МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»
для студентов специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Ставрополь
2026

Методические указания составлены в соответствии с программой дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело (направленность (профиль) «Таможенные платежи») и предназначены для оказания помощи студентам при подготовке к лабораторным занятиям.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....5
2 ПЛАНЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....6
3 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....22

ВВЕДЕНИЕ

Целью освоения дисциплины является формирование фундаментальных знаний и развития навыков применения в области теории и практики товароведческой и таможенной классификации и кодирования товаров; нормативно правого регулирования в области безопасности товаров и защиты прав потребителей, в том числе при пересечении товаров таможенной границы Российской Федерации и стран ЕАЭС.

Задачи:

- оценка качества товаров, пересекающих таможенную границу Российской Федерации и стран ЕАЭС;
- правовое регулирование в Российской Федерации и ЕАЭС в области контроля качества товаров;
- изучение процессуальных действий должностных лиц таможенных органов и участников ВЭД при производстве таможенных экспертиз и принятия по ним решений в соответствии с нормативными документами РФ и ЕАЭС;
- методическое обеспечения таможенных операций при оценке качественных показателей и количества товаров.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа, акциза и налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного регулирования и законодательством Российской Федерации	ИД-2.ПК-3. Определяет свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации, использует основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	Способен использовать свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных товаров) и признаки их классификации, при выявлении фальсифицированных и контрафактных товаров, и результаты экспертиз товаров для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС
ПК-4 Способен совершать таможенные операции, проводить таможенный контроль и осуществлять иные виды государственного контроля.	ИД-2.ПК-4. Проводит таможенный контроль с применением форм таможенного контроля и (или) мер, обеспечивающих проведение таможенного контроля, и осуществляет иные виды государственного контроля, отнесенные к компетенции таможенных органов	Способен осуществлять таможенный контроль с применением форм таможенного контроля и (или) мер, обеспечивающих проведение таможенного контроля, и осуществляет иные виды государственного контроля, отнесенные к компетенции таможенных органов с целью обнаружения фальсификации и контрафактного товара

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Лабораторные занятие является одной из форм проведения групповых занятий со студентами, имеющей своими целями более глубокое усвоение обучаемыми лекционного материала, развитие у них умения целенаправленной работы с научной, учебной литературой для самостоятельного добывания новых знаний, приобретение навыков публичных выступлений, ведения дискуссий и т.д.

Лабораторные работы являются неотъемлемой частью учебной дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле».

Лабораторные работы предназначены для всестороннего изучения тем дисциплины, развития у студентов навыков работы с нормативными документами и научно- технической литературой, развития умений определения показателей качества товаров, выработки применения полученных навыков и умений для практического использования в таможенных целях.

Лабораторные работы по дисциплине следует выполнять в специальных тетрадях. Выполняются работы по изданным методикам. К лабораторным занятиям следует подготовиться, изучив материал по теме и подготовив ответы на поставленные вопросы. Задания лабораторных работ выполняются студентами самостоятельно под руководством преподавателя, в конце подводятся итоги и дается оценка каждого студента. Все лабораторные работы должны быть отработаны в полном объеме для допуска к экзамену по курсу.

При выполнении лабораторных работ должны соблюдаться правила техники безопасности при работе в лаборатории, о чем должен быть проведен инструктаж в установленном порядке, и сделана запись в журнале по технике безопасности с подписями преподавателя и студентов.

При подготовке к лабораторному занятию студент обязан, изучив действующее законодательство и рекомендованную литературу, письменно изложить в специальной тетради решение задач, заданных преподавателем. Их изложение не должно сводиться лишь к краткому ответу на вопрос. Необходимым признается такое обоснование вывода, которое в принципе является доказательным. Для решения таких задач соответственно требуется овладение техникой поиска предписаний, техникой субсумпции, то есть подведения менее общей посылки под общую, толкования закона и его конкретизации.

Конспекты лекций, опорные конспекты к выступлениям и другие записи по изучаемому предмету целесообразно группировать по темам и накапливать для подготовки к зачету (экзамену) в специальной папке.

Планирование лабораторных занятий осуществляется с учётом установленного количества часов. Основные этапы планирования и подготовки занятий:

– разработка системы занятий по теме или разделу;
– определение задач и целей занятия;
– определение оптимального объема учебного материала, расчленение на ряд законченных в смысловом отношении блоков, частей;
– разработка структуры занятия, определение его типа и методов обучения. нахождение связей данного материала с другими дисциплинами и использование этих связей при изучении нового материала;
– определение объема и форм самостоятельной работы на занятии. определение форм и методов контроля знаний студентов. определение формы подведения итогов;
– определение самостоятельной работы по данной теме.

При проведении лабораторных занятий преподаватель уделяет внимание формулировкам выводов, способности студентов сравнивать, анализировать, находить несоответствия, оценивает уровень знаний студентов.

При подведении итогов преподаватель знакомит студентов с результатами выполнения заданий, оценивает качество выполненной работы каждым студентом.

Студенты, не подготовившиеся к лабораторному занятию, должны в отдельном порядке отчитаться за занятие.

После развернутого обсуждения всех наиболее важных вопросов занятия, а также вопросов, касающихся казусов и вариантов его решения, преподаватель подводит итоги дискуссии.

2 ПЛАНЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Лабораторная работа 1,2

Тема: Таможенная экспертиза чая и кофе

Цель: Ознакомиться с основными признаками природных, торговых и товарных сортов кофе, ввозимых на территорию РФ. Изучить требования к их маркировке, качеству, условиям транспортирования и хранения и идентификационные критерии.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Привести классификацию зеленого кофе по природным, торговым и товарным сортам. Охарактеризовать каждый природный и товарный сорт. Привести и охарактеризовать товарные сорта кофе натурального жареного в зернах и молотого в соответствии с ГОСТ Р52088-2003. Привести и охарактеризовать разновидности кофе растворимого в соответствии с ГОСТ Р51881-2002.

Задание 2. Оценить потребительскую маркировку исследуемого образца натурального жареного кофе в зернах на соответствие ГОСТ Р 51074-2003. Информация для потребителя. Продукты пищевые.

Задание 3. Определить и сопоставить органолептические показатели качества натурального жареного кофе в зернах с требованиями ГОСТ Р 52088-2003. Методы анализа органолептических показателей представлены в ГОСТ Р 52088-2003.

Задание 4. Определить и сопоставить массовую долю экстрактивных веществ в образце натурального жареного кофе в зернах с требованиями ГОСТ Р 52088-2003. Методы анализа представлены в ГОСТ Р 52088-2003. Для определения экстрактивности кофе выбрать рефрактометрический метод. В лабораторной тетради отразить принцип рефрактометрического метода.

Задание 5. Дать заключение о соответствии показателей качества сорту и маркировке исследуемого образца натурального кофе жаренного в зернах.

Задание 6. Провести экспертизу исследуемого образца растворимого кофе по органолептическим. Методы анализа представлены в ГОСТ Р 51881-2002.

Задание 7. Определить влажность, зольность и полную растворимость кофе растворимого. Методы анализа по ГОСТ Р 51881-2002.

Задание 8. Сопоставить результаты экспертизы с требованиями ГОСТ Р 51881-2002 и написать общее заключение о соответствии маркировки и показателей качества образца предъявляемым требованиям.

Форма отчета

Результаты задания № 2. Отчет представить в форме таблицы:

Требования стандарта	Содержание маркировки образца

Результаты заданий № 3, № 4, № 6 и № 7 представить в форме таблицы:

Наименование показателя	Требования стандарта	Результаты исследования

Результаты заданий № 5 и № 8.По результатам проведенных исследований записать полное обоснованное заключение.

Вопросы для самопроверки:

1. От каких факторов зависит качество чая.
2. С какой целью обжаривают кофейное зерно.
3. На какие группы подразделяют безалкогольные напитки.
4. Как классифицируют алкогольные напитки, виноградные вина.
5. Какие факторы формируют качество пива.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;
– дополнительная: 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4.

Лабораторная работа 3,4

Тема: Таможенная экспертиза свежих плодов и овощей.

Цель: Ознакомиться с основными признаками ботанических и помологических сортов плодов и овощей, с требованиями к их маркировке, качеству, условиям их транспортирования и хранения.

Приобрести навыки отбора и составления объединенной и аналитической пробы для экспертизы, оценки товарного качества реализуемых и закладываемых на хранение плодов и овощей с целью последующего определения их стоимости. Провести экспертизу картофеля и тропических (или субтропических) плодов.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Порядок выполнения работы и формы отчета

Задание 1. Ознакомиться с основными признаками ботанического сорта представленного на экспертизу образца картофеля и определить его природный сорт.

Задание 2. .В соответствии с ГОСТ 7194 «Правила приемки и методы определения качества» записать алгоритм отбора объединенной пробы для экспертизы заготовляемого

картофеля, поступившего в вагоне навалом в количестве 100 т, в 25 контейнерах, в 200 мешках по 50 кг.

Задание 3. В соответствии с ГОСТ 7176 провести разбраковку образца картофеля на три группы: без отклонений по качеству и размерам, с допускаемыми отклонениями и не допускаемыми отклонениями. Далее взвесьте каждую фракцию картофеля по каждому дефекту

каждой группы, выразите в % от массы образца, заполните таблицу 1 и определите товарное качество картофеля в строке итого, после чего определите цену данной партии.

Таблица 1 - Оценка товарного качества картофеля

Группа клубней по качеству	Кол-во		Допуск по массе не более, % ГОСТ 7176	Товарное качество, %		
	г	%		Стандартное	Нестандартное	Отход
1	2	3	4	5	6	7
1.Без отклонений от стандартных норм. Клубни целые, не проросшие, здоровые, размером не менее 45 мм (округло-овальной формы) и 30 мм для (удлиненной формы по наибольшему диаметру)			Неограничен			
2. С допускаемыми отклонениями: - мелкие, размером 35-45 мм по наибольшему поперечному диаметру (для округло-овальной формы); - то же, размером 20-30 мм (для удлиненной формы)			5,0			
- механически поврежденные, проросшие, увядшие			5,0			
- с израстаниями и позеленевшие (до ¼ поверхности			2,0			
- поврежденные проволочником (свыше 1хода).			2,0			
- поврежденные паршой			2,0			
- поврежденные железистой пятнистостью			2,0			
3. С недопускаемыми отклонениями: - очень мелкие, размером менее 20 мм по наибольшему поперечному диаметру.			Не допускается			
- пораженные гнилью, фитофторой, подмороженные			Не допускается			
-раздавленные, поврежденные грызунами.			Не допускается			
Итого						

Задание 4. Определить помологический сорт партии апельсин, провести разбраковку среднего образца, определить товарный сорт партии, калибр и оценить маркировку. Полученные данные оформить в таблицу 2. Определить код товара по ТН ВЭД ЕАЭС

Таблица 2 - Оценка товарного качества плодов

Класс по качеству	кг	%	Экстра класс	Первый класс	Второй класс
Экстра - класс: плоды отборные типичной формы и внешнего вида, однородные по зрелости, с равномерной окраской, одинакового					

калибра. Допуск по калибру 10% в сторону соседних. Допуск по качеству 5% 1-го класса					
Первый класс: плоды хорошего качества, с незначительными дефектами окраски и корки, не влияющими на внешний вид. Допуск по качеству 10% первого класса, допуск по калибру 10% соседних.					
Второй класс: плоды, отвечающие требованиям. Допускаются незначительные дефекты формы и внешнего вида, окраски и зарубцовка поврежденной кожуры. Допуск по качеству 10% вне товарных плодов					
Вне товарные плоды: плоды с не зарубцевавшимися порезами, не достигающими мякоти, без гнили, с легкой вялостью.					
Плоды заболевшие, с гнилью, с трещинами - это отходы. В партии отходов быть не должно.					
Итого					

Форма отчета

Результаты задания № 1 представить перечнем признаков ботанического сорта, указать и обосновать предполагаемый природный сорт исследуемого товара.

Результаты задания № 2 представить записью алгоритма отбора объединенной пробы и составления аналитической пробы, предлагаемой вам партии.

Вопросы для самопроверки:

1. В чем ценность плодов и овощей.
2. Какие признаки лежат в основе классификации плодов, овощей.
3. Какие дефекты и болезни могут иметь плоды, овощи.
4. Способы консервирования плодов и овощей и их влияние на пищевую ценность.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;
– дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 6.

Лабораторная работа 5

Тема: Таможенная экспертиза рыбы и рыбной продукции

Цель: Изучить классификацию, способы переработки и потребительские свойства консервов и пресервов. Провести оценку качества одного вида рыбных консервов.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Задание 1. Изучить способы переработки рыбы и выписать характеристику по составу и пищевой ценности рыбных консервов и пресервов.

Задание 2. Изучить дефекты консервов и пресервов. Результаты оформить в таблицу.

Таблица 1- Дефекты консервов и пресервов

Вид консервов/пресервов	Характеристика дефекта

Задание 3. Провести оценку качества одного вида рыбных консервов.

1. Оценить маркировку консервов;
2. Определить органолептические показатели:

Задание 4.Выписать показатели безопасности рыбных консервов, пресервов. (замораживание, соление, маринование, копчение).

Задание 6 (для самостоятельной работы).

Рассмотреть ситуации:

1. Провести товарную оценку (группа, сорт) образцов сельди соленой атлантической неразделанной: 1-й образец: длина 20 см, содержание жира – 15,1%, при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 4,3 мл 0,1 Н раствора азотнокислого серебра, имеется незначительное повреждение брюшка; 2-й образец: длина 36 см, содержание жира 14,4%, при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 2,9 мл 0,1 Н раствора азотнокислого серебра. Имеется подкожное пожелтение жира, проникшее в мышцы.

2. На хладокомбинат поступила партия рыбы холодного копчения в картонных ящиках вместимостью до 20 кг. По счету-фактуре поставщика товар значится как сельдь-иваси холодного копчения неразделанная, содержание жира в мясе не менее 12%, размер по длине не менее 15 см. Содержание поваренной соли – 7,2%. Сорт первый. Масса нетто партии 1000 кг.

При осмотре данной партии установлено, что рыба относится к семейству сельдевых (брюшко приостренное, чешуя циклоидная, боковой линии и жирового плавника нет, спинной плавник один).

В ходе органолептической оценки качества партии установлено, что копченая рыба является целой, с чистой поверхностью, без повреждения жаберных крышек и плавников, без срывов и порезов кожи, с незначительным натеком жира на поверхности.

Цвет кожного покрова золотистый, консистенция – сочная. Вкус и запах – свойственные рыбе холодного копчения, без порочащих признаков.

Анализами установлено, что содержание соли составляет в среднем 8,3%. Дайте заключение о качестве:

1. Проверить правильность наименования поступившей партии рыбы холодного копчения.

2. Проверить соответствие качества партии рыбы данным документов поставщика. Вопросы для самопроверки:

Вопросы для самопроверки:

1. Как способы замораживания влияют на качество рыбы?
2. Для чего применяется глазуровка мороженой рыбы?
3. Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
4. Как влияют на сохраняемость соленых рыбных товаров различные виды тары иупаковки?
5. Назовите способы копчения рыбы и их технологические особенности.
6. Классификация рыбных консервов по виду сырья и по способу подготовки к консервированию.
7. Отличительные особенности консервов и пресервов по технологии изготовления и показателям качества.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;

– дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 6.

Лабораторная работа 6

Тема: Таможенная экспертиза кондитерской продукции.

Цель: Изучить схему классификации сахара в товарной позиции 1701 ТН ВЭД ЕАЭС, признаки классификации и идентификационные критерии позиций. Ознакомиться с ассортиментом сахара, ввозимого на территорию РФ. Изучить органолептические показатели качества сахара, определить содержание сахарозы в различных видах сахара. Оценить маркировку исследуемых образцов сахара на соответствие ГОСТ 21-94 «Сахар- песок», ГОСТ 22-94 «Сахар-рафинад» и ГОСТ Р 52305-2005 «Сахар-сырец. ТУ».

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Порядок выполнения работы и формы отчета

Задание № 1. Привести схему классификации сахара в товарной позиции 1701 ТН ВЭД ТС и выписать признаки, лежащие в основе каждой ступени классификации, привести критерии идентификации.

Задание № 2. Представить алгоритм составления объединенной пробы от партии, упакованной в мешки, в пачки, в ящики по заданию преподавателя.

Задание № 3. Оценить соответствие потребительской упаковки требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Продукты пищевые». Отчет представьте в форме вопрос-ответ. Вопрос - требования стандарта, ответ - содержание маркировки.

Задание № 4. Определить органолептические показатели качества представленных на экспертизу сахаров и оценить их соответствие требованиям нормативных документов. Форма отчета в виде таблицы, где отражены: наименование показателя, требование стандарта, результат исследования.

Задание № 5. Определить содержание сахарозы в исследуемом образце сахара поляриметрическим методом на сахариметре СУ-5. Для выполнения этого задания воспользуйтесь учебно-методическими указаниями по выполнению лабораторных работ Л. Г. Елизаровой, М. Я. Леоновой - М.: РИО РТА, 2009г. Все результаты, расчеты, принцип метода привести в тетради.

Задание № 6. Определить влажность сахара, пересчитать содержание сахарозы на сухое вещество и определить вид исследуемого сахара среди его разновидностей в соответствии с содержанием сахарозы и в соответствии с требованиями стандарта.

Задание № 7. Ознакомиться с заключениями экспертов ЭКС филиала ЦЭКТУ г. Ростова на/Дону для разных партий импортируемого сахара. Написать свое экспертное заключение, отразив в нем соответствие наименованию на маркировке, НД, товарной субпозиции в ТН ВЭД ТС.

Форма отчета

Результаты задания № 1. Привести схему классификации сахара согласно товарной позиции 1701 ТН ВЭД ТС и выписать признаки, лежащие в основе каждой ступени классификации.

Результаты задания № 2. Представить запись алгоритма отбора объединенной пробы и составления аналитической пробы, предлагаемой вам партии сахара-песка.

Результаты задания № 3. Отчет представить в форме таблицы:

Требования стандарта	Содержание маркировки образца

Результаты задания № 4. Отчет представьте в форме таблицы:

Наименование показателя	Требования стандарта	Результаты исследования

Результаты задания № 5. Все результаты, расчеты, принцип метода привести в тетради.

Результаты задания № 6. Все результаты, расчеты, принцип метода привести в тетради. Результаты задания № 7. Оформить отчетом с обоснованием каждого вывода.

Вопросы для самопроверки:

1. Каковы особенности пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерскихтоваров.
2. По каким признакам классифицируют шоколад.
3. Какие факторы формируют качество шоколада.
4. Что составляет основу конфетных масс.
5. Какие дефекты могут иметь карамельные изделия, причины ихвозникновения.
6. Классификация и ассортимент мучных кондитерскихизделий.
7. Какие требования предъявляют к качеству печенья, пряников, тортов.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;
– дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 6.

Лабораторная работа 7

Тема: Таможенная экспертиза хлеба

Цель: провести оценку качества хлеба или хлебобулочных изделий.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Задание 1. Оценить внешний вид хлеба, состояние мякиша, запах, вкус. Форма записи данных органолептической оценки хлеба или хлебобулочных изделий.

Таблица 1 - Оценка органолептических показателей хлеба и хлебобулочных изделий

№	Показатели качества	Характеристика
1	Форма	
2	Характеристика корки	
3	Толщина корки в мм	
4	Эластичность мякиша	
5	Цвет мякиша	
6	Структура пористости	
7	Вкус	
8	Запах	

Задание 2. Определить физико - химические показатели: влажность, кислотность, пористость.

Методики испытаний:

1. Влажность определяют высушиванием навесок хлеба в металлических бюксах массой 5 г в сушильном шкафу при температуре 130ºС в течении 40 минут с момента загрузки.

Расчет производится в процентах к взятой навеске по разности между массой до и после высушивания.

2. Для определения кислотности отвешивают 25 г измельченного мякиша. Навеску помещают в колбу 500 мл с пробкой. Отмеривают 250 мл воды комнатной температуры. Около ¼ взятой воды переливают в колбу с хлебом и быстро растирают стеклянной палочкой с резиновым наконечником до получения однородной массы. Затем приливают всю оставшуюся воду. Колбу закрывают пробкой, смесь энергично встряхивают 2 минуты

и оставляют в покое на 10 минут, затем смесь снова энергично встряхивают 2 минуты и оставляют в покое в течении 8 минут. Через 8 минут отстоявшийся слой жидкости сливают через марлю или вату в сухой стакан. Отбирают по 50 мл раствора в 2 конические колбочки по 150 мл каждая, добавляют 2-3 капли фенолфталеина и титруют 0,1 Н раствором едкого натрия или калия до получения слаборозового окрашивания, не исчезающего в течение 1 минуты.

Кислотность в градусах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{25 \cdot 50 \cdot 4 \cdot 1 \cdot V}{250 \cdot 10},$$

где 25- навеска муки; 50-количество испытуемого раствора, взятого для титрования, мл;

4-коэффициент, приводящий к 100 г навеске;

1/10-приведение 0,1 Н раствора Na OH или K OH к нормальному; V- количество мл 0,1 Н раствора Na OH ли K OH;

250- объем воды, взятой для извлечения кислотности, мл.

Конечный результат определения кислотности выражают как среднее арифметическое из двух определений.

3. Пористость мякиша определяют при помощи прибора Журавлева.

Из середины изделия вырезают кусок шириной 7-8 см и цилиндром прибора на расстоянии не менее 1 см от корок делают выемки, каждая объемом 27 см три выемки для пшеничного и 4 выемки для ржаного хлеба. Выемки взвешивают с точностью до 0,01г.

Пористость в процентах (X) рассчитывают по формуле: V-G/p

$$X = \frac{\cdot}{V} \cdot 100\ \%,$$

где V-общий объем выемок хлеба; G

- масса выемок;

р - плотность беспористой массы мякиша.

Плотность беспористой массы (р) принимают для хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного:

из обойной муки -1,21

ржаных сортов -1,27

пшеничной высшего,

1 сорта -1,31

2 сорта -1,26

Таблица 2 - Оценка физико-химических показателей хлеба и хлебобулочных изделий

	Показатели качества	Единицы измерения	Норма по ГОСТ	Результат анализа
1	Влажность	%		
2	Кислотность	град.		
3	Пористость	%		

Сделать заключение о качестве хлеба.

Задание 3. Изучить дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения.

Задание 4. Выписать показатели безопасности хлеба.

Задание 5 (для самостоятельной работы). Изучить классификацию, ассортимент и требования к качеству зерна, муки, крупы, макаронных изделий.

Задание 6 (для самостоятельной работы). Оценить состояние упаковки и маркировки образца макаронных изделий. Определить органолептические показатели качества и провести балльную оценку потребительских свойств макаронных изделий после варки.

Вопросы для самопроверки:

1. По каким признакам пшеницу делят на типы, подтипы, классы.
2. По каким признакам крупы делят на сорта, номера.
3. Какое назначение гидротермической обработки зерна при получении крупы.
4. Какие факторы влияют на сроки хранения крупы.
5. Как изменяется химический состав муки в зависимости от сорта.
6. Какими показателями характеризуется качество муки
7. Какие признаки лежат в основе классификации макаронныхизделий.
8. Какие дефекты и болезни хлеба возможны, причины ихвозникновения.
9. Каковы особенности хлеба из ржаноймуки.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 3;
– дополнительная: 1, 2, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 8.

Лабораторная работа 8,9

Тема: Таможенная экспертиза косметической и парфюмерной продукции

Цель: ознакомиться с требованиями, факторами формирующими качество, предъявленными к парфюмерно-косметическим товарам. Изучить их рынок. Изучить основные признаки классификации и ассортимент косметических кремов, требования к качеству их упаковки и маркировки; приобрести навыки экспертизы качества косметических кремов.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Задания и порядок их выполнения:

Задание 1. Ознакомиться с классификацией, видами, показателями качества парфюмерных изделий.

Используя ГОСТ Р 51578-2000, изучить классификацию и виды парфюмерных жидкостей,

показатели качества и методы определения.

В основе деления парфюмерных изделий на виды лежит содержание душистых веществ.

По консистенции парфюмерные изделия бывают жидкие, твердые, масляные, кремообразные, воскообразные; по полу и возрасту потребителя – женские, мужские, детские, парные, унисекс; по характеру запаха – цветочные, фантазийные, цветочно- фантазийные, нейтральные; по типу запаха – теплые, свежие, сладкие, пряные, восточные, нейтральные.

Согласно международной классификации ароматов, по направлению основного аромата, преобладающего в композиции, запахи принято подразделять на следующие группы:

•Цитрусовые – запахи светлые, прохладные, звучные (Гермес, Этернити);

•Цветочные – свежие, скромные, уравновешенные запахи (Диориссимо, Фиджи, Хлоя, Пуазон);

•Папоротниковые (фужер) – запахи бодрые, тонизирующие, динамичные, стимулирующие; чаще – это мужская парфюмерия (Дракар Нуар, Босс);

•Шипровые – запах дубового мха, приглушенные, сильные, свежие, суховатые (Живанши, Мажи Нуар, Монтана);

•Амбровые – запахи экзотические, пылкие, объемные, стойкие, глубокие (Коко, Опиум, Эгоист, Шалимар);

•Кожные – запахи пряные, теплые, сухие, стойкие, интенсивные (Энигма, Блей Марин);

•Альдегидные – запахи нежные, цветочно-фруктовые, чувственные (Шанель№5);

•Кипарисовые – запахи уравновешенные, классические, просторные, стойкие, таинственные (Ла Нюн).

Задание 2. Изучение ассортимента парфюмерных изделий.

На примере не менее 5 образцов разных видов (духи, туалетная вода, парфюмерная вода, одеколон и др.) охарактеризовать парфюмерные жидкости по основным потребительским свойствам. Результаты оформить по форме, приведённой в табл. 1

Таблица 1 - Характеристика парфюмерных изделий

№ п/п	*Вид изделия*	*Страна – изготовитель*	*Объем,мл*	*Консистенция*	*Половозрастное назначение*	*Тип запаха*	*Группа запаха*	Стойкость запаха, час.	
								Норма ГОСТ	*Факт*

Задание 3 (для самостоятельной работы). Определить стойкость запаха 5 образцов парфюмерных жидкостей разных видов.

Стойкость запаха определяется органолептически. Для этого кусочек отбеленной марли размером 5х10 см или полоску плотной бумаги размером 10х160 мм смачивают парфюмерной жидкостью (марлю – полностью, полоску бумаги – на 30-50 мм) и оставляют в помещении при t 15-20 0С. Если через определенное количество часов, определенное ГОСТом для жидкости данного вида, запах улавливается, то стойкость считается соответствующей стандарту.

Задание 4 (для самостоятельной работы). Изучить классификацию и ассортимент кремов косметических.

Крем представляет собой пастообразную массу густой или жидкой консистенции, имеющую приятный цвет и запах и предназначенную для ухода за кожей лица, рук, головы и т.д.

Современные кремы в зависимости от состава сырья (жировой основы), типа эмульсии, консистенции, содержания полезных веществ имеют разное назначение. Кремы бывают очищающие, питательные, защитные и специальные. Питательные кремы бывают для лица, тела, рук, ног и волос.

Ассортимент специальных кремов широк. К ним относятся массажные, фотозащитные, анитицеллюлитные, кремы для ухода за кутикулами ногтей, для удаления заусенцев и др.

По половозрастному признаку косметические кремы делят на кремы для женщин, мужчин, детей и подростков. Это деление обусловлено различием в строении и свойствах кожи.

Женские кремы выпускаются для различных типов кожи (сухой, жирной, нормальной, проблемной) и различных возрастных групп. Особенностью кремов для женщин является наличие кремов, препятствующих старению кожи.

Женские кремы для лица делятся на дневные (преимущественно, увлажняющие кремы) и ночные (восстанавливающие баланс натуральных жиров и воды, содержащихся в коже и утерянных в течение дня). Ночные кремы более жирные.

Мужские косметические кремы делятся на гигиенические и лечебные препараты. Одним из видов гигиенической косметики являются средства для бритья и после бритья.

Детские косметические кремы являются, как правило, профилактическим средством для ухода за чувствительной детской кожей. Детские кремы не содержат консервантов. Иногда в качестве антиокислителя в крем добавляют витамин Е.

Часто в подростковом и юношеском возрасте кожа становится жирной и угреватой. Для этого типа кожи подходят обезжиренные эмульсионные кремы с содержанием борно- салициловой кислоты, серы, буры, глицерина, хинозола, фурацилина и экстрактов растений.

По характеру используемого сырья, типу эмульсии и технологии кремы подразделяются на следующие группы:

- жировые;
- эмульсионные (типа масло-вода, вода-масло и смешанного типа);
- кремы-гели.

Косметические кремы могут подразделяться по виду упаковки. Результаты выполнения задания законспектировать.

Задание 5 Провести экспертизу качества упаковки и маркировки кремов косметических. Задание выполнить на примере пяти образцов. Результаты оформить в табл. 2 и проанализировать.

Таблица 2 - Экспертиза качества упаковки и маркировки кремов косметических

№ п/п			Характеристика показателей, образцов					Оценка образцов									
			№ 1	№2	№3	№ 4	№5			№2		№3		№4		№5	
								р,Балл	Т·р	р,Балл	Т·р	р,Балл	Т·р	р,Балл	Т·р	р,Балл	Т·р
1	Информативность (полнота нанесения информации)	0,25															
2	Удобство расположения информации	0,15															
3	Красочность и оригинальность упаковки	0,20															
4	Чёткость нанесения и лёгкость прочтения информации	0,25															
5	Удобство пользования (наличие дозатора, лёгкость извлечения)	0,15															

	∑	1,0															

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите виды парфюмерных изделий.
2. Приведите основные термины парфюмерных жидкостей, принятые во Франции.
3. Укажите подразделение парфюмерии по типам и группамзапаха.
4. Перечислите основные показатели качества парфюмерныхизделий.
5. Приведите методику определения стойкости запаха парфюмерныхжидкостей.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;
– дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 6.

Лабораторная работа 10, 11

Тема: Таможенная экспертиза стеклянных бытовых изделий

Цель: ознакомиться с ассортиментом, способами декорирования, характерными признаками посуды из керамики разных типов. ознакомиться с ассортиментом, отличительными признаками, основными свойствами стеклянной посуды разного состава и способов изготовления; изучить способы декорирования.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Задания и порядок их выполнения Задание 1 (для самостоятельной работы). Ознакомиться с классификацией посуды из керамики, материалами для ее изготовления и способами декорирования. Результаты задания оформляются в произвольной форме.

Задание 2. Ознакомиться с ассортиментом фарфоровой и фаянсовой посуды.

Для выполнения этого задания группа студентов из 2-3 человек получает набор образцов фарфоровой и фаянсовой посуды (не менее 5-ти). Сравнивая их между собой, следует научиться распознавать виды керамики; при этом необходимо учитывать не один характерный признак, а несколько, т.к. один признак не всегда дает возможность правильно установить вид керамики (таблица 1).

Таблица 1 - Характерные признаки распознавания изделий из фарфора и фаянса

Фарфор	Фаянс
1. Черепок плотный, спекшийся	1. Черепок пористый
2. Цвет черепка белый с голубоватым оттенком	2. Цвет черепка белый с желтоватым оттенком
3. Просвечиваемость в слоях толщиной до 2,5 мм	3. Не просвечивает даже в тонких слоях
4. Наличие неглазурованных участков на опорной поверхности или по верхнему краю изделий	4. Полное глазурование всей поверхности изделия
5. Звук при ударе продолжительный, звонкий	5. Звук при ударе короткий, глухой
6. Глазурь прозрачная, бесцветная	6. Глазурь прозрачная, бесцветная

7. Широкий ассортимент изделий (столовая, чайная, кофейная посуда, художественные изделия)	7. Ассортимент уже, в основном - столовая посуда

Результаты выполнения задания оформить в таблицу 2

Таблица 2 - Характеристика посуды из керамики

№ п/п	Наименование изделия, его фасон	Размер изделия	Просвечиваемость	Звук при ударе	Способы декорирования	Вид керамики

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента посуды из керамики.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные виды сырья, применяемые для изготовления керамических изделий, их влияние на формирование качества.
2. Классификация посуды из керамики.
3. Отличительные признаки фарфоровых и фаянсовых изделий.
4. Способы декорирования посуды из керамики.

Задания и порядок их выполнения Задание 3 (для самостоятельной работы). Ознакомиться с классификацией, способами изготовления и декорирования посуды из стекла.

При распознавании способа выработки стеклоизделий следует учесть, что прессованные изделия имеют большую толщину стенок, чем такие же изделия, полученные выдувным способом. Форма прессованных изделий менее сложная, при этом любой вышерасположенный диаметр внутренней полости изделия больше любого нижерасположенного (иначе нельзя извлечь пуансон из матрицы).

Рельефный рисунок на изделиях получается от рисунка на прессформе, он расплывчат, не имеет четко определенных граней и поверхность изделия менее гладкая, чем у выдувных изделий.

Прессованные изделия не вырабатывают из накладного стекла (с нацветом). Прессовыдувные изделия имеют такую же сложную форму, как и выдувные,

например, узкогорлые изделия (графин и др.). Рисунок на них выпуклый, рельефный, получают как и на прессованных изделиях от прессформы, снаружи прессовыдувные изделия имеют следы от раскрывающихся прессформ.

Украшают изделия из стекла при их выработке (в горячем состоянии) и при обработке (в холодном состоянии). Первые связаны обычно с колористическим украшением изделия – окраска стекломассы в различные цвета, получение стекла, разделка цветной нитью, цветной стеклотканью, цветными пятнами, под мрамор и др. Вторые наносят на поверхность готового изделия в процессе его обработки механическим, химическим или живописным способами.

Основные виды декорирования выдувных изделий: матовая лента, номерная шлифовка, рисунки алмазной грани, гравировка, живописные рисунки.

Механическим способом наносят:

Номерную шлифовку – рисунок в виде сочетания плоских и сферических шлифов и неглубоких бороздок на поверхности изделия, рисунок матовый;

Алмазную грань – рисунок, образованный глубокими, клиновидными бороздками, пересекающимися между собой в различных направлениях в виде кустов, сеток или растительных орнаментов;

Гравировку – поверхностный, обычно матовый детализованный рисунок, сложной композиции.

Химическим способом наносят:

Простое и сложное травление – это контурные орнаментальные рисунки различной сложности;

Глубокое травление наносят по накладному стеклу, это рисунки сложной композиции, с рельефной поверхностью и характерными переходами от одного цвета и оттенка к другому;

Живописным способом наносят рисунки керамическими красками, препаратами золота, люстровыми красками.

Результаты выполнения задания оформить в произвольной форме.

Задание 2. Ознакомиться с ассортиментом стеклянной посуды.

Пользуясь образцами стеклянной посуды (не менее 5-ти), путем внешнего осмотра и сравнения устанавливают характерные признаки различных видов стекол и способа выработки изделий.

Характерными признаками видов стекол являются оттенок, прозрачность, блеск, высота и тембр звука при постукивании по краю изделия деревянной палочкой.

Изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов натрия (натриевое стекло) имеют желтоватый оттенок, пониженную прозрачность, невысокий блеск, а изделия из натрий-кальций-силикатного стекла с преобладанием оксидов калия (калиевое стекло) имеют хорошую прозрачность, повышенный блеск. Следует помнить, что способ выработки также помогает в определении вида стекла. Известково-натриевые стекла перерабатываются в изделия прессованием, а известково-калиевые – выдуванием.

Хрустальные стекла отличаются высокой прозрачностью (в том случае если хрусталь бесцветный), высоким блеском, мелодичным, продолжительным звуком. Изделия чаще всего украшаются алмазной гранью, вырабатываются выдуванием и прессованием.

Путем сравнения ассортимента отдельных групп, например, выдувной посуды и прессованной посуды из бесцветного стекла, укажите особенности ассортимента каждой группы. Результаты выполнения задания оформить в таблицу 3.

Таблица 3 - Характеристика посуды из стекла

№п/п	*Наименованиеизделия*	*Вид стекла*	*Способобработки*	*Размер изделия*	*Фасон изделия*	*Виддекорирования*	*Характерныепризнаки*

Охарактеризуйте перспективы развития ассортимента бытовой стеклянной посуды.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные виды сырья, применяемые для изготовления стекла, их влияние на формирование качества.
2. Классификация бытовой стеклянной посуды.
3. Отличия изделий из хрусталя от изделий из обычного стекла.
4. Отличительные признаки стеклянных изделий разных способов выработки.
5. Способы декорирования стеклянных изделий в холодном состоянии. Способы декорирования стеклянных изделий в горячем состоянии.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;
– дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
– интернет-источники: 1, 4, 6.

Лабораторное занятие 12,13,14

Тема: Таможенная экспертиза древесины и изделий из нее

Цель занятия: рассмотреть классификацию древесины и изделий из нее по различным классификационным признакам. Выявить идентификационные признаки данной группы товаров.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп (продовольственных, непродовольственных) и признаки их классификации, для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС; формы таможенного контроля с целью обнаружения фальсификации товаров и контрафактного товара;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД; проводить таможенный контроль, с целью обнаружения фальсифицированных и контрафактных продовольственные и непродовольственные товаров;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, формами таможенного контроля с целью обнаружения фальсификации товаров и контрафактного товара.

Порядок выполнения работы

Задание № 1. Ознакомиться со строением древесины. Ответить на следующие вопросы.

- Почему древесину изучают в трех направлениях?
- Какие признаки древесины могут служить для идентификации отдельных древесных

Задание № 2. Рассмотреть предложенные преподавателем Ключи для определения основных древесных пород. Построить алгоритм определения пород сосны и осины.

Задание № 3. Используя Ключи для определения основных древесных пород определить породы древесины.

- Смоляные ходы есть, ядра нет, заболонь по цвету не отличается от спелой древесины, цвет древесины почти белый. Крупные сосуды сосредоточены в ранней зоне годичного слоя и образуют кольцо открытых отверстий; на поперечном разрезе в поздней древесине годичных слоев мелкие сосуды располагаются в виде линий, параллельных границе годичных слоев, сердцевинные лучи тонкие, многочисленные, заболонь широкая, почти не отличается от ядра.
- Сосуды равномерно рассеяны по всей ширине годичного слоя, мало заметны невооруженным глазом, сердцевинные лучи широкие, хорошо видны на поперечном разрезе, многочисленные, блестящие, темноокрашенные, заболонь и ядро красно-бурого цвета, слабо отличаются друг от друга.

Задание № 4. Определить породу предложенного преподавателем образца древесины.

Задание № 5. Ознакомиться с основными физико-механическими свойствами древесины и их показателями. Записать в тетрадь ответы на вопросы.

- Какие древесные породы средней полосы имеют малую, среднюю, высокую плотность?
- Что представляет собой плотность древесинного вещества?
- Чем отличается абсолютная влажность древесины ототносительной?

Задание № 6. Ознакомиться с примерами расчета плотности древесины при различных значениях влажности. Решить следующие задачи.

- Плотность древесины сосны при влажности 40 % равна 590 кг/м3. Найдитеρ12.
- Определить плотность древесины сосны при W = 12%, если плотность абсолютно сухой древесины равна 460 кг/м3, а переводной коэффициент на 12 % влажности составляет

1,07.

Задание № 7. Ознакомиться с упрощенным способом определения плотности древесины. Определить плотность двух представленных преподавателем образцов древесины и установить породу древесины.

Задание № 8. Ознакомиться с основными терминами на продукцию лесозаготовительной промышленности и классификацией пиломатериалов. Выписать определения понятий: доски, бруски, брусья, обапол.

Задание № 9. Ознакомиться с содержанием ГОСТ 6564-84. Зарисовать образцы маркировки пиломатериалов.

Задание № 10. Определить товарные позиции согласно ТН ВЭД, в которых классифицируются следующие товары:

- лист ДСП, ламинированный слоистым пластиком

- фанера клееная, 12-ти слойная
- матрешка деревянная
- деревянная трость
- деревянные сани.

Пояснить, в каких случаях товары классифицируются по виду материала, из которого они изготовлены, а в каких – по их функциональному назначению.

Форма отчета

Результаты заданий № 1 - 5 представить в форме ответов на поставленные

вопросы. Результаты задания № 6 представить в форме оформления решения задач. Результаты заданий № 7 - 9 представить в форме ответов на поставленные вопросы.

Результаты задания № 10 представить в форме классификации товаров на уровне товарных позиций ТН ВЭД ЕАЭС (четыре знака) и пояснений по каждому товару.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 2;
- дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 1, 4, 6.

3 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Еремеева, Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары): практикум / Н.В. Еремеева, Т.Ю. Дуборасова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. –108 с.: схем., табл. – ISBN 978-5-394-03231-8; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495688'

2. Карагодин, В. П. Таможенная экспертиза: учебник и практикум для вузов / В. П. Карагодин, С. В. Золотова; под редакцией В. П. Карагодина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15992-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520600

3. Панова, А.В. Товароведение в таможенном деле: / учебное пособие. – М. НИЦ ИНФРА-М 2024. – 214 с. https://znanium.ru/catalog/document?id=435025&ysclid=ml85usv59g960579675

4. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – 158 с. – (Высшее образование. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/582076.

5. Пяткова, Т.В., Начкин, А.И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник. – СПб.: Издательство Университета при МПА ЕврАзЭС, 2021. – 320 с. (Серия «Учебники Университета при МПА ЕврАзЭС» ISSN 2782-151X). https://miep.spb.ru/upload/science/izdaniya-universiteta-pri-mpa-evrazes/pyatkova_nachkin_pravovedenie.pdf?ysclid=ml85g2rr8f212989887

Дополнительная литература

1. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 124 с.: ил., табл., схем. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0055-6; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445294

2. Горносталь, А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учебное пособие / А.А. Горносталь. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2020. – 110 с.: ил. – Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4383-0113-4; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455655

3. Горносталь, А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учебное пособие / А.А. Горносталь. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2019. – 76 с.: ил. – Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4383-0112-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455656'

4. Зенин, Г.В. Назначение и производство таможенных экспертиз: учебное пособие / Г.В. Зенин. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2018. – 192 с.: ил. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4383-0048-9; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=456250

5. Кузнецова, О. П. Основы экспертизы веществ и материалов в таможенном деле: учебное пособие: / О. П. Кузнецова, А. Е. Земцов, О. В. Гальцева; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2019. – 140 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682123. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8149-2787-3. – Текст: электронный.

Интернет ресурсы:

1 База данных «Цифровая библиотека IPRsmart (IRPsmart ONE)» [сайт]. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru.

2 Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [сайт]. Режим доступа: https://elibrary.ru.

3 Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [сайт]. Режим доступа: https://cyberleninka.ru.

4 Некоммерческая интернет-версия Консультант Плюс [сайт]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home.

5 Официальный сайт библиотеки ФГАОУ ВО СКФУ [сайт]. Режим доступа: http://cataloq.ncstu.ru|cataloq –.

6 Университетская библиотека ONLINE [сайт]. Режим доступа: https://biblioclub.ru.

7 Федеральная таможенная служба [сайт]. Режим доступа: https://customs.gov.ru.

8 Электронно-библиотечная система Лань [сайт]. Режим доступа: https://e.lanbook.com.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле»
для студентов специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Ставрополь
2026

Методические указания составлены в соответствии с программой дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле» для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело и предназначены для оказания помощи студентам при выполнении самостоятельной работы.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ..... 27
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ..... 28
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА..... 29
2.1 Общие положения..... 29
2.2 Вопросы для собеседования..... 30
2.3 Критерии оценки результатов самостоятельного изучения литературы в ходе собеседования..... 32
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ РЕШЕНИЮ ЗАДАЧ, ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ..... 32
3.1 Общие положения..... 32
3.2 Комплект задач и тестовых заданий..... 33
4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЭКЗАМЕНУ..... 44
4.1 Общие положения..... 44
4.2 Вопросы к экзамену..... 45
4.3 Критерии оценки ответа студента на экзамене..... 47
5 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ..... 48

ВВЕДЕНИЕ

Важное место с точки зрения реализации цели и задач дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» отводится самостоятельной работе студентов (далее – СРС).

СРС является планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно- исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов).

СРС начинается с первого дня занятий по дисциплине и заканчивается с её окончанием. Её надо уметь правильно организовать, чтобы добиться желаемых результатов. Каковы главные принципы организации самостоятельной работы? Во-первых, целенаправленность, сознательная активность в овладении знаниями и навыками самостоятельной работы. Во- вторых, систематичность в работе, умение работать постоянно, упорно, систематически.

Самостоятельная работа требует определенных навыков, умения. Наибольшую пользу она приносит тогда, когда студент занимается систематически, проявляет трудолюбие и упорство. На основе самостоятельно приобретенных знаний формируются твердые убеждения студента и умение отстаивать их.

Цель настоящих методических рекомендаций – определить назначение СРС и её роль в изучении дисциплины; конкретизировать формы и виды СРС; объяснить критерии оценивания СРС.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Целью самостоятельной работы (далее СРС) - овладение фундаментальными знаниями, формирование и развитие компетенций, навыков и способностей к самостоятельному овладению новыми знаниями, стимулирование творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем.

Задачами СРС являются:

– систематизация и закрепление полученных в рамках аудиторной работы теоретических знаний и практических умений студентов;

– углубление и расширение теоретических знаний;

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

– развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

– формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

– развитие исследовательских умений;

– использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий, для эффективной подготовки к промежуточной аттестации.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений, образовательной программы по специальности Таможенное дело, направленность (профиль) Таможенные платежи.

Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся представлена в таблице 1.

Таблица 1 – План-график выполнения самостоятельной работы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Наименование оценочного средства
ИД-2.ПК-3 ИД-2.ПК-4	1-16	Самостоятельное изучение теоретического материала	Собеседование	Вопросы для собеседования
ИД-2.ПК-3 ИД-2.ПК-4	1-16	Самостоятельное решение задач, выполнение тестовых заданий	Проверка решений	Комплект задач и тестовых заданий
ИД-2.ПК-3 ИД-2.ПК-4	1-16	Подготовка к экзамену	Экзамен	Вопросы к экзамену

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

2.1 Общие положения

При изучении дисциплины большую и важную роль играет самостоятельная индивидуальная работа с литературой. Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь.

Успешность самостоятельного чтения литературы во многом зависит от умения правильно работать с литературой, работать над текстом.

При работе с текстом целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом. Т.е. не запоминать, а понять общий смысл прочитанного содержимого. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом.

Чтение становится более продуктивным, когда сопровождается записями. Основные виды систематизированной записи прочитанного следующие:

1. Аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;
2. Планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала;
3. Тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;
4. Цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;
5. Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать.

Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта. При составлении конспекта рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

Важное место с точки зрения реализации цели и задач дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле» отводится самостоятельной работе студентов и, в частности, самостоятельной подготовке к собеседованию.

Задача, достигаемая подготовкой к собеседованию – применить полученные знания и умения для приобретения знаний и навыков работы с источниками информации.

Задача, преследуемая собеседованием – оценка знаний студента по конкретному вопросу изучаемой дисциплины.

Собеседование - это не простой пересказ студентом прочитанного и известного ему

материала, а конструктивный диалог с преподавателем о конкретном вопросе или проблеме изучаемой дисциплины. Наряду ознакомлением в ходе подготовки к собеседованию с трудами ученых, при реферировании возникают и другие важные задачи. Это – выбор вопроса (проблемы), библиографический поиск, отбор и анализ фактов, положений и выводов, содержащихся в первоисточниках, группирование и логичное изложение материала, составление списка использованной литературы, оформление текста.

В процессе изучения вопроса (проблемы) студент получает возможность научиться анализировать научную литературу, овладеть методами научного исследования и основами подготовки письменной работы. Подготовка к собеседованию содействует более глубокому ознакомлению с материалами, относящимися к изучаемой дисциплине, способствует овладению целым рядом полезных навыков, помогает выявить интерес и определить круг возможных дальнейших научных занятий. Само собеседование позволяет студенту развить свои коммуникативные навыки, усовершенствовать умение излагать последовательно и грамотно известный материал, умение анализировать оперативно.

Настоящие методические рекомендации определяют основные задачи, этапы, порядок проведения собеседования по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» и предназначены для оказания помощи студентам в подготовке ими к собеседованию.

2.2 Вопросы для собеседования

1. Качество продовольственных товаров, виды нормативных документов, устанавливающие требования к их качеству.
2. Идентификация продовольственных товаров, средства, критерии, методы и идентификации.
3. Таможенная экспертиза продовольственных товаров, цели и задачи, виды, порядок проведения.
4. Товароведная экспертиза в таможенном деле, цели, объекты, методы проведения.
5. Сахар-сырец, сахар-песок и рафинад. Характеристики видов, особенности экспертизы, хранение.
6. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
7. Безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
8. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
9. Масло коровье, виды, ассортимент, экспертиза, особенности хранения.
10. Сычужные сыры, классификация, пищевая ценность, экспертиза, хранение
11. Колбасы, пищевая ценность, виды, ассортимент, экспертиза, хранение.
12. Мясные копчености, классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.
13. Цитрусовые плоды, виды, состав, экспертиза, хранение.
14. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы
15. Значение товароведения в совершенствовании работы таможенных служб.
16. Предмет, метод и содержание товароведения как научной дисциплины.
17. Роль товароведения в таможенном деле.
18. Сущность и цели классификации. Виды классификаторов: назначение и структура.
19. Кодирование товаров. Основные понятия и определения в области кодирования, методы и практика кодирования товаров.
20. Контроль подлинности и обнаружения фальсификации товара путем исследования его упаковки при производстве таможенного оформления и контроля (расшифровка штрих-кода).
21. Разновидности методов кодирования. Штриховое кодирование товаров, правила штрихового кодирования.
22. Виды информации о товарах. Маркировка товаров, содержание и формы информации в товарных знаках, технических паспортах, руководствах по эксплуатации, этикетках.

23. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность товаров и сырья, поступающих по импорту. Значение таможенных, органов в обеспечении безопасности потребительских товаров.

24. Основные виды и источники опасности товаров. Характеристика веществ, контролируемых при проведении сертификации соответствия на безопасность.

25. Фальсификация товаров. Методы обнаружения фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

26. Идентификация как форма испытания товаров. Место идентификации в оценке соответствия товаров. Виды, объекты, субъекты, средства, критерии и методы идентификации товаров.

27. Структура государственной системы стандартизации. Функции взаимодействия таможенных органов и служб по стандартизации.

28. Порядок обязательной сертификации нефти и нефтепродуктов при ввозе на территорию Российской Федерации.

29. Порядок взятия таможенными органами РФ проб и образцов товаров, перемещаемых через таможенную границу РФ.

30. Организация и порядок проведения таможенных экспертиз в таможенных лабораториях ФТС РФ.

31. Товароведная экспертиза в таможенном деле. Объекты и методика проведения. Вопросы, наиболее часто разрешаемые экспертами при производстве товароведной экспертизы.

32. Особенности сертификации импортных продовольственных товаров, документы, необходимые для проведения их сертификации.

33. . Импортные крепкие алкогольные напитки, (ром, виски, джин, текила и др.), особенности технологии, ассортимент, экспертиза, хранение.

34. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, экспертиза, хранение.

35. Тропические и субтропические плоды, виды, особенности состава, экспертиза, хранение.

36. Система сертификации: законодательные акты в области сертификации, объекты сертификации.

37. Правила и порядок сертификации отечественной продукции. Гигиеническая оценка безопасности продукции. Сертификат соответствия и знак соответствия.

38. Классификация, номенклатура и кодирование товаров в Общероссийском классификаторе промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП).

39. Особенности сертификации импортной продукции Документы, необходимые для проведения сертификации импортной продукции в системе ГОСТ Р (сертификат происхождения, гигиенический, фитосанитарный, ветеринарный, карантинный сертификаты).

40. Понятие единства измерения. Нормативно-техническая база обеспечения единства измерений. Государственная метрологическая служба и государственный метрологический контроль.

41. Стандартизация, роль и цели стандартизации в международной торговле.

42. Стандартизация: сущность и цели. Нормативные документы по стандартизации и их применение.

43. Классификационная, идентификационная и товароведческая стоимостная экспертиза текстильных материалов и изделий из них при производстве таможенного оформления и контроля.

44. Идентификационная и классификационная экспертиза нефти и нефтепродуктов при производстве таможенного оформлений и контроля.

45. Каучук и резина, классификация по ОКП и ТН ВЭД, виды, свойства, показатели качества.

46. Драгоценные металлы и изделия из них, ассортимент, свойства, применение

2.3 Критерии оценки результатов самостоятельного изучения литературы в ходе собеседования

Для оценки результатов самостоятельного изучения литературы со студентами проводится собеседование по выданным для собеседования вопросам. Собеседование проводится в устной форме в специально установленное преподавателем для этого время. Во время собеседования выясняется уровень подготовки студента по обсуждаемой теме, объем специальной литературы, с которой он ознакомился, обсуждение вопросов, не до конца понятых студентами.

Оценка «отлично выставляется студенту, если он обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: задание изложено неполно, но правильно; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; даются правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; студент может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «удовлетворительно» студент получает, если: неполно, но правильно изложено задание; при изложении была допущена одна существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя. Оценку «неудовлетворительно» студент получает, если: неполно изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы СРС.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ РЕШЕНИЮ ЗАДАЧ, ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

3.1 Общие положения

Цель самостоятельного решения задач и выполнения тестовых заданий - закрепление знаний по основным теоретическим положениям дисциплины и формирование навыков и умений по применению этих знаний, необходимых в будущей учебной и практической деятельности.

Данный вид СРС способствует формированию у студентов системного мышления, а также навыков использования специальной и справочной литературы для решения практических вопросов.

Задания выполняются на основе изучения материалов лекций и практических занятий, а также соответствующей литературы. Данный вид СРС предполагает самостоятельную систематизацию информации и мыслительный поиск решения проблемы.

Перед выполнением заданий студенту необходимо:

– изучить материал задания в материалах лекционных и практических занятий по дисциплине, источниках литературы;

– ознакомиться со статистическими данными, публикуемыми в периодической печати и в статистических сборниках;

– ознакомиться со статьями периодической печати, освещающими вопросы задания.

Ответ на задание должен быть написан грамотно и разборчивым почерком. Они должны быть конкретными, точными. Выполненная работа сдается на проверку преподавателю в срок, который устанавливается преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине.

Без проверки могут быть возвращены работы, выполненные небрежно, неразборчивым почерком. Если работа выполнено с ошибками, работа возвращается студенту для повторного выполнения или доработки. Повторную работу студент должен предоставить на кафедру вместе с

незачтенной работой. После получения допуска работы к собеседованию студент должен пройти собеседование у преподавателя, который проверял данную работу.

3.2 Комплект задач и тестовых заданий

Тема 1. Организация и нормативно-правовые основы таможенной экспертизы

1. Техническое регулирование – это

а) правовое регулирование отношений на товарном рынке;

б) правовое регулирование отношений в области установления и применения обязательных требований к продукции и процессам жизненного цикла, а также по установлению и применению на добровольной основе требований к продукции и процессам жизненного цикла и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;

в) правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции и процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ и оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;

г) правовое регулирование отношений в области установления, применения обязательных требований к продукции и процессам жизненного цикла, а также по установлению и применению на добровольной основе требований к продукции и процессам жизненного цикла.

2. Цели технических регламентов:

а) защита жизни, здоровья и имущества граждан; охрана окружающей среды;

б) охрана окружающей среды;

в) защита жизни, здоровья и имущества граждан и государства;

г) защита жизни, здоровья и имущества граждан, муниципального и государственного имущества; охрана окружающей среды.

3. Нормативный документ, устанавливающий требования к группам однородной продукции, называется _____

4. Основополагающие общетехнические стандарты устанавливают:

а) требования к группам однородной продукции;

б) требования к типовым технологическим процессам;

в) регламентируют порядок отбора проб;

г) требования к построению, изложению, оформлению и содержанию нормативных документов.

5. Знак соответствия – это:

а) знак, подтверждающий, что маркированная им продукция является высококачественной;

б) знак, подтверждающий, что маркированная им продукция прошла контроль качества;

в) знак, подтверждающий, что маркированная им продукция, предназначена для импорта;

г) знак, подтверждающий, что маркированная им продукция соответствует установленным требованиям.

6. В понятие «товар» в таможенной практике не входят:

а) различные виды энергии;

б) транспортные средства, используемые для международных перевозок пассажиров и товаров, включая контейнеры и транспортное оборудование;

в) промышленное оборудование и электробытовые приборы;

г) нефть и нефтепродукты, перемещаемые через границу с помощью трубопроводов.

7. Знак обращения на рынке – это

а) обозначение, служащее для информации приобретателя о соответствии выпускаемой в обращение продукции национальным стандартам;

б) обозначение, служащее для информации приобретателя о высоком качестве продукции;

в) знак, подтверждающий, что маркированная им продукция прошла контроль качества;

г) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

Тема 2. Органы и службы, осуществляющие таможенные экспертизы

1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора это – _____ _____

2. Проводит сертификацию продукции и выдает сертификаты соответствия:

а) изготовитель;

б) Центральный орган системы сертификации;

в) испытательная лаборатория;

г) орган по сертификации.

3. Таможенные экспертизы могут проводить:

а) лаборатории, непосредственно подчиняющиеся Государственному таможенному комитету РФ;

б) специалисты в определенных областях деятельности (эксперты);

в) таможенные лаборатории, экспертные учреждения и специалисты по заданиям таможенных органов;

г) аккредитованные таможенными органами экспертные учреждения.

Тема 3. Классификация и виды таможенных экспертиз

1. Таможенная экспертиза товаров – это разрешение вопросов:

а) в таможенных целях, требующих специальных познаний;

б) при производстве таможенного контроля;

в) в стадии принятия предварительного решения;

г) связанных с безопасностью продукции.

2. Какие показатели относят к органолептическим?

а) внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет;

б) внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет, поляриметрия;

в) внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет, поляриметрия, микроскопирование;

г) внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет, поляриметрия, микроскопирование, рефрактометрия.

3. Какие вы знаете лабораторные методы?

а) физические, физико-химические, химические, биохимические, биологические, микробиологические, физиологические, технологические;

б) физические, физико-химические, химические, биохимические, биологические, микробиологические, физиологические;

в) физические, физико-химические, химические, биохимические, биологические, микробиологические, технологические;

г) физические, химические, биохимические, биологические, микробиологические, физиологические, технологические.

4. Отбор образцов для испытаний осуществляет:

а) заявитель;

б) только испытательная лаборатория;
в) только орган по сертификации;
г) орган по сертификации или испытательная лаборатория.

5. Цель идентификационной экспертизы товаров в таможенном деле:
а) отнесение товаров к позициям, указанным в ТН ВЭД ЕАЭС;
б) помещение товаров под определенный таможенный режим;
в) определение принадлежности товара к однородной группе;
г) установление химического состава продукта.

6. Основная цель таможенной экспертизы – проверка соответствия:
а) сведений о товаре, заявленных в нормативно-технических документах реальным характеристикам;
б) показателей качества товаров требованиям нормативно-технических документов;
в) сведений сопроводительных документов;
г) показателей безопасности товаров.

7. Определение принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров; соответствие товара установленным качественным характеристикам и техническому описанию к какой относится к _____экспертизе

8. Единица продукции, являющаяся тождественной по структуре, составу и свойствам всей серии (партии) продукции является _____

9. Что такое химическая экспертиза?
а) определение принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров; соответствие товара установленным качественным характеристикам и техническому описанию;
б) установление химического состава; определение количественного соотношения различных химических соединений представленного на исследование объекта;
в) определение возможности помещения товара под таможенный режим переработки на или вне территории Российской Федерации и под таможенным контролем;
г) определение принадлежности товара к конкретному классу веществ, изделий или материалов.

10. Что такое экологическая экспертиза?
а) определение стоимости товара на основе его качественных показателей, основных свойств и факторов;
б) определение потребительской стоимости товаров, обращенных в федеральную собственность;
в) определение возможности помещения товара под таможенный режим переработки на или вне территории Российской Федерации и под таможенным контролем;
г) определение возможности ввоза/вывоза товара или помещения товара под конкретный таможенный режим.

Тема 4. Организация и проведение таможенных экспертиз
1. Кто принимает окончательное решение по результатам проведения таможенной экспертизы:
а) начальник таможенной лаборатории;
б) начальник таможенного органа;
в) эксперт, осуществлявший таможенную экспертизу;

г) должностное лицо, назначившее экспертизу;

2. Количество товаров для проведения таможенной экспертизы определяется:
а) необходимостью для приготовления пробы;
б) оптимальным количеством с учетом контрольных проверок;
в) последующим делением на части;
г) требованиями нормативно-технических документов.

3. В права эксперта, осуществляющего проведение экспертизы в таможенных целях, не входит:
а) обеспечивать сохранность полученных для исследования материалов;
б) соблюдать правила техники безопасности при проведении исследований;
в) принимать к производству экспертизы без письменного указания руководства таможенной лаборатории (структурного подразделения);
г) давать обоснованное заключение по поставленным перед ним вопросам.

4. Решение о проведении таможенных экспертиз оформляется:
а) актом о взятии проб;
б) приказом начальника таможенного органа;
в) распоряжением начальника таможенного органа;
г) поручениями и постановлениями о назначении экспертиз

5. Выводы эксперта (экспертов) излагаются следующим образом:
а) в виде конкретных, кратких ответов на поставленные вопросы в той последовательности, в которой проведены исследования четким и ясным языком, не допускающим различных толкований;
б) в виде заключения о качестве товара;
в) в виде рекомендаций для дальнейшего использования;
г) в виде заключения на соответствие нормативным документам.

6. Заключение эксперта о результатах проведенной в таможенных целях экспертизы содержит:
а) две части;
б) три части;
в) четыре части;
г) пять частей.

7. Любое количество однородного по наименованию и качеству товара, перемещаемого в однородной потребительской или транспортной таре, представленного на таможню, предназначенного для перемещения через таможенную границу и оформленные одним документом, удостоверяющим качество, или одной грузовой таможенной декларацией это – _____ _____

Тема 5: Товароведение и таможенная экспертиза вкусовых товаров
1. Что относят к слабоалкогольным напиткам?
а) квас, пиво, минеральную воду;
б) пиво, медовые напитки, вино;
в) квас, пиво, медовые напитки;
г) квас, пиво, газированные напитки.

2. К крепким алкогольным напиткам с длительной выдержкой относят:
а) джин, коктейли, пунш;
б) виски, ром, коньяк;

в) ликер, водка, спирт;
г) ром, коньяк, джин.

3. По технологии приготовления чай различают:
а) байховый, гранулированный, экстрагированный;
б) гранулированный, черный, красный, байховый;
в) байховый, гранулированный, экстрагированный, прессованный;
г) байховый, гранулированный, экстрагированный, прессованный, черный, зеленый.

4.Кофе натуральный жареный в зернах – это ...
а) продукт, состоящий из обработанных (высушенных и очищенных) зеленых плодов (зерен) кофейных растений;
б) продукт, состоящий из обжаренных при специальных температурных режимах плодов натурального зеленого кофе;
в) продукт, изготовляемый смешиванием натурального жареного молотого кофе и не более 20% от массы готового продукта обжаренных размолотых корней цикория;
г) сухой порошкообразный, гранулированный или сублимированный (фриз-драйд) растворимый продукт, изготовляемый из водного экстракта натурального обжаренного кофе.

5. Кофе натуральный жареный молотый – это ...
а) продукт, состоящий из обжаренных при специальных температурных режимах плодов натурального зеленого кофе;
б) продукт, изготовляемый смешиванием натурального жареного молотого кофе и не более 20% от массы готового продукта обжаренных размолотых корней цикория;
в) сухой порошкообразный, гранулированный или сублимированный (фриз-драйд) растворимый продукт, изготовляемый из водного экстракта натурального обжаренного кофе;
г) продукт, изготовляемый размолом кофе натурального жареного в зернах.

6.Кофе натуральный растворимый – это ...
а) продукт, состоящий из обжаренных при специальных температурных режимах плодов натурального зеленого кофе;
б) продукт, изготовляемый смешиванием натурального жареного молотого кофе и не более 20% от массы готового продукта обжаренных размолотых корней цикория;
в) сухой порошкообразный, гранулированный или сублимированный (фриз-драйд) растворимый продукт, изготовляемый из водного экстракта натурального обжаренного кофе;
г) продукт, изготовляемый размолом кофе натурального жареного в зернах.

7. Минеральные воды – это ...
а) природные воды, оказывающие на организм человека лечебное действие, обусловленное основным ионно-солевым и газовым составом, повышенным содержанием биологически активных компонентов и специфическими свойствами (радиоактивность, реакция среды);
б) питьевая вода с добавлением неорганических солей, обеспечивающих специфические вкусовые свойства, в количествах, не превышающих нормы, установленные Минздравом России;
в) питьевая минеральная вода с добавлением ароматизаторов;
г) напиток, приготовляемый путем купажирования (смешивания) экстрактов зернового сырья с натуральными, идентичными натуральным или искусственными пищевыми добавками, водой, а также консервантами.

8. Вода искусственно-минерализованная – это ...
а) природная вода, оказывающая на организм человека лечебное действие, обусловленное основным ионно-солевым и газовым составом, повышенным содержанием биологически активных компонентов и специфическими свойствами (радиоактивность, реакция среды);

б) питьевая вода с добавлением неорганических солей, обеспечивающих специфические вкусовые свойства, в количествах, не превышающих нормы, установленные Минздравом России;

в) питьевая минеральная вода с добавлением ароматизаторов;

г) напиток, приготовляемый путем купажирования (смешивания) экстрактов зернового сырья с натуральными, идентичными натуральным или искусственными пищевыми добавками, водой, а также консервантами.

Задача 1.

Проведите идентификацию предложенного образца этикетки чая черного на соответствие требованиям ТР ЕАЭС Пищевая продукция в части ее маркировки.

Задача 1.

Определить органолептические показатели качества натурального жареного кофе в зернах с требованиями ГОСТ Р 52088-2003.

Тема 6: Товароведение и таможенная экспертиза плодоовощной продукции

1. Овощи классифицируют по следующим признакам:

а) по назначению, по срокам созревания, по качеству, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу;

б) по срокам созревания, по качеству, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу;

в) по срокам созревания, по назначению и по качеству;

г) по назначению, по качеству, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу.

2. К плодовым овощам относят:

а) бобовые, томатные, капустные, тыквенные;

б) бобовые, томатные, тыквенные, зерновые;

в) томатные, тыквенные, зерновые, десертные;

г) томатные, тыквенные, бобовые, луковые.

3. Какая подгруппа овощей не относится к вегетативным овощам?

а) капустные;

б) салатно-шпинатные;

в) бобовые;

г) луковые.

Тема 7: Товароведение и таможенная экспертиза кондитерских товаров

Задача 1.

Проведите идентификацию предложенного образца этикетки кондитерского изделия на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.

Задача 1.

Проведите идентификацию предложенного образца этикетки шоколада на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.

Тема 8: Товароведение и таможенная экспертиза рыбы и рыбных товаров

1. К какой группе в соответствии с ТН ВЭД относят рыбу и ракообразных, моллюсков и других водных беспозвоночных?

а) 01;

б) 03;

в) 04;

г) 05.

2. Живая рыба – это ...

а) рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды;

б) рыба с признаками жизнедеятельности, с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек, плавающая в воде;

в) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани, поддерживается на уровне от минус 18оС и ниже;

г) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от 5оС до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки.

3. Мороженая рыба – это ...

а) рыба с признаками жизнедеятельности, с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек, плавающая в воде;

б) рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды;

в) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от минус 18оС и ниже;

г) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от 5оС до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки.

4. Консервы из рыбы и морепродуктов – это ...

а) продукт из рыбного сырья или морепродуктов в герметично укупоренной таре, подвергнутый тепловой обработке, пригодный для длительного хранения;

б) консервы из рыбного сырья и морепродуктов без предварительной тепловой обработки в собственном соку;

в) консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом;

г) консервы из рыбного сырья с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитого бульоном (соусами).

5. Натуральные рыбные консервы – это ...

а) продукт из рыбного сырья или морепродуктов в герметично укупоренной таре, подвергнутый тепловой обработке, пригодный для длительного хранения;

б) консервы из рыбного сырья и морепродуктов без предварительной тепловой обработки в собственном соку;

в) консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом;

г) консервы из рыбного сырья с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитого бульоном (соусами).

6. Рыбные консервы в масле – это ...

а) продукт из рыбного сырья или морепродуктов в герметично укупоренной таре, подвергнутый тепловой обработке, пригодный для длительного хранения;

б) консервы из рыбного сырья и морепродуктов без предварительной тепловой обработки в собственном соку;

в) консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом;

г) консервы из рыбного сырья с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитого бульоном (соусами

7. Охлажденная рыба – это ...

а) рыба с признаками жизнедеятельности, с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек, плавающая в воде;

б) рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды;

в) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от минус 18оС и ниже;

г) рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от 5оС до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки.

8. Показатели качества живой рыбы:

а) состояние рыбы, внешний вид и состояние наружного покрова, цвет жабр;

б) состояние рыбы, внешний вид и состояние наружного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах;

в) состояние рыбы, внешний вид и состояние наружного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах, разделка;

г) состояние рыбы, внешний вид и состояние наружного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах, разделка, консистенция.

Задача 1.

Проведите идентификацию предложенного образца этикетки рыбных консервов на соответствие требованиям ТР ЕАЭС Пищевая продукция в части ее маркировки.

Тема 9. Товароведение и таможенная экспертиза зерномучных товаров

1. К какой группе по ТН ВЭД относят продукцию мукомольно-крупяной промышленности?

а) 10;

б) 11;

в) 12;

г) 13.

2. Содержание крахмала в продуктах, полученных из пшеницы и ржи в соответствии с ТН ВЭД должно быть не менее мас.%:

а) 20;

б) 30;

в)40;

г) 45.

3. Продукция мукомольно-крупяной промышленности в соответствии с ТН ВЭД подразделяется по следующим признакам?

а) виду зерна, способу обработки;

б) виду зерна, способу обработки, химическому составу;

в) виду зерна, способу обработки, химическому составу, крупности помола;

г) виду зерна, способу обработки, химическому составу, крупности помола, готовности продукта.

4. К группе зерномучных товаров относятся?

а) зерно, мука, крупа, хлеб, хлебобулочные, макаронные, сухарные и бараночные изделия;

б) сухарные и бараночные изделия, карамель;

в) зерно, мука, крупа, хлеб, печенье;

г) зерно, мука, крупа, хлеб, хлебобулочные, макаронные и бараночные изделия, вафли.

5. К злаковым культурам относятся:

а) пшеница, рис, маис;

б) просо, сорго и маис;

в) пшеница, рис, просо, сорго, маис;

г) пшеница, рис, просо, сорго.

6. Макаронные изделия подразделяют в зависимости от формы на следующие типы:

а) трубчатые и нитеобразные;

б) нитеобразные и фигурные;

в) нитеобразные, фигурные, трубчатые и лентообразные;

г) фигурные и трубчатые.

7. Качество макаронных изделий оценивают по:

а) поверхности, форме, цвету, влажности, кислотности, состоянию изделия после варки, прочности, деформированным изделиям, металлопримесям;

б) поверхности, запаху, вкусу, цвету, влажности, кислотности, состоянию изделия после варки, прочности, деформированным изделиям, металлопримесям;

в) поверхности, запаху, вкусу, форме, цвету, влажности, кислотности, состоянию изделия после варки, прочности, деформированным изделиям, металлопримесям;

г) поверхности, запаху, вкусу, форме, цвету, влажности, кислотности, состоянию изделия после варки, прочности, деформированным изделиям.

8. Макаронные изделия подразделяют на группы в зависимости от качества муки:

а) А и В;

б) А и Б;

в) Б и В;

г) А, Б и В.

9. Крупа – это ...

а) целые и дробленые зерна;

б) целые или дробленые зерна, полностью или частично освобожденные от оболочек, алейронового слоя и зародыша;

в) целые зерна;

г) целые или дробленые зерна, полностью освобожденные от оболочек, алейронового слоя и зародыша.

10. В зависимости от используемого зерна крупы делят на:

а) пшеничные, гречневые, кукурузные, овсяные, ячменные и др.;

б) пшеничные, гречневые, овсяные;
в) овсяные, пшеничные, ячменные;
г) гречневые, кукурузные, овсяные, ячменные.

Тема 10. Товароведение и таможенная экспертиза мяса

1. К какой группе в соответствии с ТН ВЭД относят мясо и пищевые мясные субпродукты?
а) 01;
б) 02;
в) 03;
г) 04.

2. К какой группе в соответствии с ТН ВЭД относят готовые пищевые продукты из мяса?
а) 01;
б) 02;
в) 16;
г) 18.

3. Мясо и пищевые мясные субпродукты в соответствии с ТН ВЭД классифицируют по:
а) виду животных, физиологическому состоянию, способу охлаждения (замораживания), частям туши, степени отделения костей;
б) виду животных, физиологическому состоянию, способу охлаждения (замораживания), частям туши;
в) виду животных, частям туши, степени отделения костей;
г) виду животных, физиологическому состоянию, способу охлаждения, степени отделения костей.

4. Охлажденное мясо – это ...
а) мясо, не потерявшее животного тепла;
б) мясо, остывшее в естественных условиях или в вентилируемых камерах до температуры в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды (около 12-15оС);
в) парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до 4°С, с неувлажненной поверхностью, имеющее корочку подсыхания;
г) мясо с температурой в толще мышц от минус 1,5 до минус 3оС.

5. Парное мясо – это ...
а) мясо, остывшее в естественных условиях или в вентилируемых камерах до температуры в толще мышц близкой к температуре окружающей среды (около 12-15оС);
б) мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С;
в) мясо с температурой в толще мышц от плюс 4 до 0оС;
г) мясо с температурой в толще мышц от минус 1,5 до минус 3оС.

6. Замороженное мясо – это ...
а) мясо с температурой в толще мышц от плюс 4 до 0оС;
б) мясо с температурой в толще мышц от минус 1,5 до минус 3оС;
в) парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С;
г) мясо, оттаянное до температуры в толще мышц минус 1оС и выше.

7. Что такое мясной продукт?
а) пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования не мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%;

б) пищевой продукт, изготовленный с использованием не мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно;

в) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 0% до 60% включительно;

г) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 5% до 30% включительно.

8. Что такое мясосодержащий продукт?

а) пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования не мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%;

б) пищевой продукт, изготовленный с использованием не мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно;

в) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 0% до60 % включительно;

г) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 5 % до 30 % включительно.

9. Мясо – это ...

а) мясо определенной массы в упаковочном материале;

б) мясо, отделенное от костей;

в) обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной тканей и рассортированное по этому признаку;

г) пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Тема 11. Таможенная экспертиза парфюмерно-косметической продукции

Задача 1.

Пользуясь ГОСТ Р 52579-2000 Изделия косметические жидкие ОТУ, представить основные органолептические и физико-химические показатели качества косметических изделий и требования безопасности

Задача 1.

Пользуясь ГОСТ Р 52579-2000 Изделия косметические жидкие ОТУ, представить основные органолептические и физико-химические показатели качества косметических изделий и требования безопасности.

Тема 12: Товароведение и таможенная экспертиза игрушек

Тема 13: Товароведение и таможенная экспертиза силикатных товаров

1. В строительных товарах из стекла не выделяют подгруппы:

a) для стен и перегородок;

b) облицовочные материалы;

c) теплоизоляционные материалы;

d) санитарно-техническое оборудование.

2. Основным видом строительного оконного стекла является:

a) калий-силикатное стекло;

b) натрий-силикатное стекло;

c) боросиликатное стекло;

d) бариевое стекло.

Тема 14: Товароведение и таможенная экспертиза пластических масс и изделий из них
Тема 15: Товароведение и таможенная экспертиза древесины и изделий из нее
1.Крупные лесоматериалы (бревна) имеют диаметр не менее:
a) 20 см;
b) 22 см;
c) 26 см;
d) 30 см.
2. Толщина круглого леса определяется:
a) измерением диаметра нижнего торца;
b) полусуммой взаимно перпендикулярных диаметров верхнего торца;
c) полусуммой диаметров верхнего и нижнего торцов;
d) полусуммой диаметров нижнего торца.

3. Брусок отличается от доски:
a) толщиной;
b) шириной;
c) длиной;
d) соотношением ширины и толщины.

4. Брус имеет толщину или ширину боле:
a) 50 мм;
b) 80 мм;
c) 75 мм;
d) 100 мм.

4.3 Критерии оценки решения задач (тестовых заданий)

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задач, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические положения при решении задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, испытывает затруднения (допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности) при решении задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает задачи.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЭКЗАМЕНУ

4.1 Общие положения

Экзамен – это метод проверки знаний учащихся по полному курсу учебной дисциплины, произведенный путем постановки устных и письменных вопросов. Он дает объективную официально фиксируемую оценку итогов обучения студентов за определенный отрезок времени.

Экзамен не только форма контроля знаний студента. Он имеет большое значение как фактор стимулирования глубокого изучения предмета и является важным звеном в овладении наукой и продолжением учебного процесса.

Условиями допуска к экзамену являются положительные результаты промежуточных аттестаций. На экзамен выносится материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины. Экзамен проводится по билетам, утвержденным на заседании кафедры.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении учебного периода изучения дисциплины, охватывающий все формы учебного процесса: лекции, изучение и конспектирование рекомендованной литературы, активное участие в практических занятиях, выполнение заданий на практических занятиях, ведение самостоятельной работы по предложенным темам.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного материала и лучше понять основные понятия и технологии. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является собственный конспект лекций, самостоятельно проработанных тем курса, выполненные практические работы.

Самостоятельная подготовка студентов к экзамену является одной из важнейших форм учебного процесса.

4.2 Вопросы к экзамену

1. Таможенная экспертиза: понятие, нормативно-правовая база.
2. Роль таможенных экспертиз в обеспечении качества экспортно-импортных товаров.
3. Объекты таможенных экспертиз: понятие и характеристика основных групп.
4. Субъекты таможенных экспертиз: понятие, основные участники и их функции.
5. Экспертно-криминалистические подразделения федеральной таможенной службы РФ.
6. Порядок проведения таможенной экспертизы.
7. Заключение таможенного эксперта.
8. Предмет, метод, цели и задачи товароведения как науки научной дисциплины. Роль и значение товароведения в таможенном деле.
9. Основные показатели качества чая, нормативные документы.
10. Общая характеристика вкусовых товаров. Идентификация и экспертиза вкусовых товаров. Классификация в ТН ВЭД.
11. Вкусовые товары: чай, кофе. Химический состав, ассортимент, получение. Показатели качества. Декларирование.
12. Классификация и характеристика ассортимента чая, в том числе по ТН ВЭД.
13. Отличительные особенности черного байхового чая от зеленого, красного, желтого.
14. Отбор проб, идентификация и фальсификация чая.
15. Требования к качеству чая, согласно нормативных документов и особенности таможенной экспертизы.
16. Характеристика и классификация кофе, в том числе по ТН ВЭД.
17. Декларирование чая, кофе.
18. Характеристика ассортимента пряностей и приправ, в том числе по ТН ВЭД.
19. Требования к качеству согласно нормативных документов и особенности таможенной экспертизы пряностей и приправ.
20. Ассортимент алкогольных и слабоалкогольных напитков.
21. Требования к качеству алкогольных напитков, согласно нормативных документов и особенности таможенной экспертизы.
22. Требования к качеству безалкогольных напитков, согласно нормативных документов и особенности таможенной экспертизы.
23. Фальсификация, экспертиза и идентификация безалкогольных напитков. Классификация в ТН ВЭД.
24. Классификация и характеристика ассортимента свежих плодов и овощей, в том числе по ТН ВЭД.
25. Овощи, пищевая ценность, классификация. Природные и товарные сорта. Декларирование.
26. Основные показатели качества свежих плодов и овощей, нормативные документы.
27. Правила проведения таможенной экспертизы свежих плодов и овощей.
28. Отбор проб свежих плодов и овощей.

29. Плоды семечковые и косточковые. Тропические и субтропические плоды. Экспертиза, транспортирование, хранение.
30. Быстрозамороженные плодоовощные продукты, особенности таможенной экспертизы.
31. Декларирование свежих плодов и овощей.
32. Общая характеристика рыбы и рыбной продукции, в том числе по ТН ВЭД.
33. Таможенная экспертиза рыбы и рыбных товаров.
34. Декларирование рыбных товаров.
35. Общая характеристика кондитерской продукции
36. Экспертиза качества кондитерских товаров в таможенном деле.
37. Идентификация и экспертиза кондитерских товаров.
38. Декларирование кондитерских изделий.
39. Идентификационная экспертиза и экспертиза качества мяса.
40. Крупы и макаронные изделия. Классификация, экспертиза качества. Хранение.
41. Идентификация, правила приемки и отбора проб при направлении на экспертизу растительных масел. Особенности классификации в ТН ВЭД.
42. Шоколад и какао-продукты. Сырье, особенности химического состава и оценка качества.
43. Классификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров.
44. Особенности проведения экспертизы парфюмерно-косметических товаров условия проведения экспертизы.
45. Декларирование парфюмерно-косметических товаров.
46. Требования к качеству игрушек, безопасность материалов и игрушек.
47. Особенности классификации, ассортимент, экспертиза качества и сертификация игрушек.
48. Общая характеристика изделий из пластических масс.
49. Таможенная экспертиза изделий из пластических масс, требования безопасности.
50. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза черных и цветных металлов и их сплавов.
51. Таможенная экспертиза ювелирных металлов.
52. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров, требования безопасности.
53. Классификация и характеристика ассортимента керамических товаров, требования безопасности.
54. Особенности проведения таможенной экспертизы силикатных товаров, требования безопасности.
55. Общая характеристика изделий из пластических масс.
56. Таможенная экспертиза изделий из пластических масс, требования безопасности.
57. Общая характеристика нефти. Нормативные документы, отбор проб. Особенности проведения экспертизы нефтепродуктов.
58. Древесина и изделия из нее.
59. Классификация и кодирование древесины и изделий из нее по ТН ВЭД.
60. Особенности проведения таможенной экспертизы древесины и изделий из нее.
61. Декларирование древесины и изделий из нее.

Ситуационные задания к экзамену.

1. Ситуационное задание 1. Проведите идентификацию предложенного образца этикетки рыбных консервов на соответствие требованиям ТР ЕАЭС Пищевая продукция в части ее маркировки.

2. Ситуационное задание 2. Проведите идентификацию предложенного образца этикетки чая черного на соответствие требованиям ТР ЕАЭС Пищевая продукция в части ее маркировки.

3. Ситуационное задание 3.Пользуясь ГОСТ Р 52468-2005 Масло подсолнечное ТУ, представить классификацию подсолнечного масла в зависимости от обработки и назвать основные

органолептические и физико-химические показатели качества.

4. Ситуационное задание 4. Пользуясь ГОСТ Р 52165-2003 Материалы лакокрасочные ОТУ, представить классификацию лаков по роду пленкообразующего вещества и на-звать основные органолептические и физико-химические показатели качества лаков.

5. Ситуационное задание 5. Пользуясь ГОСТ Р 52579-2000 Изделия косметические жидкие ОТУ, представить основные органолептические и физико-химические показатели качества косметических изделий и требования безопасности.

6. Ситуационное задание 6. Проведите идентификацию предложенного образца этикетки чая зеленого на соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003 Информация для потребителя и определите его нахождение в ТН ВЭД.

7. Ситуационное задание 7. Пользуясь ГОСТ Р 52584-2006 Одежда меховая ОТУ, представить классификацию, и размерные признаки, а также наименование размерного признака.

4.3 Критерии оценки ответа студента на экзамене

Экзамены оцениваются по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

5 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Еремеева, Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары): практикум / Н.В. Еремеева, Т.Ю. Дуборасова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. –108 с.: схем., табл. – ISBN 978-5-394-03231-8; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495688'

2. Карагодин, В. П. Таможенная экспертиза: учебник и практикум для вузов / В. П. Карагодин, С. В. Золотова; под редакцией В. П. Карагодина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15992-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520600

3. Панова, А.В. Товароведение в таможенном деле: / учебное пособие. – М. НИЦ ИНФРА-М 2024. – 214 с. https://znanium.ru/catalog/document?id=435025&ysclid=ml85usv59g960579675

4. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – 158 с. – (Высшее образование. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/582076.

5. Пяткова, Т.В., Начкин, А.И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебник. – СПб.: Издательство Университета при МПА ЕврАзЭС, 2021. – 320 с. (Серия «Учебники Университета при МПА ЕврАзЭС» ISSN 2782-151X). https://miep.spb.ru/upload/science/izdaniya-universiteta-pri-mpa-evrazes/pyatkova_nachkin_pravovedenie.pdf?ysclid=ml85g2rr8f212989887

Дополнительная литература

6. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 124 с.: ил., табл., схем. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0055-6; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445294

7. Горносталь, А.А. Таможенная экспертиза лесоматериалов: учебное пособие / А.А. Горносталь. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2020. – 110 с.: ил. – Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4383-0113-4; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455655

8. Горносталь, А.А. Таможенная экспертиза нефти и нефтепродуктов: учебное пособие / А.А. Горносталь. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2019. – 76 с.: ил. – Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4383-0112-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455656'

9. Зенин, Г.В. Назначение и производство таможенных экспертиз: учебное пособие / Г.В. Зенин. – Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2018. – 192 с.: ил. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4383-0048-9; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=456250

10. Кузнецова, О. П. Основы экспертизы веществ и материалов в таможенном деле: учебное пособие: / О. П. Кузнецова, А. Е. Земцов, О. В. Гальцева; Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2019. – 140 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682123. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8149-2787-3. – Текст: электронный.

Интернет ресурсы:

1. База данных «Цифровая библиотека IPRsmart (IRPsmart ONE)» [сайт]. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru.

2. Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [сайт]. Режим доступа: https://elibrary.ru.
3. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [сайт]. Режим доступа: https://cyberleninka.ru.
4. Некоммерческая интернет-версия Консультант Плюс [сайт]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home.
5. Официальный сайт библиотеки ФГАОУ ВО СКФУ [сайт]. Режим доступа: http://cataloq.ncstu.ru|cataloq –.
6. Университетская библиотека ONLINE [сайт]. Режим доступа: https://biblioclub.ru.
7. Федеральная таможенная служба [сайт]. Режим доступа: https://customs.gov.ru.
8. Электронно-библиотечная система Лань [сайт]. Режим доступа: https://e.lanbook.com.

.