

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по образовательной деятельности

А.А.Панфилов

« 30 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ \_\_\_\_\_**  
(наименование дисциплины)

Специальность 38.05.02 Таможенное дело

Специализация Таможенное дело

Уровень высшего образования специалитет

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экзамен/зачет/зачет с оценкой)
4	3/108			36	72	Зачет
Итого	3/108			36	72	Зачет

Владимир 2019

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение современных научных представлений в области экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, необходимых для эффективного освоения основной образовательной программы по специальности 38.05.02 «Таможенное дело».

Задачами дисциплины является изучение и освоение студентами вопросов экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, связанных со знанием физических и физико-химических показателей товара, его качественных характеристик.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров» относится к базовой (обязательной) части учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее ОПОП ВО), предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности подготовки 38.05.02 Таможенное дело (далее ФГОС ВО).

Пререквизиты дисциплины: дисциплина «Экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров» опирается на знания предметов основной образовательной программы среднего (полного) общего образования: «Физика», а также на знание дисциплины «Математика» (базовая часть).

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК - 15	Частичный	<b>Знать:</b> основные характеристики товаров и их взаимосвязь; виды и методы классификации и кодирования товаров; свойства и показатели ассортимента товаров и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров; основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия, принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы. <b>Уметь:</b> анализировать показатели ассортимента производственного предприятия и торговой организации; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей).

		<b>Владеть:</b> основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям.
--	--	---

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

№ п/п	Наименование тем разделов дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах/%)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1.	Таможенная и товарная экспертизы.	4	1-2			4	8	2/50%	
2.	Флодоовощные товары	4	3-4			4	8	2/50%	
3.	Кондитерские товары	4	5-6			4	8	2/50%	Рейтинг контроль №1
4.	Вкусовые товары	4	7-8			4	8	2/50%	
5.	Молоко и молочные товары	4	9-10			4	8	2/50%	
6.	Мясные товары	4	11-12			4	8	2/50%	Рейтинг контроль №2
7.	Лекарственные препараты	4	13-14			4	8	2/50%	
8.	Нефть и нефтепродукты	4	15-18			8	16	4/50%	Рейтинг контроль №3
Всего за 4 семестр						36	72	18/50%	зачет
Наличие в дисциплине КП/КР									
Итого по дисциплине						36	72	36/50%	зачет

#### Содержание лабораторных занятий по дисциплине

Тема 1. Таможенная и товарная экспертизы.

Лабораторная работа «Основные понятия дисциплины таможенной и товарной экспертизы».

Таможенная экспертиза. Цели, задачи и виды таможенной экспертизы. Объекты, предмет и основные задачи таможенной экспертизы. Основные виды таможенной экспертизы: идентификационная, технологическая, классификационная, товароведческая, материаловедческая экспертиза, определение страны происхождения товара, определение таможенной стоимости товара.

Основные понятия товарной экспертизы. Сущность, цель и задачи товарной экспертизы. Объекты, субъекты, критерии, методы, процедуры и результат товарной экспертизы.

Классификация, важнейшие виды и средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы – объективные и эвристические. Особенности объективных методов

экспертизы. Измерительные методы. Особенности эвристических методов экспертизы. Классификация и особенности органолептических методов.

Тема 2. Плодоовощные товары.

Лабораторная работа «Плодоовощные товары».

Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Требования к качеству. Дефекты. Правила отбора проб. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты.

Тема 3. Кондитерские товары.

Лабораторная работа «Кондитерские товары».

Кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Требования к качеству. Классификация и ассортимент. Дефекты. Фальсификация и методы ее распознавания. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству.

Тема 4. Вкусовые товары.

Лабораторная работа «Вкусовые товары».

Алкогольные напитки. Ассортимент, классификация, требования к качеству. Дефекты, фальсификация и методы ее распознавания. Чай, потребительские свойства, классификация, виды – черный, зеленый, желтый, красный и пр. ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Способы идентификации чаев. Кофе. Оценка качества, химический состав кофе. Оценка качества жареного кофе, дефекты. Особенности идентификации кофе и кофейных напитков как товаров группы риска. Соки. Ассортимент, классификация, требования к качеству. Фальсификация и методы ее распознавания.

Тема 5. Молоко и молочные товары.

Лабораторная работа «Молоко и молочные товары».

Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Оценка качества, условия и сроки хранения коровьего масла. Фальсификация и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля масла коровьего. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля молока и молочных продуктов.

Тема 6. Лекарственные препараты.

Лабораторная работа «Лекарственные препараты».

Классификация лекарственных препаратов. Основные действующие вещества. Фальсификация и методы ее распознавания. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля лекарственных средств.

Тема 7. Мясные товары.

Лабораторная работа «Мясные товары».

Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Мясные товары (колбасные и солено-копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.). Виды

переработки мяса. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, оценка качества. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров

Тема 8. Нефть и нефтепродукты.

Лабораторная работа «Нефть и нефтепродукты».

Нефть. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Классификация нефтепродуктов. Нефтяные топлива. Карбюраторное топливо (бензин). Получение, состав, марки, основные свойства. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Нефтяные масла. Смазочные и специальные масла. Особенности состава, получение, основные марки, свойства. Ароматические углеводороды. Растворители, бензол, толуол, ксилол, основные свойства, применение. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

Активные и интерактивные методы обучения:

- *Интерактивная лекция (раздел 3 – 5).*
- *Проектная технология (раздел 2 – 8)*
- *Групповая дискуссия (раздел 5 – 7).*
- *Тренинг (раздел 1).*
- *Анализ ситуаций (раздел 4; раздел 8).*
- *Разбор конкретных ситуаций (раздел 2 – 8).*

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости проводится по результатам проведения рейтинг-контроля по следующим контрольным вопросам:

### Рейтинг – контроль 1.

1. Что относится к объектам таможенной экспертизы:

- а) материализованные источники информации;
- б) товары и предметы, перемещаемые через таможенную границу
- в) объекты контрабанды и нарушений таможенных правил;
- г) сопровождающие товар документы;
- д) все вышеперечисленное.

2. К таможенным товарным экспертизам относят:

- а) идентификационную;
- б) ассортиментную;
- в) приемочную;
- г) сертификационную;
- д) экологическую.

3. К методам определения таможенной стоимости относят:

- а) метод оценки по цене сделки с ввозимыми товарами;
  - б) метод оценки по цене сделки с идентичными товарами;
  - в) метод оценки по цене сделки с одготипными товарами;
  - г) метод оценки на основе вычитания стоимости;
  - д) все вышеперечисленные.
4. Классификация товара согласно ТНВЭД относится к:
- а) предмету таможенной экспертизы;
  - б) объекту таможенной экспертизы;
  - в) технологической экспертизе;
  - г) определению страны происхождения;
  - д) товароведческой экспертизе.
5. Идентификация – это:
- а) установление тождества между двумя объектами;
  - б) установление различий между двумя объектами;
  - в) определение нормы выхода товарной продукции;
  - г) определение кода товара;
  - д) материаловедческая экспертиза.
6. Метод оценки стоимости товара на основе сложения стоимости относится к:
- а) материаловедческой экспертизе;
  - б) технологической экспертизе;
  - в) классификационной экспертизе;
  - г) товароведческой экспертизе;
  - д) определению таможенной стоимости товаров.
7. К основным видам таможенных товарных экспертиз относят:
- а) идентификационную;
  - б) технологическую;
  - в) классификационную;
  - г) товароведческую;
  - д) все вышеперечисленное.
8. Основные задачи таможенных экспертиз:
- а) идентификация объектов в соответствии с ТН ВЭД, определение места, где был произведен товар;
  - б) технологические экспертизы, определение нормы выхода, источников сырья и т.п.;
  - в) коллекционирование и исследование фальсификатов;
  - г) прогнозирование появления криминально опасных товарных позиций в таможенном тарифе;
  - д) все вышеперечисленное.
9. При определении плотности нефтепродуктов ареометрическим методом градуировку ареометров производят при:
- а) 25 °С;
  - б) 0 °С;
  - в) 20 °С;
  - г) 18 °С;
  - д) при комнатной температуре.
10. В муке нормируется содержание следующих вредных компонентов:
- а) мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк;
  - б) свинец, висмут, молибден, олово;
  - в) хлор, сера, селен, бром, йод;
  - г) железо, марганец, хром, кобальт, никель;
  - д) все вышеперечисленное.
11. К сахаристым кондитерским товарам относят:
- а) шоколад и какао-порошок;
  - б) халву;

- в) ирис и драже;
- г) карамель;
- д) все вышеперечисленное.

12. Физиологическая ценность шоколада обусловлена, в первую очередь, содержанием в нем:

- а) алкалоидов теобромина и кофеина;
- б) пектина и альбумина;
- в) лимонной и яблочной кислот;
- г) винной кислоты;
- д) бензойной и сорбиновой кислот.

13. Органолептическую оценку шоколада проводят при температуре:

- а)  $16 \pm 2$  °C
- б)  $20 \pm 2$  °C
- в) в интервале 10 – 14 °C
- г) в интервале 16 – 20 °C
- д)  $18 \pm 2$  °C

14. Массовая доля золы, не растворимой в растворе HCl с массовой долей 10% для всех типов шоколада должна быть:

- а) не более 0,1
- б) не более 0,01
- в) не менее 0,1
- г) не менее 0,01
- д) такой показатель по ГОСТ не регламентируется

15. В процессе подготовки проб шоколада для лабораторных исследований:

- а) его измельчают;
- б) растворяют в этиловом спирте;
- в) нагревают до 25 °C
- г) охлаждают до -4 °C
- д) готовят водную вытяжку.

16. Кукуруза относится к:

- а) семечковой группе плодов;
- б) косточковой группе плодов;
- в) ягодной группе плодов
- г) плодовой группе овощей
- д) вегетационной группе овощей

17. Безопасность плодов и овощей нормируется по:

- а) содержанию элементов мышьяк, ртуть, свинец, кадмий
- б) по содержанию винной и яблочной кислот
- в) по содержанию пектина
- г) по содержанию элементов K, Ca, Na
- д) по содержанию диоксида серы.

18. В плодоовощных консервах дополнительно нормируется:

- а) содержание хрома и олова
- б) калия и натрия
- в) серы и фосфора
- г) диоксида серы
- д) глюкозы и фруктозы.

19. При экспертизе плодов и овощей органолептическим методом определяют следующие показатели качества:

- а) внешний вид, вкус, запах
- б) спелость, зрелость, мягкость
- в) содержание нитратов и нитритов
- г) наличие механических повреждений и болезней вредителей

- д) наличие механических повреждений и грибковых заболеваний.
20. Определение нитратов в плодоовощной продукции проводится:
- а) фотометрическим методом;
  - б) титриметрическим методом
  - в) полярографическим методом
  - г) спектрометрическим методом
  - д) ареометрическим методом.

### Рейтинг-контроль №2

1. Чем отличаются процессы пастеризации и стерилизации молока?
- а) при пастеризации осуществляют нагрев до температуры не более 100 °С, а при стерилизации – до 135 – 150 °С.
  - б) при пастеризации осуществляют нагрев до температуры 80 °С, а при стерилизации – до 100 °С.
  - в) при пастеризации осуществляют нагрев до температуры 135 °С, а при стерилизации – до 150 °С.
  - г) при пастеризации осуществляют охлаждение до температуры 10° С, а при стерилизации нагрев до 135 – 150 °С.
  - д) при пастеризации осуществляют нагрев до температуры 25 °С, а при стерилизации – до 35 – 50 °С.
2. Нормализация молока – это:
- а) добавление в молоко сливок или обезжиренного молока с последующей гомогенизацией;
  - б) добавление в молоко сливок или обезжиренного молока с последующей экстракцией;
  - в) нагрев до 100 °С и резкое охлаждение
  - г) ультрафильтрация после охлаждения до 4 °С;
  - д) центрифугирование молока с разделением на фракции.
3. Для экспертизы чая отбирают пробы:
- а) из средней пробы отбирают навеску массой 100 г;
  - б) из средней пробы отбирают навеску массой 200 г;
  - в) из средней пробы отбирают навеску массой 300 г;
  - г) из средней пробы отбирают навеску массой 500 г;
  - д) из средней пробы отбирают навеску массой 400 г;
4. Содержание кофеина в кофе должно быть:
- а) не менее 0,7%
  - б) не более 5%
  - в) от 1,5 до 5,5%
  - г) не менее 7,5%
  - д) не более 7,5%
5. Массовую долю экстрактивных веществ в кофе определяют:
- а) методом высушивания;
  - б) хроматографическим методом;
  - в) потенциометрическим методом;
  - г) методом регистрационного анализа;
  - д) методом микроскопирования.
6. Характерными признаками обнаружения добавок зерновых заменителей в молотом натуральном кофе с помощью йода является:
- а) синяя окраска у крахмалистых крупинок гущи;
  - б) зеленая окраска у крахмалистых крупинок гущи;
  - в) красная окраска у крахмалистых крупинок гущи;
  - г) спектральные полосы сине-зеленого цвета у крахмалистых крупинок гущи;
  - д) указанный реактив (йод) для таких целей не применяется.
7. Массовая доля влаги для всех сортов чая составляет:



а) не более 7,0 %;

б) не более 10,0%

в) не более 5,0%

г) не более 2,5%

д) этот показатель не нормируется

8. Массовая доля металломагнитной примеси для всех сортов чая (кроме гранулированного):

а) не более 0,0005%

б) не более 0,0001%

в) не более 1,0%

г) не более 0,05%

д) этот показатель не нормируется.

9. Для молотого кофе в нормируемые показатели включают:

а) массовая доля влаги к окончанию срока хранения не более 7,0%; массовая доля золы не более 5,0%;

б) массовая доля влаги к окончанию срока хранения не более 5,0%; массовая доля золы не более 1,0%;

в) массовая доля влаги к окончанию срока хранения не более 2,0%; массовая доля золы не более 6,0%;

г) массовая доля влаги к окончанию срока хранения не более 5,0%; массовая доля золы не более 7,0%;

д) данные показатели в число нормируемых не входят

10. Допустимые уровни радионуклидов в кофе нормируются по изотопам:

а) Cs-137 и Sr-90

б) U-237 и Po-240

в) Ca-39 и Sr-90

г) Cs-137 и U-237

д) радионуклиды в кофе не нормируются

11. Влажность чая определяют:

а) путем высушивания 3 г навески чая в электросушильных шкафах при температуре 120 °С в течение 1 часа;

б) путем высушивания 5 г навески чая в электросушильных шкафах при температуре 100 °С в течение 1 часа

в) путем высушивания 5 г навески чая в электросушильных шкафах при температуре 100 °С в течение 1-х суток

г) путем высушивания 3 г навески чая в электросушильных шкафах при температуре 100 °С в течение 8 часов

д) путем высушивания 5 г навески чая в электросушильных шкафах при температуре 120 °С в течение 1 часа

12. Метод определения экстрактивных веществ в кофе рефрактометром основан на:

а) определении зависимости между концентрацией и показателем преломления водных растворов экстрактивных веществ;

б) определении зависимости плотности и вязкости водных растворов экстрактивных веществ;

в) определении зависимости кинематической вязкости (по Стоксу) от концентрации водных растворов экстрактивных веществ

г) определении зависимости концентрации водных растворов экстрактивных веществ от светопоглощения этих растворов;

д) рефрактометр не используется для данного определения

13. Массовую долю кофеина в кофе определяют:

а) фотометрическим методом

б) хроматографическим методом

в) спектральным методом

г) реологическим методом

д) микроскопированием

14. При товарной экспертизе молока органолептическими методами контролируют:

а) вкус, запах, внешний вид, консистенцию, цвет

б) вкус, запах, цвет

в) внешний вид, консистенцию, цвет

г) запах, внешний вид, цвет

д) при экспертизе молока органолептические методы не используют

15. В масле из коровьего молока контролируют содержание следующих токсичных элементов:

а) Pb, As, Cd, Hg, Cu, Fe

б) Pb, As, Cd, Hg, Cl, F

в) Pb, Zn, Co, Sn, Cu, Fr

г) Sn, At, Co, Hg, Cu, Ni

д) контролируют только содержание антибиотиков и пестицидов

16. Оценка качества кисломолочных продуктов проводится:

а) при температуре  $20 \pm 2$  °C

б) при освещенности не менее 500 лк

в) при давлении 700 мм рт.ст.

г) при температуре  $25 \pm 2$  °C

д) при любой температуре

17. Чистота молока определяется:

а) путем определения механических примесей при фильтрации определенного объема молока и сравнения загрязненности фильтра с эталоном

б) ареометрическим методом

в) титриметрическим методом

г) спектрометрическим методом

д) реологическим методом

18. Метод бактериологического анализа используют для выявления в мясе:

а) аэробных бактерий

б) анаэробных бактерий

в) аэробных и анаэробных бактерий

г) остаточной активности кислой фосфатазы

д) левомицетина

19. В мясе и мясных продуктах (кроме мясных консервов) определяют жир:

а) экстракционным методом с использованием аппарата Сокслета

б) спектрометрическим методом

в) методом жидкостной хроматографии

г) методом газовой хроматографии

д) реологическим методом

20. В мясе и мясных продуктах для определения хлорамфеникола используют метод:

а) жидкостной хроматографии

б) газовой хроматографии

в) ареометрический

г) фотометрический

д) потенциметрический

### Рейтинг-контроль №3.

1. Какой из вариантов ответа соответствует подразделению нефти на 4 класса в зависимости от содержания серы:

а) малосернистая нефть – содержание серы до 0,60%; сернистая – 0,61 – 1,80%; высокосернистая – 1,81 – 3,50%; особо высокосернистая – более 3,50%;

б) малосернистая нефть – содержание серы до 0,20%; сернистая – 0,21 – 0,60%; высокосернистая – 0,61 – 1,80%; особо высокосернистая – более 1,80%.

в) малосернистая нефть – содержание серы до 0,80%; сернистая – 0,81 – 1,80%; высокосернистая – 1,81 – 3,50%; особо высокосернистая – более 3,50%.

г) малосернистая нефть – содержание серы до 0,60%; сернистая – 0,61 – 2,80%; высокосернистая – 2,81 – 3,50%; особо высокосернистая – более 3,50%.

д) малосернистая нефть – содержание серы до 0,60%; сернистая – 0,61 – 2,80%; высокосернистая – 2,81 – 3,80%; особо высокосернистая – более 3,80%.

2. Показатели плотности экспортной нефти определяют при температуре:

а) 60 °F или 15,56 °C

б) 80 °F или 20,75 °C

в) 50 °F или 15,56 °C

г) 96,4 °F или 25 °C

д) плотность определяют в интервале температур от 16 до 25 °C

3. Таможенная экспертиза – это специальное исследование, проводимое экспертами для решения задач таможенного дела:

а) фискального, контрольного и защитного характера

б) фискального, контрольного и экономического характера

в) контрольного, правоохранительного, статистического и защитного характера

г) контрольного, экономического, статистического и защитного характера

д) фискального, контрольного, экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера

4. Товароведческая экспертиза проводится:

а) для определения вида товара, его назначения, важнейших потребительских характеристик, состояния, наличия дефектов, марки, сорта и др. особенностей

б) для установления химического состава представленного на исследования объекта;

в) для оценки влияния экологических свойств товаров на окружающую среду;

г) для определения таможенной стоимости товара;

д) для определения страны происхождения товара;

5. К основным методам определения таможенной стоимости товаров относятся:

а) метод определения таможенной стоимости по цене сделки с ввозимыми товарами;

б) метод определения таможенной стоимости по цене сделки с идентичными товарами;

в) метод определения таможенной стоимости по цене сделки с однородными товарами

г) методы вычитания и сложения стоимости

д) все вышеперечисленные методы

6. К предмету таможенной экспертизы относят:

а) определение вида, состояния и назначения объекта таможенного контроля;

б) классификация товара согласно ТНВЭД;

в) определение таможенной стоимости товара;

г) определение страны происхождения товара;

д) все вышеперечисленное.

7. Для пшеничного хлеба существуют допустимые уровни следующих контаминантов:

а) гексахлорбензола;

б) дезоксиниваленола;

в) зеараленона;

г) ДДТ и его метаболитов;

д) все вышеперечисленное.

8. Массовая доля механических примесей для всех групп нефти:

а) не должна превышать 0,05

б) не должна превышать 0,1

в) не должна превышать 0,01

г) должна находиться в интервале 0,1 – 0,15

д) не нормируется

9. К основным группам нефтепродуктов относят:

- а) топлива
- б) нефтяные масла,
- в) парафины и церезины
- г) ароматические углеводороды
- д) все вышеперечисленное

10. К основным методам определения плотности нефти относятся:

- а) ареометрический и пикнометрический
- б) рефрактометрический
- в) хроматографический
- г) потенциометрический
- д) спектральный

11. Товарная нефть по содержанию хлористых солей и воды делится на:

- а) две группы;
- б) три группы;
- в) четыре группы
- г) пять групп
- д) по содержанию данных веществ нефть не классифицируется.

12. Наиболее вредными примесями в нефти являются:

- а) вода
- б) механические примеси
- в) легколетучие органические компоненты
- г) неорганические газовые компоненты
- д) хлориды кальция и магния

13. Содержание механических примесей во всех трех группах нефти:

- а) не более 0,05 % масс;
- б) не более 0,01 % масс;
- в) от 1,0 до 2,0 % масс;
- г) не менее 0,1 % масс;
- д) не нормируется

14. К легковоспламеняющимся нефтепродуктам относят:

- а) нефтепродукты, имеющие температуру вспышки паров в открытом тигле не более 66 °С;
- б) нефтепродукты, имеющие температуру вспышки паров в открытом тигле не более 26 °С;
- в) нефтепродукты, имеющие температуру вспышки паров в открытом тигле не более 50 °С;
- г) нефтепродукты, имеющие температуру вспышки паров в закрытом тигле не более 66 °С;
- д) нефтепродукты, имеющие температуру вспышки паров в закрытом тигле не более 26 °С;

15. К общим органолептическим методам определения значений показателей качества товаров относятся:

- а) обонятельный метод;
- б) вкусовой метод;
- в) аудиометод;
- г) визуальный и осязательный методы
- д) визуальный метод

16. Консистенция – это:

- а) комплекс физических свойств товаров, которые воспринимаются через осязательные и слуховые ощущения;
- б) свойства товара, воспринимаемые при помощи вкусовых ощущений;
- в) свойства товара, воспринимаемые при помощи осязательных ощущений;
- г) свойства товара, воспринимаемые при помощи обонятельных ощущений;
- д) свойства товара, воспринимаемые при помощи визуального метода

17. При проведении органолептических испытаний специальные требования предъявляются:

- а) к наличию запахов в помещении;

- б) к постоянному определенному интервалу температур;
- в) к постоянному определенному интервалу влажности;
- г) к освещенности
- д) ко всем вышеперечисленным параметрам

18. К таможенным экспертизам не относится:

- а) приемочная экспертиза
- б) идентификационная экспертиза
- в) технологическая экспертиза
- г) классификационная экспертиза
- д) определение страны происхождения товара;

19. Максимально допустимое содержание хлористых солей в товарной нефти самой низкой группы:

- а) не более 900 мг/л
- б) не более 300 мг/л
- в) не более 100 мг/л
- г) должно находиться в интервале 800 – 1000 мг/л
- д) не нормируется.

20. Содержание непредельных углеводородов в нефтепродуктах проводят:

- а) определяя иодное число
- б) определяя плотность нефтепродуктов
- в) определяя содержание солей кальция и магния
- г) определяя температуру вспышки в закрытом тигле
- д) определяя кинематическую вязкость

### **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ)**

1. Товар – как основной объект таможенного регулирования и основное понятие в товароведении. Качество товара как мера потребительной стоимости.
2. Кодирование товаров. Сущность и методы кодирования.
3. Уровень качества: классификация показателей качества по применению для оценки уровня качества методы определения уровня качества. Процедура проведения товарной экспертизы.
4. Градации качества товаров. Таможенный контроль сортамента и градаций качества товаров.
5. Объекты, цели, задачи и виды таможенной экспертизы.
6. Товарная экспертиза: основные понятия, объекты, субъекты, критерии.
7. Методы, процедуры и результат товарной экспертизы.
8. Важнейшие методы и средства товарной экспертизы.
9. Плодоовощные товары: классификация, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
10. Кондитерские товары: классификация, особенности состава, требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
11. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао-продуктов. Особенности получения шоколада. Характеристика видов по происхождению и качеству. Упаковка, условия транспортирования и хранения.
12. Дефекты кондитерских изделий, фальсификация и методы ее распознавания.
13. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение алкогольных напитков. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, фальсификация и методы ее распознавания.
14. Безалкогольные напитки: кофе, чай, соки. Классификация, оценка качества, способы распознавания фальсификации.
15. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение.

16. Классификация и значение молочных продуктов в питании, характеристика состава и свойств. Упаковка, маркировка и хранение.
17. Классификация, ассортимент и химический состав масла коровьего. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения коровьего масла.
18. Оценка качества молока и молочных продуктов. Фальсификация и методы ее распознавания.
19. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Особенности производства некоторых видов растительных масел.
20. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел.
21. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров.
22. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры: классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров.
23. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.
24. Классификация лекарственных препаратов.
25. Ненаркотические анальгетики.
26. Антисептические препараты.
27. Значение мясных товаров в питании. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Транспортировка и хранение.
28. Показатели безопасности мяса и мясных товаров, оценка качества.
29. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления.
30. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.
31. Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение, свойства и дефекты древесины, их применение в идентификации видов. Качественная и количественная приемка древесины
32. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения.
33. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее. Классификация древесины и изделий из нее по ТН ВЭД ЕАЭС.
34. Нефть: классификация, химический состав, основные физико-химические свойства нефти.
35. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов. Классификация нефти и нефтепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС.
36. Нефтяные топлива и масла: получение, состав, основные свойства.
37. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля нефти и нефтепродуктов.
38. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
39. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс и изделий из них. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.
40. Классификация синтетических смол, пластических масс и изделий по ТН ВЭД ЕАЭС. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них

Самостоятельная работа студентов предусмотрена по всем разделам курса и используется как инструмент для более глубокого освоения теоретического материала и приобретения навыков его практического применения в расчетах и лабораторной практике.

Темы для самостоятельного изучения:

1. Товар – как основной объект таможенного регулирования и основное понятие в товароведении. Качество товара как мера потребительской стоимости.
2. Классификация товаров: цели и принципы создания классификационных систем. Методы формирования классификационных систем.
3. Кодирование товаров. Сущность и методы кодирования.
4. Классификация и характеристика потребительских свойств товаров
5. Показатели свойств: понятие показателей качества и параметров, классификация показателей качества.
6. Уровень качества: классификация показателей качества по применению для оценки уровня качества методы определения уровня качества
7. Сортамент товаров. Сроки годности, сроки хранения
8. Градации качества товаров. Процедура проведения товарной экспертизы.
9. Таможенный контроль сортамента и градаций качества товаров.
10. Классификация и характеристика элементов маркировки. Товарные знаки: понятие и классификация.
11. Индекс «Е» на упаковке пищевых товаров. Классификация пищевых добавок.
12. Штриховое кодирование товаров: история и цель создания. Виды и структура штриховых кодов.
13. Анализ рынка свежей и переработанной плодоовощной продукции РФ. Нормы потребления плодов и овощей. Значение в питании.
14. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Условия и способы транспортирования и хранения.
15. Способы упаковки, транспортирования и хранения продуктов переработки плодов и овощей.
16. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование и хранение сахара.
17. Способы идентификации сахара по происхождению.
18. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация.
19. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао-продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Упаковка, условия транспортирования и хранения.
20. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Особенности состава. Требования к качеству.
21. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация.
22. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение алкогольных напитков. Спирт, водки, ликероводочные изделия, ром, виски, джин, текила и др., сырье, особенности технологии приготовления, ассортимент, требования к качеству.
23. Коньяки (бренди), виноградные вина, классификация, ассортимент. Виноградные сусли, виноматериалы обработанные и необработанные.
24. Особенности транспортирования и хранения слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
25. Страны, производящие кофе. Характеристика видов и сортов сырого кофе. Процессы, происходящие при обжарке.
26. Кофе натуральный растворимый, особенности производства, состав, свойства, упаковка и хранение.
27. Кофейные растворимые напитки, сырье, производство, состав. Упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.
28. Пряности и приправы, потребительские свойства, классификация, ассортимент, упаковка, транспортирование и хранение.
29. Классификация и значение молочных продуктов в питании. Упаковка, маркировка и хранение.

30. Способы производства молочных товаров, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.
31. Способы производства масла сливочного (сбивание и преобразование высокожирных сливок). Классификация и ассортимент масла коровьего. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения коровьего масла.
32. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров.
33. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении.
34. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Рафинация масел. Особенности производства некоторых видов растительных масел.
35. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация растительных масел и методы ее распознавания.
36. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля растительных масел.
37. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля животных жиров.
38. Комбинированные пищевые жиры, классификация и особенности состава. Понятие гидрогенизации, переэтерификации, гидропереэтерификации.
39. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры: классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров.
40. Фальсификация комбинированных пищевых жиров и методы ее выявления. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля комбинированных пищевых жиров.
41. Значение мясных товаров в питании. Мясо убойных животных и птицы. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы.
42. Процессы, происходящие при созревании мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Технология производства отдельных групп мясных товаров, транспортировка и хранение.
43. Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов.
44. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Качественная и количественная приемка древесины.
45. Классификация лесоматериалов. Характеристика основных видов лесоматериалов, особенности приемки, маркировки, транспортирования и хранения.
46. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля древесины и изделий из нее. Классификация древесины и изделий из нее по ТН ВЭД ЕАЭС.
47. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов. Классификация нефти и нефтепродуктов по ТН ВЭД ЕАЭС
48. Нефтепродукты. Способы переработки нефти – прямая перегонка, крекинг, экстракция, реформинг.
49. Реактивное, дизельное, газотурбинное, печное, котельное топливо, сжиженные газы.
50. Парафины, церезины, озокериты. Особенности состава, получение, свойства, применение.
51. Битумы и пластические смазки. Основные свойства, применение.
52. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства.



53. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров.

54. Классификация ассортимента изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.

55. Классификация синтетических смол, пластических масс и изделий по ТН ВЭД ЕАЭС. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля синтетических смол, пластмасс и изделий из них.

Некоторые разделы теоретического курса рассматриваются с использованием опережающей самостоятельной работы: студенты получают задание на изучение нового материала до его изложения.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		Количество экземпляров изданий в библиотеке ВлГУ в соответствии с ФГОС ВО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1	2	3	4
<b>Основная литература</b>			
1. Орлин Н.А. Химия специальных веществ: уч.пособие. – Владимир: ВлГУ	2005	138	<a href="http://e.lib.vlsu.ru:80/handle/123456789/1455">http://e.lib.vlsu.ru:80/handle/123456789/1455</a>
2. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник. – М.: Дашков и К	2013	-	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394018794.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394018794.html</a>
3. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник. – М.: Дашков и К	2013	-	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394016912.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394016912.html</a>
4. Ляшко А.А., Ходыкин А.П. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник. – М.: Дашков и К	2015	-	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985</a>
5. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум. - М.: Дашков и К	2013	-	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021107.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021107.html</a>
6. Ходыкин А. П. Товароведение непродовольственных товаров: учебник. – М.: Дашков и К	2012	-	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017360.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017360.html</a>
<b>Дополнительная литература</b>			
1. Вилкова С.А., Голубенко О.А., Еремеева Н.В., Славнова Т.П., Таловикова Л.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник. – М.: Дашков и К	2013	-	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430335-">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430335-</a>
2. Чечик А.М. Товароведение и	2014	-	<a href="http://www.studentlibrary.ru/bo">http://www.studentlibrary.ru/bo</a>

экспертиза товаров культурно-бытового назначения: учебник. – М.: Дашков и К			ok/ISBN9785394021091.html -
---	--	--	-----------------------------

## 7.2. Интернет-ресурсы

1. [www.customs.ru](http://www.customs.ru) официальный сайт ФТС;
2. [www.tks.ru](http://www.tks.ru). Сайт «Все о таможене»;
3. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) Федеральный образовательный портал;
4. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) научная электронная библиотека;
5. [www.ibooks.ru](http://www.ibooks.ru) электронно-библиотечная система;
6. [www.znaniium.com](http://www.znaniium.com) электронно-библиотечная система

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Лабораторные работы проводятся в помещении лаборатории общей и неорганической химии (ауд. 433-1, 425-1, 405-1).

Рабочую программу составил к.х.н. доц. Чернова О.Б.  
(ФИО, подпись)

Рецензент  
(представитель работодателя) АО «РМ НАНОТЕХ» начальник аналитического отдела  
центральной заводской лаборатории к.х.н. Третьяков А.В.  
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры химии

Протокол № 1 от 30.08.19 года

Заведующий кафедрой д.х.н. проф. Кухтин Б.А.  
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии  
специальности 38.05.02 Таможенное дело

Протокол № 7 от 30.08.19 года

Председатель комиссии к.ю.н. доц. Погодина И.В.  
(ФИО, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 20 20 / 20 21 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 28.08.20 года

Заведующий кафедрой *И.В. Погорина*

Рабочая программа одобрена на 20 21 / 20 22 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.21 года

Заведующий кафедрой *И.В. Погорина*

Рабочая программа одобрена на 20 22 / 20 23 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.22 года

Заведующий кафедрой *И.В. Погорина*

Рабочая программа одобрена на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины

«ЭКСПЕРИТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Основной профессиональной образовательной программы специальности подготовки

38.05.02 «Таможенное дело»

Номер изменения	Внесены изменения в части/разделы рабочей программы	Исполнитель ФИО	Основание (номер и дата протокола заседания кафедры)
1	7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 7.1. Книгообеспеченность	Сальникова А.В.	Протокол № 1 от 30.08.2022
2			

Заведующий кафедрой ФПиТД \_\_\_\_\_



Подпись

/ Погодина И.В.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронном каталоге ЭБС
Основная литература*		
1. Карагодин В.П. Таможенная экспертиза: учебник и практикум для бакалавриата и специалитета. Москва: Издательство Юрайт	2019	<a href="https://urait.ru/bcode/433984">https://urait.ru/bcode/433984</a>
2. Попова Л.И. Товароведение и таможенная экспертиза в таможенном деле: учебное пособие для вузов. М.: Издательство Юрайт	2020	<a href="https://urait.ru/bcode/452558">https://urait.ru/bcode/452558</a>
3. Таможенная экспертиза: учебное пособие / сост. Т.И. Шпак и др. Персиановский: Донской ГАУ	2020	<a href="https://e.lanbook.com/book/148573">https://e.lanbook.com/book/148573</a>
Дополнительная литература		
4. Еремеева Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: продовольственные и непродовольственные товары: практикум. Москва: Издательско торговая корпорация «Дашков и Ко».	2018	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1081809">https://znanium.com/catalog/product/1081809</a>