работа														Модульный контроль	Итоговый контроль (Экзамен)	Сумма
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13	Тема 14			
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	15	40	100

По содержательному модулю 5

Текущее оценивание и самостоятельная работа													Модульный контроль	Итоговый контроль (Экзамен)	Сумма
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	Тема 13			
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	15	40	100

Перевод общего числа баллов, полученных за выполнение заданий, входящих в билет, в экзаменационную оценку производится по шкале:

Оценка по шкале ECTS	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по государственной шкале (экзамен, дифференцированный зачет)	Оценка по государственной шкале (зачет)
A	90-100	5 (отлично)	зачтено
B	80-89	4 (хорошо)	зачтено
C	75-79	4 (хорошо)	зачтено
D	70-74	3 (удовлетворительно)	зачтено
E	60-69	3 (удовлетворительно)	зачтено
FX	35-59	2 (неудовлетворительно) с возможностью повторной сдачи	не зачтено

F	0-34	2 (неудовлетворительно) с возможностью повторной сдачи при условии обязательного набора дополнительных баллов	не зачтено
----------	------	--	------------

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации учебного корпуса № 8, расположенного по адресу г. Донецк, ул. Челюскинцев, д. 198а, оснащенных комплектом учебной мебели, комплектом рабочего места преподавателя, магнитно-маркерной доской, мультимедийным комплектом (ноутбук, проектор) с выходом в сеть Интернет.

Самостоятельная работа студента проходит в следующих помещениях:

- библиотека университета, укомплектована учебной мебелью на 401 посадочное место, расположена по адресу г. Донецк, проспект Гурова д.6;

- читальный зал № 4 периодической литературы, укомплектован учебной мебелью на 31 посадочное место, оснащен 1 компьютером, расположен по адресу г. Донецк, ул. Университетская, 24, ауд. 19;

- зал электронной информации, укомплектован учебной мебелью на 40 посадочных мест, оснащен 14 компьютерами, расположен по адресу г. Донецк, проспект Гурова д.6, ауд. 107а;

- абонемент научной и учебной литературы, укомплектованы учебной мебелью соответственно на 4 и 6 посадочных места, расположены по адресу г. Донецк, проспект Гурова д.6;

- методический кабинет учетно-финансового факультета, укомплектован учебной мебелью на 35 посадочных мест, оснащен 4 компьютерами с выходом в сеть Интернет, расположен по адресу г. Донецк, ул. Челюскинцев, д. 198а, ауд. 105.

Индивидуальные и групповые консультации студентам для проведения самостоятельной работы предоставляются в кабинетах кафедры коммерции и таможенного дела (№ 508, № 511, № 535 по адресу г. Донецк, ул. Челюскинцев 198а). Кабинет кафедры № 508 укомплектован учебной мебелью на 5 посадочных мест, оснащен компьютером, принтером. Кабинет кафедры № 511 укомплектован учебной мебелью на 5 посадочных мест, оснащен компьютером. Кабинет кафедры № 535 укомплектован учебной мебелью на 4 посадочных места, оснащен 1 компьютером, принтером. Кабинеты кафедры расположены по адресу г. Донецк, ул. Челюскинцев 198а.

14. РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Кол-во экземпляров в библиотеке ДонНУ	Наличие электронной версии в ЭБС
<i>Основная литература</i>			
1	Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация-бакалавр) / Е. Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2015. - 411 с.		+
2	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц; Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва: Дашков и К, 2014. - 396 с.		+

№ п/п	Наименование	Кол-во экземпляров в библиотеке ДонНУ	Наличие электронн ой версии в ЭБС
3	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 100700.62 Торговое дело (степень - бакалавр) / М. А. Николаева. - Москва: Норма, 2015. - 437 с.	1	
4	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова; Изд.-торг. корпорация "Дашков и К". - 5-е изд. - Москва: Дашков и К, 2015. – 326с.	1	
5	Дунченко Н. И. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: лабораторный практикум для бакалавров направления подготовки 38.03.07 (100800.62) - Товароведение / Н. И. Дунченко, М. А. Гинзбург, К. В. Михайлова". - Москва: Изд-во РГАУ-МСХА, 2014. - 61 с.	1	
6	Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов высших учебных заведений / Л. П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2014. – 447 с.	1	
7	Романова Т. В. Введение в товароведение: учебное пособие для студентов. - Омск: Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П. А. Столыпина, 2014. - 77 с.	1	
8	Григорян Е. С. Товароведение: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Е. С. Григорян. - Москва: ИНФРА-М, 2014. – 263 с.	1	
9	Кажаева О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для студентов. - Оренбург: ОГУ, 2014. - 211 с.	1	
10	Федорова О. С. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учебник для студентов высших учебных заведений. - Тюмень: ТИУ, 2016. - 149 с.	1	
11	Головинов О. Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие / О. Н. Головинов, В. В. Васильева, И. Г. Павловская. – Донецк: ДонНУ, 2020. – 298 с.		+
12	Головинов О. Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебно-методическое пособие / О. Н. Головинов, В. В. Васильева, И. Г. Павловская. – Донецк: ДонНУ, 2020. – 397 с.		+
Дополнительная литература			
1	ГОСТ 9353-2016 "Пшеница. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2016.	1	
2	ГОСТ 16990-2017 "Рожь. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2017.	1	
3	ГОСТ 572-2016 "Крупа пшено шлифованное.	1	

№ п/п	Наименование	Кол-во экземпляров в библиотеке ДонНУ	Наличие электронн ой версии в ЭБС
	Технические условия". – М.: Стандартиформ, 2016.		
4	ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2011.	1	
5	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». – М.: Стандартиформ, 2017.	1	
6	ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый свежий. Технические условия". – М.: Стандартиформ, 2017.	1	
7	ГОСТ 33952-2016 "Капуста цветная свежая. Технические условия". – М.: Стандартиформ, 2016.	1	
8	ГОСТ 34112-2017 " Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия". – М.: Стандартиформ, 2017.	1	
9	ГОСТ 32787-2014 "Абрикосы свежие. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2014.	1	
10	ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2015.	1	
11	ГОСТ 19792-2017 "Мед натуральный. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2017.	1	
12	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».– М.: Стандартиформ, 2013.	1	
13	ГОСТ Р 31732-2014 " Коньяк. Общие технические условия".– М.: Стандартиформ, 2014.	1	
14	ГОСТ 31711-2012 "Пиво. Общие технические условия".	1	
15	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». – М.: Стандартиформ, 2013.	1	
16	ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2012.	1	
17	ГОСТ 34120-2017 "Крупный рогатый скот для убоа. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2017.	1	
18	ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2012.	1	
19	ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2013.	1	
20	ГОСТ 9862-90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия".– М.: Стандартиформ, 2010.	1	
21	ГОСТ 29298-2005 «Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия.– М.: Стандартиформ, 2005.	1	
22	ГОСТ 15968-2014 «Ткани чистольняные, льняные и полульняные одежные. Общие технические условия».– М.: Стандартиформ, 2014.	1	
23	ГОСТ 28390-89 «Изделия фарфоровые. Технические условия».– М.: Стандартиформ, 2010.	1	
24	ГОСТ 28391-89 «Изделия фаянсовые. Технические	1	

№ п/п	Наименование	Кол-во экземпляров в библиотеке ДонНУ	Наличие электронн ой версии в ЭБС
	условия».— М.: Стандартиформ, 2010.		
25	ГОСТ 30407-2019 «Посуда стеклянная для пищи и напитков. Общие технические условия».— М.: Стандартиформ, 2019.	1	
26	ГОСТ Р 52586–2006 Одежда на меховой подкладке. Общие технические условия— М.: Стандартиформ, 2007.	1	
27	ГОСТ Р 52584–2006 Одежда меховая. Общие технические условия. – М.: Стандартиформ, 2007.	1	
28	ГОСТ 26165–2003 Обувь детская. Общие технические условия. – М.: Стандартиформ, 2004.	1	
29	ГОСТ 19116–2005 Обувь модельная. Общие технические условия. – М.: Стандартиформ, 2006.	1	
30	ГОСТ Р 53916–2010 Головные уборы. Общие технические условия. – М.: Стандартиформ, 2011.	1	

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Полные справочники по законодательству Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант плюс – <http://www.consultant.ru>.
2. Официальный сайт ДНР. Режим доступа: <http://dnr-online.ru>.
3. Официальный сайт Федеральной таможенной службы России (ФТС). Режим доступа: <http://customs.ru>
4. Официальный сайт Всемирной таможенной организации. Режим доступа: <http://wcoomd.org>
5. Официальный сайт МИД ДНР. Режим доступа: <http://mid-dnr.com>.
6. Министерство доходов и сборов ДНР. Режим доступа: <http://mdsdnr.info>.
7. Министерство финансов ДНР. Режим доступа: <http://minfindnr.ru>.
8. Министерство экономического развития ДНР. Режим доступа: <http://mer.govdnr.ru>.
9. Главное управление статистики ДНР. Режим доступа: <http://glavstat.govdnr.ru>.
10. Министерство финансов Российской Федерации. Режим доступа: <http://minfin.ru/ru>.
11. ДНР таможня Режим доступа: <http://dnr.tamoznya.ru>.
12. Таможня. РУ Режим доступа: <http://tamoznia.ru>
13. Виртуальная таможня. Таможенное законодательство, новости, обзоры прессы Режим доступа: <http://vch.ru>.
14. Вестник Московского университета. Серия 6. Экономика. – М.: Изд-во Московского гос. ун-та [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://library.donnu.ru/catalog/>.
15. Вестник Донецкого национального университета [Текст]: научный журнал. Серия В. Экономика и право [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://donnu.ru/science/journals_
16. Финансы. Учет. Банки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://donnu.ru/science/journals_
17. Методический кабинет факультета.
18. Библиотека ДонНУ. Режим доступа: <http://library.donnu.ru>.
19. Научная библиотека ДонНУ. – Режим доступа: <http://library.donnu.ru>.
20. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые данные. – Режим доступа: URL:

<http://www.fgosvo.ru>

21. Сайт Министерства образования и науки РФ [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые данные. – Режим доступа: URL: <http://www.минобрнауки.рф>

22. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые данные – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru>.

16. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Windows 7 PRO (корпоративная лицензия ДОННУ № 46484614);
2. MicrosoftOffice (корпоративная лицензия ДОННУ лицензия № 46472919);
3. MicrosoftVisualStudio (лицензия программы DreamSpark для высших учебных заведений);
4. Лицензии GPL, Apache, BSD для свободного программного обеспечения: FreeLab, Scilab, R Studio, Python, Eclipse, FreePascal, TriesMode, Prolog, Антивирус Касперского, LinuxFedora, LibreOffice, AdobeAcrobatReader, xPDF, Blender, КОМПАС-3D LT, Paint.NET, Gimp.

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов

Рабочая программа рассмотрена и переутверждена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела с изменениями (без изменений) на 202__ год.

Протокол № ____ от ____ ____ 20__ г.

Зав. кафедрой

О. Н. Головинов