МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Товароведение и таможенная экспертиза***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *38.05.02 Таможенное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Таможенные услуги во внешнеэкономической деятельности* |
| Уровень высшего образования | *Специалитет* |
| Форма обучения | *заочная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| д.б.н, Алиева Айзанат Кадыровна |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 144 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Дифференцированный зачет: семестр 4 | |  | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 16 |
| самостоятельная работа | 124 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 4 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 4 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 8 |
| Практические занятия |  |
| Лабораторные работы | 8 |
| **Итого аудиторных часов** | **16** |
| Самостоятельная работа | 124 |
| Часы на контроль | 4 |
| **Итого академических часов** | **144** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **4** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc192152095)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc192152096)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc192152097)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc192152098)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 11](#_Toc192152099)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 11](#_Toc192152100)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 12](#_Toc192152101)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 12](#_Toc192152102)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 13](#_Toc192152103)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 15](#_Toc192152104)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 16](#_Toc192152105)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 18](#_Toc192152106)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 18](#_Toc192152107)

[**1.2 Темы письменных работ** 18](#_Toc192152108)

[**1.3 Контрольные точки** 18](#_Toc192152109)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 18](#_Toc192152110)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 18](#_Toc192152111)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 18](#_Toc192152112)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров и формирование профессионального уровня специалиста высшей квалификации в сфере таможенного дела. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.В Товароведение и таможенная экспертиза относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| ПК-3 - Способен определять код товара в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа и ставки налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного регулирования и законодательством РФ | ПК-3.1 - Демонстрирует знания о товароведческих характеристиках товаров различных групп и использует основные правила интерпретации и особенности классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД | Знать: код товара в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа и ставки налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного администрирования. Товароведческие характеристики товаров различных групп, основные правила интерпретации и особенности классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД.  Уметь: определять код товара в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа и ставки налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного администрирования. Демонстрировать знания о товароведческих характеристиках товаров различных групп и использовать основные правила интерпретации и особенности классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД.  Владеть: навыками определять код товара в соответствии с ЕТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа и ставки налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного администрирования. Знаниями товароведческих характеристик товаров различных групп и использовать основные правила интерпретации и особенности классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД. |

# **4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер и наименование тем и/или разделов/тем** | **Содержание дисциплины** | | **Объем дисциплины**  **(академические часы)** | | | | |
| **Контактная работа** | | | | **СРО** |
| **ЗЛТ** | | **ПЗ** | **ЛР** |
| **Раздел I. Общие вопросы товароведения и таможенной экспертизы. Товароведение и таможенная экспертиза непродовольственных товаров.** | | | | | | | |
| Тема 1. Предмет, задачи и основные категории товароведения и таможенной экспертизы. Роль и место дисциплины в подготовке специалистов в области таможенного дела. | Основополагающие понятия товароведения и товарной экспертизы. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы и методы товароведения. Нормативно-правовые основы товароведения: техническое регулирование, стандартизация и метрология. Классификация и кодирование товаров. Методы классификации и кодирования товаров: ОКПД2, ЕТН ВЭД ЕАЭС.  Понятие экспертизы, виды экспертиз. Классификация таможенных экспертиз. Виды таможенной экспертизы. Порядок назначения экспертиз таможенными органами. | | 1 | |  |  | 5 |
| Тема 2. Нормативно-правовые основы товароведения и таможенной экспертизы. | Законодательство ЕАЭС по вопросам таможенной экспертизы. Таможенный кодекс ЕАЭС. Нормативные акты и документы ЕЭК ЕАЭС, регламентирующие проведение таможенной экспертизы. Национальное законодательство РФ в области таможенной экспертизы. Регулирование вопросов таможенной экспертизы в 289-ФЗ от 03.08.18. Ведомственные НПА ФТС России. Гигиенические сертификаты, санитарные нормы и правила, строительные нормы и правила. | | 1 | |  |  | 6 |
| Тема 3. Качество и потребительские свойства товаров. | Качество товаров. Основные понятия в области качества. Свойства и показатели качества товаров. Обеспечение качества товаров. Методы определения качества. Нормативные правовые документы в области качества и безопасности товаров .Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Маркировка товаров. Идентификация товаров при таможенном контроле. Понятие о фальсификации и контрафакции товаров, о целях этих незаконных действий и их видах. Роль ВТО/СТС и национальных таможенных служб в борьбе с фальсификацией и контрафакцией товаров. Формы оценки соответствия товаров. | | 1 | |  |  | 7 |
| Тема 4. Техническое регулирование и стандартизация товаров. | Понятие технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Применение технических регламентов. Технические регламенты на продовольственные товары. Технические регламенты на непродовольственные товары. Национальные и межгосударственные стандарты: виды, применение. Международная стандартизация. Технические условия (ТУ) как нормативный документ. Документы, выполняющие роль технических условий. | | 1 | |  |  | 6 |
| Тема 5. Текстильные, швейные и трикотажные товары. | Текстильные волокна и текстильные нити. Классификация и характеристика. Способы идентификации. Экспертиза текстильных волокон и нитей. Классификация и свойства текстильных, швейных и трикотажных товаров. Классификация и свойства текстильных, швейных и трикотажных товаров. Характеристика ассортимента текстильных, швейных и трикотажных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных, швейных и трикотажных товаров. Экспертиза текстильных, швейных и трикотажных товаров. Контрафакция и фальсификация текстильных швейных и трикотажных товаров и способы их выявления. Формы оценки соответствия. | | 1 | |  | 2 | 6 |
| Тема 6. Кожевенно-обувные и пушно-меховые товары. | Классификация кожевенного сырья. Строение кожи. Свойства кожевенного сырья. Основы производства натуральных кож. Характеристика ассортимента кожевенно-обувных товаров. Обувные товары. Галантерейные товары. Швейные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожевенно-обувных товаров. Экспертиза кожевенно-обувных товаров. Выявление фальсификации и контрафакции Классификация и свойства пушно-мехового сырья. Строение пушно-мехового сырья. Строение пушно-мехового сырья. Классификация и свойства пушно-мехового полуфабриката. Основы производства пушно-мехового полуфабриката. Характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Верхняя меховая одежда. Меховые детали для одежды. Меховые женские уборы. Меховые головные уборы. Овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых товаров. Экспертиза пушно-меховых товаров. Контрафакция и фальсификация кожевенно-обувных и пушно-меховых товаров, и способы ее выявления. Формы оценки соответствия. | |  | |  |  | 7 |
| Тема 7. Хозяйственные и электробытовые товары. | Классификация и свойства бытовых химических товаров. Характеристика ассортимента бытовых химических товаров. Экспертиза бытовых химических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров. Классификация и свойства силикатных товаров. Стекло и изделия из стекла. Свойства стекла. Классификация и свойства изделий из стекла. Характеристика стекла.  Керамика и изделия из керамики. Классификация и свойства изделий из керамики. Характеристика ассортимента изделий из керамики.  Классификация электробытовых товаров. Характеристика ассортимента электробытовых товаров. Экспертиза электробытовых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров.  Фальсификация и контрафакция электробытовых товаров и способы их выявления. Формы оценки соответствия. | |  | |  |  | 6 |
| Тема 8. Парфюмерно-косметические товары. | Классификация и свойства парфюмерно-косметических товаров  Сырье и основы производства парфюмерных товаров. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Виды парфюмерных товаров. Сырье и основы производства косметических товаров. Характеристика ассортимента косметических товаров. Виды косметических товаров. Экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Экспертиза парфюмерных товаров. Экспертиза косметических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров. Фальсификация и контрафакция парфюмерно-косметических товаров и способы их выявления. Техническое регулирование парфюмерно-косметических товаров. | |  | |  |  | 6 |
| Тема 9. Ювелирные товары. | Классификация и свойства ювелирных товаров. Характеристика металлов и сплавов, используемых для изготовления ювелирных товаров. Сплавы драгоценных металлов.  Характеристика ювелирных камней. Классификация ювелирных камней. Огранка ювелирных камней. Экспертиза природных ювелирных камней. Основы производства ювелирных товаров. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Экспертиза ювелирных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных товаров.  Фальсификация и контрафакция ювелирных товаров, и способы их выявления. Формы оценки соответствия. | |  | |  |  | 5 |
| Тема 10. Мебельные товары. Пластмассы и товары из них. | Классификация мебельных товаров. Материалы для мебели. Основы производства мебели. Характеристика ассортимента мебельных товаров. Экспертиза мебельных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров. Контрафакция мебельных товаров. Классификация и свойства товаров из пластических масс. Состав пластмасс, строение и свойства полимеров. Основы производства изделий из пластмасс. Экспертиза пластических масс и изделий из них. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пластмасс и изделий из них. Процедура проведения таможенной экспертизы товаров из пластических масс. Формы оценки соответствия. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 11. Продукция производственно-технического назначения. | Классификация продукции производственно-технического назначения. Классификация и свойства металлов и сплавов. Характеристика черных металлов и сплавов. Основы производства черных металлов. Классификация, обозначение и применение чугунов и сталей. Характеристика цветных металлов и сплавов.  Экспертиза металлов и сплавов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлов и сплавов и изделий из товаров. Процедура проведения таможенной экспертизы металлопродукции. Контрафакция цветных металлов и сплавов и способы ее выявления.  Классификация и свойства нефти. Химический состав, основные районы и способы добычи нефти. Эталонные марки нефти Классификации нефти. Фракционный состав и способы переработки нефти. Условное обозначение нефти. Классификация и характеристика ассортимента нефтепродуктов. Экспертиза нефти и нефтепродуктов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение нефти и нефтепродуктов. Процедура проведения таможенной экспертизы нефти и нефтепродуктов. Контрафакция нефти и нефтепродуктов и способы ее выявления. Формы оценки соответствия  Классификация и свойства древесины. Строение древесины. Химический состав древесины. Классификация и характер ассортимента лесоматериалов. Экспертиза древесины и лесоматериалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров из древесины. Процедура проведения таможенной экспертизы лесоматериалов. Формы оценки соответствия Фальсификация и контрафакция лесоматериалов и способы ее выявления.  Классификация и характеристика свойств строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Ассортимент строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Экспертиза строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения. Процедура проведения таможенной экспертизы строительных материалов и изделий.  Фальсификация и контрафакция строительных материалов и изделий санитарно-технического назначения и способы их выявления. Формы оценки соответствия. | | 1 | |  | 2 | 8 |
| **Раздел II. Товароведение и таможенная экспертиза в продовольственных товаров.** | | | | | | | |
| Тема 12. Химический состав и свойства продовольственных товаров. | Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров и сырья. Характеристика важнейших веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности (качество пищевых продуктов, пищевая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность). Их значение, содержание в пищевых продуктах, свойства, влияние на качество и сохраняемость товаров. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства и их влияние на качество товаров (продукции). | | 1 | |  |  | 6 |
| Тема 13. Зерно и зерномучные товары. | Зерно. Основные районы выращивания в мире. Основные экспортеры и импортеры. Производство зерна и зерномучных товаров в мире, РФ и ЕАЭС.  Химический состав и свойства зерна. Экспертиза зерна. ТР ТС 015/2011. Выявление фальсификации и контрафакции.  Химический состав и пищевая ценность круп. Требования к качеству и безопасности круп. Экспертиза круп. Выявление фальсификации и контрафакции  Химический состав и пищевая ценность муки. Требования к качеству муки. Экспертиза муки. Выявление фальсификации и контрафакции  Требования к качеству и безопасности макаронных изделий. Экспертиза макаронных изделий.  Выявление фальсификации и контрафакции. | |  | |  | 2 | 6 |
| Тема 14. Фрукты, овощи свежие и продукты их переработки. | Фрукты и овощи как продукты питания. Экспорт и импорт. Рациональные нормы потребления Состояние и основные тенденции развития плодоовощной отрасли РФ и ЕАЭС. Основные экспортеры и импортеры.  Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и фруктов. Классификация свежих овощей и фруктов. Товароведная характеристика и требования к качеству клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных, луковых, зеленных, томатных овощей. Товароведная характеристика и требования к качеству орехоплодных, семечковых, косточковых, субтропических, тропических фруктов. Экспертиза свежих фруктов и овощей. Формы оценки соответствия.  Переработанная продукция из фруктов и овощей. Классификация и товароведная характеристика. Экспертиза. Формы оценки соответствия.  Фальсификация и контрафакция товаров из фруктов и овощей. | | 1 | |  |  | 8 |
| Тема 15. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары. | Крахмал, сахар, мед. Ассортимент. Состояние мирового и отечественного рынка, производство, потребление крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда. Основные экспортеры и импортеры. Сырье, получение. Требования к качеству.  Правила и порядок организации и проведения таможенной экспертизы. Формы оценки соответствия.  Сахаристые кондитерские изделия. Состояние и перспективы развития производства в Российской Федерации, ЕАЭС и в мире. Основные экспортеры и импортеры. Сырье, получение. Требования к качеству. Правила и порядок организации и проведения таможенной экспертизы. Формы оценки соответствия. Выявление фальсификации и контрафакции. Мучные кондитерские изделия. Сырье, получение. Основные экспортеры и импортеры. Требования к качеству. Правила и порядок организации и проведения таможенной экспертизы. Формы оценки соответствия. Выявление фальсификации и контрафакции. Формы оценки соответствия кондитерских товаров. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 16. Вкусовые товары. | Классификация и товароведная характеристика и экспертиза крепких алкогольных напитков РФ. Товароведная характеристика и экспертиза крепких алкогольных напитков стран ЕАЭС. Основные экспортеры и импортеры. Товароведная характеристика и экспертиза вин РФ и стран ЕАЭС. Фальсификация и контрафакция алкогольных товаров, способы их выявления. Основные экспортеры и импортеры. Выявление фальсификации и контрафакции. Формы оценки соответствия. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции"(ТР ЕАЭС 047/2018).  Классификация и товароведная характеристика, требования к качеству чая. Экспертиза чая. Формы оценки соответствия. Классификация и товароведная характеристика, требования к качеству кофе. Экспертиза кофе. Формы оценки соответствия. Основные экспортеры и импортеры чая и кофе. Фальсификация и контрафакция кофе и способы их выявления  Классификация и товароведная характеристика пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Экспертиза пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Основные экспортеры и импортеры. Выявление фальсификации и контрафакции. Формы оценки соответствия. ТР ТС 023/2011 "Соковая продукция из фруктов и овощей" | |  | |  |  | 4 |
| Тема 17. Жировые товары. | Жировые товары. Классификация. Мировое производство и потребление животных жиров и растительных масел. Основные экспортеры и импортеры. Растительные масла. Сырье, получение. Требования к качеству и безопасности. Особенности экспертизы. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию Жиры животные пищевые топленые. Классификация. Сырье, получение. Требования к качеству. Особенности экспертизы. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013). Жир пищевой из рыбы, водных млекопитающих и водных беспозвоночных. Сырье, получение. Требования к качеству. Особенности экспертизы. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).  Маргариновая продукция. Классификация. Сырье, получение. Требования к качеству. Особенности экспертизы. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.  Майонезы и майонезные пасты. Сырье, получение. Требования к качеству. Особенности экспертизы. Формы оценки соответствия жировых товаров. | |  | |  | 2 | 7 |
| Тема 18. Молоко, молочные и молокосодержащие товары. | Химический состав молока и молочных продуктов. Классификация и товароведная характеристика молочных товаров. Экспертиза молока и молочных продуктов. Дефекты молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика сливок и изделий на их основе. Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных продуктов.  Товароведная характеристика продуктов маслоделия. Экспертиза и дефекты масла из коровьего молока. Признаки классификации, классификация и товароведная характеристика продуктов сыроделия. Экспертиза и дефекты продуктов сыроделия.  Классификация и товароведная характеристика молочных консервов. Классификация и товароведная характеристика мороженого. Экспертиза и дефекты мороженого.  Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"(ТР ТС 033/2013). Требования технического регламента к безопасности молока и молочной продукции. Фальсификация и контрафакция молока и молочных товаров и способы их выявления. Формы оценки соответствия молока и молочных товаров. | |  | |  |  | 4 |
| Тема 19. Мясо и мясные товары, мясо птицы и продукты его переработки. | Химический состав и морфологическое строение мяса. Разделка туши говядины, телятины, свинины и баранины; экспертиза мяса способы фальсификации мяса. Товароведное клеймение мяса. Химический состав мяса птицы. Экспертиза мяса птицы. Способы фальсификации мяса птицы и дичи. Классификация и товароведная характеристика мясных продуктов, колбасных изделий и мясных консервов. Экспертиза готовых мясных продуктов, колбасных изделий и мясных консервов. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021) Требования технических регламентов к безопасности мясной продукции, мяса птицы и продукции его переработки. Фальсификация и контрафакция мяса и мясных товаров и способы их выявления. Формы оценки соответствия мяса и мясных товаров, мяса птицы и продукции его переработки. | |  | |  |  | 4 |
| Тема 20. Рыба и рыбные товары. | Химический состав рыбы. Классификация и товароведная характеристика промысловых рыб. Товароведная характеристика охлажденной рыбы. Экспертиза охлажденной рыбы. Товароведная характеристика мороженой рыбы и филе. Экспертиза и дефекты мороженой рыбы и филе. Товароведная характеристика мороженой рыбы и филе. Экспертиза и дефекты мороженой рыбы и филе. Товароведная характеристика соленой рыбы. Экспертиза соленой рыбы. Товароведная характеристика копченой рыбы. Экспертиза и дефекты копченой рыбы. Классификация и товароведная характеристика консервов и пресервов из рыбы. Экспертиза консервов и пресервов из рыбы. Классификация и товароведная характеристика икры. Экспертиза икры. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)Требования технического регламента к безопасности рыбной продукции. Фальсификация и контрафакция рыбы и рыбных товаров и способы их выявления. Формы оценки соответствия рыбы и рыбной продукции. | |  | |  |  | 7 |
| **Контроль:** | | | | | | | **4** |
| **Всего по дисциплине:** | | **8** | |  | | **8** | **124** |

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

# **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **5.1 Рекомендуемая литература**

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 205 с. | [https://urait.ru/viewer/tovaro ... tiza-v-tamozhennom-dele-471366](https://urait.ru/viewer/tovarovedenie-i-ekspertiza-v-tamozhennom-dele-471366) |
| Алиева А.К. Товароведение и экспертиза в таможенном деле продовольственных товаров : учебное пособие / А.К.Алиева, В.В.Андреев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра торгового дела и товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 241 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%B2.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%B2.pdf) |
| Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - 3-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 412 с. | <https://znanium.com/read?id=358586> |
| Петрище, Ф. А. Товароведение строительных товаров : учебное пособие / Ф. А. Петрище, М. А. Черная. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 208 с. | <https://znanium.com/read?id=354375> |
| Мирзоев А.М. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / А.М.Мирзоев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. торгового дела и товароведения .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 117 с. | [Эhttp://opac.unecon.ru/elibra ... B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf](Эhttp://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf) |
| Мирзоев, Аллахверди Мирзеханович. Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров : лабораторный практикум / А.М.Мирзоев ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. торгового дела и товароведения. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020.-128 с. | [http://opac.unecon.ru/elibrary ... 8%D0%B7%D0%B0\_%D0%9B%D0%9F.pdf](http://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5,%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0_%D0%9B%D0%9F.pdf) |

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru) |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – [www.polpred.com](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – [www.znanium.com](http://www.znanium.com) |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru |

# **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебных аудиторий, перечень** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| Ауд. 402 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 80 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1шт., трибуна - 1шт.Моноблок Acer Aspire Z1811 Intel Core i5-2400S@2.50GHz/4Gb/1Tb - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC NP-ME402X - 1 шт., Микшер-усилитель 120Вт\100 В JPA-1120A - 1 шт., Экран с электроприводом ScreenMedia Champion 305\*229 см SCM-4306 - 1 шт., Всепогодный громкоговоритель 90 вт - 2 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 192007, г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, лит. А |
| Ауд. 605 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 88 посадочных мест, рабочее место преподавателя, трибуна - 1шт., доска аудиторная - 1шт.Моноблок Acer Aspire Z1811 Intel Core i5-2400S@2.50GHz/4Gb/1Tb - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 2 шт., Экран с электроприводом Draper Baronet 153х200 см213/84 - 1 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 в комплекте - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 192007, г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, лит. А |
| Ауд. 400 Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1шт., тумба для аппаратуры - 1шт. Компьютер Intel I5-7400/8+8/1Tb/GT710-2Gb/DELL S2218H - 21 шт., Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA - 4 шт. Мультимедийный проектор Panasonic PT-VX610Е - 1 шт.,Звуковой к-т (микшер-усилитель Apart Concept+ микрофон BEHRINGER) - 1 шт., Акустическая система Hi-Fi PRO MASK6T-W - 2 шт., Экран Compact Electrol : размер экрана 153x200 cм - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 192007, г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, лит. А |

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории «Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров».

«Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебных занятий** | **Адрес, № аудитории** | **Лабораторное оборудование** |
| Лабораторные работы | 192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория № 102 | Ауд. 119 Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU - 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; pH-метр - pH-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные B 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные B 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые M-ER 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка C-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная М20, IKA – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп XSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.; Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам –11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчёности – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. |

# **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

* учебно-методической документацией;
* локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
* графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

* фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
* базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
* профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
* индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
* метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

# **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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

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

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

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

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.2 Темы письменных работ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.3 Контрольные точки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| 1 | Тест | с помощью технических средств и информационных систем | 12-14 |
| 2 | Решение задач | письменно | 15-17 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-20 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименования объекта оценивания** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| Лабораторная работа | с помощью технических средств и информационных систем | 1-20 |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 2-20 |
| Подготовка сообщений, докладов | 2-10,12,13,19,20 |
| Написание реферата | 2-20 |
| Подготовка к экзамену | 1-20 |
| Курсовое проектирование | 2-20 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.  Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены.  Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |