

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*ЮРИДИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ*

Рекомендовано МССН

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.01.24. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ  
ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности  
38.05.02 «ТАМОЖЕННОЕ ДЕЛО»  
Направленность программы (профиль)  
«Таможенный контроль»  
«ВЭД в условиях цифровизации экономики»  
(очная, заочная, вечерняя формы обучения)**

Москва 2021

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель курса** является изучение товара как основного объекта таможенного контроля. Полученные знания формируют у студентов навыки в области классификации товара в соответствии с Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС), выявления фальсифицированного и контрафактного товара, назначении экспертизы, определения таможенной стоимости товара для целей контроля таможенных платежей.

Для реализации поставленной цели в процессе преподавания курса решаются следующие **задачи**:

- изучение основополагающих характеристик, составляющих потребительную стоимость товаров;
- изучение основных потребительских свойств и показателей качества, классификации и ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение особенностей оценки и контроля качества – экспертизы и подтверждения соответствия;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности отдельных групп товаров, подтверждения соответствия и защиты прав потребителей

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.О.01.24. «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)» относится к *базовой* части дисциплин образовательной программы (ОП) по специальности 38.05.02 «Таможенное дело» (специалитет).

В таблице 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций (индикаторов компетенций)

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группа дисциплин)
Универсальные компетенции			
1	УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий, используя системный подход	История таможенного дела и таможенной политики России Основы таможенного дела	Судебная экспертиза в таможенных целях Товароведение, экспертиза в таможенном деле (непродовольственные товары) Контроль заявленной таможенной стоимости

			<p>Основы технических средств таможенного контроля</p> <p>Технологии таможенного контроля (практикум)</p>
Профессиональные компетенции (тип профессиональной деятельности: контрольно-надзорный)			
3	<p>ПК-2.2</p> <p>Определяет свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации, использует основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС</p>	-	<p>Товароведение, экспертиза в таможенном деле (непродовольственные товары)</p> <p>Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности</p>

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины Б1. О.01.24. «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)» направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 2

#### Формируемые компетенции

Компетенции	Название компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий, используя системный подход
ПК-2	Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа, акциза и налога на добавленную стоимость, исчислять таможенные	ПК-2.2 Определяет свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации, использует основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС

	пошлины, налоги, таможенные сборы, специальные, антидемпинговые, компенсационные пошлины, пени, проценты и иные платежи, взимание которых возложено на таможенные органы, осуществлять контроль правильности их исчисления и своевременности уплаты	
--	---	--

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- системные подходы;
- свойства, характеристики продовольственных товаров различных групп;
- формы и алгоритм идентификации продовольственных товаров для последующей классификации.

**Уметь:**

- проводить критический анализ;
- идентифицировать продовольственные товары для последующей классификации.

**Владеть навыками:**

- выработки стратегии;
- определения характеристик продовольственных товаров, влияющих на классификацию.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины для очной формы обучения составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (модули) в соответствии с учебными планами
		8 модуль
<b><i>Аудиторные занятия</i></b>	<b>48</b>	<b>48</b>
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия (ПЗ)	32	32
<b><i>Самостоятельная работа (СР)</i></b>	<b>69</b>	<b>69</b>
<b><i>Экзамен</i></b>	<b>27</b>	<b>27</b>
Общая трудоемкость дисциплины:		
Час.	144	144
Зач. ед.	4	4

Общая трудоемкость дисциплины для заочной формы обучения составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (модули) в соответствии с учебными планами
		2 курс
<i>Аудиторные занятия</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	8	8
<i>Самостоятельная работа (СР)</i>	123	123
<i>Экзамен</i>	9	9
Общая трудоемкость дисциплины:		
Час.	144	144
Зач. ед.	4	4

Общая трудоемкость дисциплины для очно-заочной формы обучения составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (модули) в соответствии с учебными планами
		4 семестр
<i>Аудиторные занятия</i>	17	17
Лекции (Л)		
Практические занятия (ПЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа (СР)</i>	92	92
<i>Экзамен</i>	18	18
Общая трудоемкость дисциплины:		
Час.	144	144
Зач. ед.	4	4

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
-------	---------------------------------	--------------------

1.	<i>РАЗДЕЛ 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения</i>	Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов. Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров. Тема 3. Молоко и молочные товары Тема 4. Мясные товары Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов
2.	<i>РАЗДЕЛ 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения</i>	Тема 6. Крахмал, сахар и кондитерские товары Тема 7. Плодоовощные товары Тема 8. Вкусовые товары

## **РАЗДЕЛ 1. *Товароведение продовольственных товаров животного происхождения***

### **Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.**

Роль товароведения в таможенном деле. Цели, задачи, предмет и основные термины дисциплины. Основные положения технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия товаров. Безопасность товаров. Основные требования по маркировке и упаковке товаров. Особенности маркировки продовольственных товаров.

### **Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.**

Понятие о товарах. Состояние экспорта и импорта товаров в РФ.

Химический состав и основные свойства товаров. Характеристика ассортимента, показатели качества, признаки идентификации. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

### **Тема 3. Молочные товары**

Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), классификация, характеристика ассортимента, свойства, показатели качества, признаки идентификации различных видов молочных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Масло из коровьего молока, основные понятия. Отличительные особенности масла сливочного, топленого, масляной пасты, продуктов с добавлениями растительных жиров. Классификация и ассортимент масла из коровьего молока. Свойства, показатели качества, признаки идентификации. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Сыры, понятие и пищевая ценность. Классификация и характеристика ассортимента сыров. Особенности производства, свойства, показатели качества, признаки идентификации различных видов сыров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Фальсификация молока и молочных продуктов и методы ее выявления. Правила отбора проб, таможенная экспертиза молока и молочных товаров.

#### **Тема 4. Мясные товары**

Понятие о мясных товарах. Состояние экспорта и импорта мяса и продуктов переработки мяса в РФ. Значение мясных товаров в питании.

Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы.

Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса.

Признаки идентификации различных видов мяса. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Процессы, происходящие при хранении. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза мяса.

Мясные товары. Виды переработки мяса. Классификация и характеристика ассортимента отдельных групп мясных товаров. Свойства, показатели качества, признаки идентификации различных видов мясных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

#### **Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов**

Группировка товаров из рыбы и морепродуктов. Состояние экспорта и импорта рыбы, товаров из рыбы и морепродуктов в РФ. Значение в питании.

Рыба и рыбопродукты. Основы систематизации рыб, имеющих промысловое значение. Признаки идентификации различных семейств рыб.

Морфологический и химический состав мяса рыбы. Пищевая ценность мяса рыбы.

Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы – способы переработки. Свойства, показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

Соленая, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба – способы производства, свойства, показатели качества и безопасности, признаки идентификации, транспортировка и хранение.

Рыбные консервы и пресервы, способы производства, свойства, показатели качества и безопасности, маркировка и хранение.

Икорная продукция и ее аналоги, характеристика ассортимента, признаки идентификации.

Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Пищевая ценность, способы переработки, классификация, характеристика ассортимента, признаки идентификации, показатели качества и безопасности, упаковка, транспортировка и хранение.

Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

## ***РАЗДЕЛ 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения***

#### **Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары**

Основные понятия. Состояние экспорта и импорта сахара, кондитерских изделий, крахмала и меда в РФ.

Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и характеристика ассортимента. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Свойства, показатели качества, признаки идентификации различных видов сахара. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза сахара.

Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация.

Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, характеристика ассортимента. Свойства, показатели качества, признаки идентификации сахаристых кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза сахаристых кондитерских изделий.

Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао-продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Классификация и характеристика ассортимента. Жиры-заменители какао-масла: особенности химического состава, классификация. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

Мучные кондитерские товары, классификация, характеристика ассортимента. Свойства, показатели качества, признаки идентификации мучных кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза мучных кондитерских изделий.

#### **Тема 7. Плодоовощные товары**

Группировка плодов и овощей. Состояние экспорта и импорта плодоовощных товаров.

Плоды. Основы классификации плодов, имеющих промышленное значение. Признаки идентификации различных плодов.

Морфологический и химический состав плодов. Пищевая ценность плодов.

Характеристика способов переработки плодов. Свойства, показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

#### **Тема 8. Вкусовые товары**

Понятие о вкусовых товарах. Состояние экспорта и импорта вкусовых товаров в РФ. Значение вкусовых товаров в питании.

Вкусовые товары. Морфологический и химический состав, их пищевая ценность. Характеристика вкусовых товаров. Классификация основных видов вкусовых товаров. Методы экспертизы: органолептические, физико-химические, микробиологические. Показатели безопасности.

Признаки идентификации различных видов вкусовых товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Процессы, происходящие при хранении. Правила отбора проб. Таможенная экспертиза.

## **5.2 Разделы дисциплины и виды занятий**

**Разделы (темы) дисциплины и виды занятий для очной формы обучения**

	наименование темы (раздела) дисциплины	Л	ПЗ	СРС	Всего часов
<b>РАЗДЕЛ 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения</b>					
1.	Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.	2	4	12	18
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.	2	4	12	18
3.	Тема 3. Молочные товары	2	4	12	18
4.	Тема 4. Мясные товары	2	4	12	18
5.	Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов	2	4	12	18
<b>РАЗДЕЛ 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения</b>					
6.	Тема 6. Крахмал, сахар и кондитерские товары	2	4	12	18
7.	Тема 7. Плодоовощные товары	2	4	12	18
8.	Тема 8. Вкусовые товары	2	4	12	18
Итого:		16	32	96	144

**Разделы (темы) дисциплины и виды занятий для заочной формы обучения**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	СРС	Всего часов
1.	Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.	1		15	16
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.	1	2	15	18
3	Тема 3. Молочные товары		2	15	17
4	Тема 4. Мясные товары	1		15	16

5	Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов		2	15	17
6	Тема 6. Крахмал, сахар, мед кондитерские товары			16	16
7	Тема 7. Плодоовощные товары		2	16	18
8	Тема 8. Вкусовые товары	1		16	17
	экзамен				9
	Итого	4	8	123	144

**Разделы (темы) дисциплины и виды занятий для очно-заочной формы**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	СРС	Всего час.
1.	Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины ее место в профессиональной подготовке студентов.	2	2	11	15
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.	2	2	11	15
3	Тема 3. Молочные товары	2	2	11	15
4	Тема 4. Мясные товары	2	2	11	15
5	Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов	2	2	12	16
6	Тема 6. Крахмал, сахар и кондитерские товары	2	2	12	16
7	Тема 7. Плодоовощные товары	2	2	12	16
8	Тема 8. Вкусовые товары	3	3	12	18
	Экзамен				18
	Итого	17	17	92	144

**6. Практические занятия (семинары)**

**Практические занятия для очной формы обучения**

Наименование темы (раздела) дисциплины	Тема практического и/или семинарского занятия	Трудоемкость
<b>РАЗДЕЛ 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения</b>		
1. Предмет, задачи, цели дисциплины	Тема: Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.	4

и ее место в профессиональной подготовке студентов.	<p><i>Содержание занятия:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль товароведения в таможенном деле.</li> <li>2. Основные положения технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия товаров. Безопасность товаров.</li> <li>3. Основные требования по маркировке и упаковке товаров.</li> </ol> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить требования по маркировке товаров в соответствии с ТР ТС 022/2011.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач по идентификации товаров, изучение маркировки</i></p>	
2. Классификация ассортимента, качества и экспертиза таможенных целей продовольственных товаров.	<p>Тема. Экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Понятие о товарах. Состояние экспорта и импорта товаров в РФ.</p> <p>Химический состав и основные свойства товаров. Характеристика ассортимента, показатели качества, признаки идентификации. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте товаров .</li> <li>2. Составить опорный конспект характеристик основных видов продовольственных товаров.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	4
3. Молочные товары	<p>Тема. Молоко и молочные товары</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации сыров по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов сыров.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) сыра.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить классификацию сыров.</li> <li>2. Рассмотреть технологии производства различных видов сыра.</li> <li>3. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов сыра.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	4
4. Мясные товары	Тема. Мясные товары	4

	<p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации колбасных изделий по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов колбасных изделий.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) колбасных изделий.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с особенностями химического состава мясных товаров.</li> <li>2. Рассмотреть основные виды переработки мяса убойных животных.</li> <li>3. Изучить классификацию мяса основных видов убойных животных.</li> <li>4. Рассмотреть особенности состава и классификацию мяса птицы.</li> <li>5. Рассмотреть основные способы переработки мяса убойных животных и ассортимент продуктов переработки мяса.</li> <li>6. Составить конспект идентификационными признаками мяса в зависимости от возраста, пола, вида животного, упитанности и термического состояния.</li> <li>7. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов колбасных изделий.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	
5. Товары из рыбы и морепродуктов	<p><i>Тема.</i> Товары из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации семейств и видов рыбы по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов рыбы.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) рыбы.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить особенности состава товаров из рыбы и нерыбных гидробионтов.</li> <li>2. Составить конспект с идентификационными признаками основных промысловых семейств рыб.</li> <li>3. Изучить ассортимент продуктов переработки рыбы и нерыбных гидробионтов.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	4

	<i>Контрольная работа.</i>	
<b>РАЗДЕЛ 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения</b>		
6. Крахмал, сахар и кондитерские товары	<p><i>Тема. Кондитерские изделия</i></p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации шоколада по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов шоколада.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) шоколада.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Изучить классификацию шоколада.</li> <li>5. Рассмотреть технологии производства различных видов шоколада.</li> <li>6. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов шоколада.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	4
7. Плодоовощные товары	<p><i>Тема. Цитрусовые плоды</i></p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации цитрусовых плодов по предложенным образцам</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов цитрусовых плодов.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) цитрусовых плодов.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассмотреть ассортимент отдельных групп плодов.</li> <li>2. Ознакомиться с классификацией и видами плодов.</li> <li>3. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов плодов.</li> </ol> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	4
8. Вкусовые товары	<p><i>Тема. Вкусовые товары</i></p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации вкусовых товаров по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов вкусовых товаров.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) вкусовых товаров.</p>	4

	<p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <p>8. Ознакомиться с особенностями химического состава вкусовых товаров.</p> <p>9. Изучить классификацию вкусовых товаров.</p> <p>10. Рассмотреть основные способы производства вкусовых товаров</p> <p>11. Составить конспект идентификационными признаками вкусовых товаров.</p> <p><i>Устный опрос</i> <i>Решение ситуационных задач</i> <i>Контрольная работа.</i></p>	
	<b>Итого:</b>	<b>32</b>

### Практические занятия для заочной формы обучения

Наименование темы (раздела) дисциплины	Тема практического и/или семинарского занятия	Трудоемкость
Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров		
2. Классификация ассортимента, качества и экспертиза таможенных целей продовольственных товаров.	<p>Тема. Экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Понятие о товарах. Состояние экспорта и импорта товаров в РФ.</p> <p>Химический состав и основные свойства товаров.</p> <p>Характеристика ассортимента, показатели качества, признаки идентификации. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <p>3. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте товаров .</p> <p>4. Составить опорный конспект характеристик основных видов продовольственных товаров.</p> <p><i>Устный опрос</i> <i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
3. Молочные товары	<p>Тема. Молоко и молочные товары</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации сыров по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов сыров.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) сыра.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <p>7. Изучить классификацию сыров.</p>	2

	<p>8. Рассмотреть технологии производства различных видов сыра.</p> <p>9. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов сыра.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	
5. Товары из рыбы и морепродуктов	<p><i>Тема.</i> Товары из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации семейств и видов рыбы по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов рыбы.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) рыбы.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <p>4. Изучить особенности состава товаров из рыбы и нерыбных гидробионтов.</p> <p>5. Составить конспект с идентификационными признаками основных промысловых семейств рыб.</p> <p>6. Изучить ассортимент продуктов переработки рыбы и нерыбных гидробионтов.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p> <p><i>Контрольная работа.</i></p>	2
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</b>		
7. Плодоовощные товары	<p><i>Тема.</i> Цитрусовые плоды</p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации цитрусовых плодов по предложенным образцам</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов цитрусовых плодов.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) цитрусовых плодов.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <p>4. Рассмотреть ассортимент отдельных групп плодов.</p> <p>5. Ознакомиться с классификацией и видами плодов.</p> <p>6. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов плодов.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
	<b>Итого:</b>	<b>8</b>

### Практические занятия для очно-заочной формы обучения

Наименование темы (раздела) дисциплины	Тема практического и/или семинарского занятия	Трудоемкость
Раздел 1. Товароведение непродовольственных товаров		
1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.	<p><i>Тема:</i> Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>1. Роль товароведения в таможенном деле.</p> <p>2. Основные положения технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия товаров. Безопасность товаров.</p> <p>3. Основные требования по маркировке и упаковке товаров.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <p>1. Изучить требования по маркировке товаров в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач по идентификации товаров, изучение маркировки</i></p>	2
2. Классификация ассортимента, качества и экспертиза таможенных целей продовольственных товаров.	<p><i>Тема.</i> Экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Понятие о товарах. Состояние экспорта и импорта товаров в РФ.</p> <p>Химический состав и основные свойства товаров. Характеристика ассортимента, показатели качества, признаки идентификации. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p> <p>5. Подготовить статистические данные об экспорте и импорте товаров .</p> <p>6. Составить опорный конспект характеристик основных видов продовольственных товаров.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
3. Молочные товары	<p><i>Тема.</i> Молоко и молочные товары</p> <p><i>Содержание занятия:</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации сыров по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов сыров.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) сыра.</p> <p><i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i></p>	2

	<p>10. Изучить классификацию сыров.</p> <p>11. Рассмотреть технологии производства различных видов сыра.</p> <p>12. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов сыра.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	
4. Мясные товары	<p><i>Тема.</i> Мясные товары</p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации колбасных изделий по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов колбасных изделий.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) колбасных изделий.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <p>12. Ознакомиться с особенностями химического состава мясных товаров.</p> <p>13. Рассмотреть основные виды переработки мяса убойных животных.</p> <p>14. Изучить классификацию мяса основных видов убойных животных.</p> <p>15. Рассмотреть особенности состава и классификацию мяса птицы.</p> <p>16. Рассмотреть основные способы переработки мяса убойных животных и ассортимент продуктов переработки мяса.</p> <p>17. Составить конспект идентификационными признаками мяса в зависимости от возраста, пола, вида животного, упитанности и термического состояния.</p> <p>18. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов колбасных изделий.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
5. Товары из рыбы и морепродуктов	<p><i>Тема.</i> Товары из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Содержание занятия.</i></p> <p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации семейств и видов рыбы по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов рыбы.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) рыбы.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p>	2

	<p>7. Изучить особенности состава товаров из рыбы и нерыбных гидробионтов.</p> <p>8. Составить конспект с идентификационными признаками основных промысловых семейств рыб.</p> <p>9. Изучить ассортимент продуктов переработки рыбы и нерыбных гидробионтов.</p> <p><i>Устный опрос</i>  <i>Решение ситуационных задач</i>  <i>Контрольная работа.</i></p>	
<b>РАЗДЕЛ 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения</b>		
6. Крахмал, сахар и кондитерские товары	<p><i>Тема. Кондитерские изделия</i>  <i>Содержание занятия:</i>  Задание № 1. Приобретение навыков идентификации шоколада по предложенным образцам.  Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов шоколада.  Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) шоколада.  <i>Вопросы для самостоятельной работы студентов:</i>  13. Изучить классификацию шоколада.  14. Рассмотреть технологии производства различных видов шоколада.  15. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов шоколада.  <i>Устный опрос</i>  <i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
7. Плодоовощные товары	<p><i>Тема. Цитрусовые плоды</i>  <i>Содержание занятия.</i>  Задание № 1. Приобретение навыков идентификации цитрусовых плодов по предложенным образцам  Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов цитрусовых плодов.  Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) цитрусовых плодов.  <i>Вопросы самостоятельной работы:</i>  7. Рассмотреть ассортимент отдельных групп плодов.  8. Ознакомиться с классификацией и видами плодов.  9. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов плодов.  <i>Устный опрос</i>  <i>Решение ситуационных задач</i></p>	2
8. Вкусовые товары	<p><i>Тема. Вкусовые товары</i>  <i>Содержание занятия.</i></p>	3

	<p>Задание № 1. Приобретение навыков идентификации вкусовых товаров по предложенным образцам.</p> <p>Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов вкусовых товаров.</p> <p>Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) вкусовых товаров.</p> <p><i>Вопросы самостоятельной работы:</i></p> <p>19. Ознакомиться с особенностями химического состава вкусовых товаров.</p> <p>20. Изучить классификацию вкусовых товаров.</p> <p>21. Рассмотреть основные способы производства вкусовых товаров</p> <p>22. Составить конспект идентификационными признаками вкусовых товаров.</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p> <p><i>Контрольная работа.</i></p>	
	<b>Итого:</b>	<b>17</b>

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории
Лекционная	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, Технически оснащенное помещение, предназначенное для образовательных мероприятий или проведения различных академических заседаний, конференций. Wi-Fi. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в т.ч. MS Office/ Office 365, Teams, Skype)
Семинарская	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: , Комплект специализированной мебели; технические средства: Мультимедийный Проектор Acer H6517ABD, Экран для проектора, Доска маркерная, Wi-fi Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в т.ч. MS Office/ Office 365, Teams, Skype)
Для самостоятельной работы обучающихся	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: , Комплект специализированной мебели; технические средства: Мультимедийный Проектор Acer H6517ABD, Экран для проектора, Доска маркерная, Wi-fi Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в т.ч. MS Office/ Office 365, Teams, Skype)

## 8. Информационное обеспечение дисциплины

ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

## 2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных

SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

- .

## 7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 9.1. Основная рекомендуемая литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=496166](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166)

### 9.2. Дополнительная литература

2. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=496166](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166)

3. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров: учебное пособие /Воротынцева Т.М, Веселова П.П. – М.: Издательство «Троицкий мост»,2016 г. – 126с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: (ЭБС: Троицкий мост: <http://www.trmost.com/>)

### 9.3. Нормативные правовые документы

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769 (ред. от 10.06.2014, с изм. на 17.12.2012) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пиротехнических изделий» ТР ТС 006/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 770 [Электронный ресурс]. - Режим

доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ТР ТС 007/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 (ред. от 10.06.2014). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» ТР ТС 008/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 798 (ред. от 12.12.2012). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» ТР ТС 009/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 799 (ред. от 12.03.2014). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

6. Технический регламент Таможенного союза «О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и мазуту» ТР ТС 0013/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 826 (ред. от 28.04.2015). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» ТР ТС 015/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 (ред. от 18.07.2014) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» ТР ТС 0017/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 876 (ред. от 20.11.2012). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (ред. от 10.06.2014). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

10. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

11. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент

на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (ред. 13.11.2012). [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

12. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 (ред. от 23.04.2015) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебелиной продукции» ТР ТС 025/2012. Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 32 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

14. Технический регламент Таможенного союза «О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям» ТР ТС 030/2012. Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 59. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013. Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013. Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org> (дата обращения 21.08.2015) - СПС Консультант Плюс.

17. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Гос. Думой 01 декабря 1999г., №29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) [Электронный ресурс]. - СПС Консультант Плюс.

18. Федеральный закон от 22.11.95 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (ред. от 29.06.2015) [Электронный ресурс]. - СПС Консультант Плюс.

19. Приказ Федеральной таможенной службы от 20 ноября 2014 г. N 2264 «Об утверждении Порядка отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы, Порядка приостановления срока проведения таможенной экспертизы» [Электронный ресурс]. - СПС Консультант Плюс.

20. Письмо ФТС РФ от 18.04.2006 N 01-06/13167 «О Методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями о назначении

экспертиз должностными лицами таможенных органов и проведении экспертиз Центральным экспертно-криминалистическим таможенным управлением и экспертно-криминалистическими службами - региональными филиалами ЦЭКТУ, иными экспертными организациями и экспертами» (ред. от 14.04.2009). [Электронный ресурс]. - СПС Консультант Плюс.

21. Актуализированная нормативная правовая документация, устанавливающая требования к показателям качества продовольственных и непродовольственных товаров.

#### **9.4. Ресурсы информационной сети «Интернет»**

1. Справочно-поисковая система «Гарант» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.garant.ru>

2. Справочно-поисковая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

3. ФГУП «Стандартинформ» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.standards.ru>

4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

5. ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.codexalimentarius.net>

6. Электронные ресурсы – в том числе Лицензированные ресурсы УНИБЦ (НБ): Университетская библиотека ONLINE, [LexisNexis](#), SPRINGER, [Вестник РУДН](#), [Columbia International Affairs Online \(CIAO\)](#), [East View](#), [eLibrary.ru](#), Grebennikon, [Library PressDisplay](#), [Polpred.com](#), [SwetsWise](#), [Swets Wise online content](#), [University of Chicago Press Journals](#), [Книги издательства «Альпина Паблишерз»](#), ВІВЛІОРНІКА, [Электронная библиотека диссертаций РГБ](#)

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **10.1. Общие рекомендации**

В целях успешного освоения дисциплины следует:

- посещать все лекции, практические занятия;
- выполнять задания для самостоятельной подготовки и подготовки к практическим занятиям;
- активно работать на практических занятиях.

При изучении каждой темы следует:

- выучить основные понятия, предложенные в лекции;
- уяснить сущность материалов лекции;
- уточнить возникшие вопросы, требующие консультаций и дополнительного обсуждения.

Выполнение предложенных заданий включает работу с различными источниками информации – Интернет, фонды библиотеки РУДН, учебные пособия, специализированные издания, справочная правовая система «Консультант Плюс», международные и национальные статистические источники (сайты Всемирного

банка, Евразийской экономической комиссии, Федеральной службы государственной статистики, Федеральной таможенной службы).

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и индивидуальной работы со студентами, по результатам выполнения самостоятельных работ, тестирования и иных форм проверки знаний. Текущий контроль знаний включает:

- проверку качества усвоения изучаемого материала в ходе плановых занятий посредством устных опросов;
- защиту практических заданий;
- контрольные работы;
- выполнение самостоятельных домашних заданий, их оценивание и обсуждение полученных результатов;
- курсовую работу.

Теоретические знания оцениваются путем проведения устных опросов студентов. Практические навыки и умения проверяются посредством выполнения практических заданий, решения практических задач.

На заключительной аттестации осуществляется комплексная проверка знаний, умений и навыков студентов. Учитываются как результаты текущего контроля, так и знания, навыки и умения, непосредственно показанные студентами в ходе заключительной аттестации. Более подробные критерии приведены в фонде оценочных средств.

## ***10.2. Методические указания по выполнению самостоятельной работы***

Самостоятельная работа представляет собой планируемую учебную, учебно-исследовательскую, научно-исследовательскую работу студентов, которая выполняется во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию преподавателя и его методическом сопровождении, но без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы является овладение теоретическими знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности. Кроме того, в ходе самостоятельной работы приобретается опыт творческой, исследовательской деятельности, а также развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней.

При выполнении самостоятельной работы обязательны корректный подбор необходимой литературы, использование иностранных источников (учитывать рекомендации преподавателя). Рекомендуются вести систематизированную запись прочитанного материала.

### ***10.2.1. Рекомендации по решению ситуационных задач***

Решение ситуационной задачи должно быть оформлено развернуто, с указанием первичных данных. Обязательно оформление вывода в ответе.

Рекомендуется изучить требования технических регламентов и ГОСТ на отдельные группы товаров и применить знания в ходе проведения идентификации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

**Разработчики:**

доцент кафедры таможенного дела \_\_\_\_\_ Т.М.Воротынцева

**Руководитель программы**

д.э.н. \_\_\_\_\_ Т.Н.Сауренко

**Заведующий кафедрой**

таможенного дела \_\_\_\_\_ Т.Н.Сауренко

**Кафедра таможенного дела**

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры  
«\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол №\_\_

Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ Т.Н. Сауренко

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ  
(ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**

**38.05.02 «ТАМОЖЕННОЕ ДЕЛО»**

**СПЕЦИАЛИСТ**

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «ТОВАРОВЕДЕНИЕ,  
ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ  
ТОВАРЫ)»**

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	Контролируемая тема дисциплины	Формы контроля уровня освоения ОП				Заключительная аттестация	Баллы
			Аудиторная работа		Самостоятельная работа			
			Устный опрос	Решение ситуационных задач	Контрольная работа	Проработка вопросов для самостоятельной работы		
УК-1.3, ПК-2.2	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	Тема 1. Предмет, задачи, цели дисциплины и ее место в профессиональной подготовке студентов.	1	5		1	7	
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 2. Классификация, ассортимент, качество и экспертиза в таможенных целях продовольственных товаров.	1	5		1	7	
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 3. Молочные товары	1	5		1	7	
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 4. Мясные товары	1	10		1	12	
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 5. Товары из рыбы и морепродуктов	1	5	5	1	12	
УК-1.3, ПК-2.2		Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	Тема 6. Крахмал, сахар и кондитерские товары	1	5		1	7

	растительного происхождения							
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 7. Флодоовощные товары	1	5		1		7
УК-1.3, ПК-2.2		Тема 8. Вкусовые товары	1	5	5			11
							30	
Итого:			8	45	10	7	30	70

Оценки по дисциплине «Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» выставляются по **100 балльной шкале**. Система оценок является накопительной.

Уровень освоения студентами дисциплины, в целом, соответствует оценкам по традиционной шкале оценок и по шкале ECTS (A(5+); B(5); C(4); D(3+); E(3); FX(2+); F(2)).

Соответствие систем оценок (используемых ранее оценок итоговой академической успеваемости, оценок ECTS и балльно-рейтинговой системы оценок текущей успеваемости).

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 – 100	Отлично – 5	A (5+)
86 – 94		B (5)
69 – 85	Хорошо – 4	C (4)
61 – 68		D (3+)
51 – 60	Удовлетворительно – 3	E (3)
31 – 50		FX (2+)
0 – 30	Неудовлетворительно – 2	F (2)
51 - 100	Зачет	Passed

**Положительными оценками**, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки A, B, C, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению.

В сводной оценочной таблице дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле» содержится описание количественных оценок с указанием соответствия баллов достигнутому уровню знаний, навыков и умений студента по каждому изучаемому разделу (теме) и для каждого, установленного программой

учебной дисциплины, вида и формы текущего контроля, а также аттестационных испытаний, проводимых при промежуточной аттестации

Раздел или тема учебной дисциплины считаются освоенными, **если студент набрал более 50% от возможного числа баллов по этому разделу (теме).**

Студент не может быть аттестован по дисциплине, если он не освоил **все темы и разделы дисциплины**, указанные в сводной оценочной таблице дисциплины.

По решению преподавателя и с согласия студентов, не освоивших отдельные разделы (темы) изучаемой дисциплины, в течение учебного семестра могут быть повторно проведены мероприятия текущего контроля успеваемости (контрольные работы, тесты, и пр.) или выданы дополнительные учебные задания по этим темам или разделам. При этом студентам за успешно выполненную данную работу **засчитывается минимально возможный положительный балл.**

При выполнении студентом дополнительных учебных заданий, или повторного прохождения мероприятий текущего контроля, полученные им баллы засчитываются в конкретные темы. При этом итоговая сумма баллов не может превышать максимального количества баллов, установленного по данным темам.<sup>1</sup>

*Соответствие систем оценок*

*(используемых ранее оценок итоговой академической успеваемости, оценок ECTS и балльно-рейтинговой системы оценок текущей успеваемости)*

Количество кредитов	Оценка	Неудовлетворит.		Удовлетворительно		Хорошо	Отлично
	Оценка ECTS	F(2)	FX (2+)	E(3)	D(3+)	C (4)	B (5)
	Максимальная сумма баллов						
4	100	менее 30	31-50	51-60	61-68	69-85	86-94

*Описание оценок ECTS:*

*A ("Отлично")* - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

*B ("Очень хорошо")* - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.

*C ("Хорошо")* - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов некоторые практические навыки работы с освоенным материалом

---

1

Положение о балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения основных образовательных программ. Утверждено приказом Ректора № 564 от 20.06.2013 г.

сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

*D ("Удовлетворительно")* - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

*E ("Посредственно")* - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.

*FХ ("Условно неудовлетворительно")* - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий

*F ("Безусловно неудовлетворительно")* - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

**Кафедра таможенного дела**  
**Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ**  
**ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**

**Примерный перечень заданий для заключительной аттестации**

**Часть I (теоретическая)**

1. Классификация продовольственных товаров растительного происхождения.
2. Классификация продовольственных товаров животного происхождения.
3. Кондитерские сахаристые изделия, классификация, групповая характеристика ассортимента.
4. Кондитерские мучные изделия, классификация, групповая характеристика ассортимента.
5. Сахар: сырье, классификация, характеристика ассортимента. Сахарозаменители.
6. Вкусовые товары: понятие, особенности химического состава, классификация.
7. Крепкие алкогольные напитки, классификация, групповая характеристика ассортимента.
8. Идентификация вин.
9. Коньяк, классификация, характеристика ассортимента.
10. Чай и чайные напитки, основные понятия, классификация, характеристика ассортимента.
11. Кофе натуральный, понятия, классификация, характеристика ассортимента.
12. Кофе растворимый, натуральный, понятия, классификация, характеристика ассортимента.
13. Идентификация натурального и растворимого кофе.
14. Табачные изделия, понятия, классификация, характеристика ассортимента.
15. Масло из коровьего молока: понятие, классификация, характеристика ассортимента.
16. Сыры, понятия, классификация, характеристика ассортимента.
17. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту и полу убойного животного.
18. Классификация мяса убойных животных по упитанности, термическому состоянию, способу разделки.
19. Степени свежести мяса, методы определения.
20. Способы переработки мяса убойных животных и птицы, ассортимент продуктов переработки.
21. Идентификация вида, возраста и упитанности убойного животного и мяса птицы.
22. Виды разделки мяса убойных животных и птицы.
23. Основные промысловые семейства рыб, краткая характеристика.

24. Идентификация семейства и вида рыб.  
 25. Классификация свежих плодов, характеристика ассортимента.

### Часть II

#### (Практические задания для заключительной аттестации)

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов товаров или идентификацию по маркировке. Сформулировать вопросы эксперту по предложенному образцу.

#### **Критерии оценки**

Максимально возможное количество набранных баллов по итогам выполнения заданий составляет 30 баллов:

за правильный ответ Части I начисляется 15 баллов;

за правильный ответ на задание Части II начисляется 15 балла;

Баллы за заключительную аттестацию	Традиционные оценки	Оценки ECTS
27-30	Отлично – 5	A (5+)
25-26		B (5)
20-24	Хорошо – 4	C (4)
18-19	Удовлетворительно – 3	D (3+)
16-17		E (3)
14-15	Неудовлетворительно – 2	FX (2+)
11-13		F (2)
0-10	Зачет	Passed

Составитель  
 Заведующий кафедрой таможенного дела  
 «    »                      20    г.

Т.М.Воротынцева  
 Т.Н. Сауренко

**Кафедра таможенного дела**  
**Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ**  
**ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**  
**Ситуационные задачи по темам**

**Тема 1.**

Провести идентификацию товара по маркировке.

**Тема 2.**

**ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов молочные товары. Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам. Определить количество проб (образцов), необходимое для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях.

Для решения задачи необходимо использовать не менее 6 натуральных образцов товаров.

**ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов сыров (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: сыр полутвердый, с содержанием жира 29%, с содержанием жира в сухом веществе 50%, с содержанием воды в пересчете на обезжиренное вещество 59,15%, в нарезке, в упаковке по 150 г, всего 600,00 кг (400 картонных коробок по 10 упаковок).

**ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов сыров (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: сыр твердый с содержанием жира в сухом веществе 50%, жирность 29%, содержание воды в пересчете на обезжиренное вещество 57,1%, упакован в п/э, в блоках, по 2 блока в картонной коробке, 236 коробок (3500 кг), вес 1 блока 7,2-7,6 кг.

**Тема 3.**

**ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов масла сливочного. Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам. Определить количество проб (образцов), необходимое для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях.

Для решения задачи необходимо использовать не менее 6 натуральных образцов товаров.

**ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов йогуртов и йогуртных продуктов. Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам. Определить количество проб (образцов), необходимое для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях.

Для решения задачи необходимо использовать не менее 6 натуральных образцов товаров.

#### **Тема 4.**

##### **ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов колбасных изделий (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: колбаса вареная в упаковке по 500 г, по 24 батона в картонной коробке, всего 60 коробок.

##### **ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов колбасных изделий (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: колбаса сырокопченая «EL CERDO FELIZ», для свободной реализации, фасовка по 2 кг, общий вес 360 кг, 18 картонных коробок.

#### **Тема 5.**

##### **ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенного образца рыбных товаров (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенному образцу.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: рыба мороженая скумбрия (SCOMBER SCOMBRUS) атлантическая, неразделанная, в блоках, блоки упакованы в п/э мешки, вес одного блока 11 кг, всего 2893 кг.

##### **ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенного образца рыбных товаров (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенному образцу.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: тунец полосатый (EUTHYNNUS PELAMIS), мороженный, без головы, потрошенный, атлантический, размерный ряд: 20-25 см, в картонных коробах по 30 кг, всего 1752 коробки.

#### **Тема 6.**

### **ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов шоколада и кондитерских плиток (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: шоколад «OLD COLLECTION» горький с дробленным орехом, 60 картонных ящиков, по 12,50 кг (в плитках, вес одной плитки 100 г).

### **ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов шоколада и кондитерских плиток (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

## **Тема 7.**

### **ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов плодов (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: танжерин 40 картонных ящиков, по 6,50 кг.

### **ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенных натуральных образцов цитрусовых плодов (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенным образцам.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: апельсины пупочные» - 240 коробок, вес одной коробки 3.0 кг.

## **Тема 8.**

### **ЗАДАЧА № 1**

Провести идентификацию предложенного образца чая (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенному образцу.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: чай зеленый байховый упакованный в п/э мешки, вес одного 11 кг, всего 280 кг.

### **ЗАДАЧА № 2**

Провести идентификацию предложенного образца кофе натурального (не менее 3 образцов на каждого студента). Сформулировать вопросы эксперту по предложенному образцу.

Определить необходимое количество и описать процедуру отбора проб (образцов) для проведения идентификационной экспертизы в таможенных целях: кофе Арабика молотый в полимерных упаковках по 0500 кг, всего 2752 пакета.

### **Критерии оценки:**

Решение задачи должно быть полным, обоснованным и содержать верный ответ с подробным логическим объяснением. В зависимости от вида задачи должны быть верно определены источники информации для ее решения. Анализируемые данные должны быть верно интерпретированы.

Критерии:

- развернутость решения;
- верность логики решения и конечного ответа.

Максимальное количество баллов за решение задачи – 5 балла.

Составитель

Т.М.Воротынцева

«    »                      20    г.

**Кафедра таможенного дела**  
**Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ**  
**ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**

**Типовые контрольные работы**

**Раздел 1.**

**ВАРИАНТ 1**

1. Продукты сахарной промышленности: сахар-сырец, сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации чая.

**ВАРИАНТ 2**

1. Какао-бобы: характеристика как сырья для производства шоколадных изделий. Продукты переработки какао-бобов: шоколад и какао-продукты. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Опишите методику отбора проб (образцов) кофе.

**ВАРИАНТ 3**

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации мяса убойных животных.

**ВАРИАНТ 4**

1. Мучные кондитерские изделия. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте систему показателей, характеризующих потребительские свойства сахара белого.

**ВАРИАНТ 5**

1. Чай. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение. Чайные напитки: отличительные особенности, характеристика ассортимента.
2. Составьте схему классификации вин.

**ВАРИАНТ 6**

1. Кофе. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение. Кофейные напитки: отличительные особенности, характеристика ассортимента.
2. Опишите методику отбора проб (образцов) чая байхового.

**ВАРИАНТ 7**

9. Безалкогольные напитки. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации продуктов переработки мяса убойных животных.

**ВАРИАНТ 8**

1. Слабоалкогольные напитки. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации растительных масел.

**ВАРИАНТ 9**

1. Растительные масла. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте схему классификации продуктов переработки молока.

#### **ВАРИАНТ 10**

1. Спирт этиловый: сырье, особенности технологии производства, характеристика ассортимента. Водочные изделия: классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) молока питьевого.

#### **ВАРИАНТ 11**

1. Ликеро-водочные изделия. Особенности технологии производства, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) сыра.

#### **ВАРИАНТ 12**

1. Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила и др.). Особенности технологии производства, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте систему показателей, характеризующих потребительские свойства вареных колбас.

#### **ВАРИАНТ 13**

1. Тихие вина. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение, пороки и болезни.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) масла растительного, поставляемого в цистернах.

#### **ВАРИАНТ 14**

1. Игристые вина. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение. Отличительные особенности шампанского.

2. Составьте схему классификации продуктов переработки овощей.

#### **ВАРИАНТ 15**

1. Коньяки (бренди). Особенности технологии производства, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте схему классификации продуктов переработки рыбы.

### **Раздел 2.**

#### **ВАРИАНТ 1**

1. Масло из коровьего молока. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) свежих плодов.

#### **ВАРИАНТ 2**

1. Продукты переработки молока: сыры. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) колбасных изделий.

#### **ВАРИАНТ 3**

1. Молочные, молочные составные и молокосодержащие консервы. Особенности состава, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза,

хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) мяса птицы.

#### **ВАРИАНТ 4**

1. Мясо крупного рогатого скота. Классификация, характеристика ассортимента, маркировка и клеймение, разделка на отрубы, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) масла растительного твердой консистенции.

#### **ВАРИАНТ 5**

1. Мясо птицы. Классификация, характеристика ассортимента, маркировка, разделка, экспертиза, хранение.

2. Составьте схему классификации морепродуктов.

#### **ВАРИАНТ 6**

1. Масложировая продукция: маргарин и спред. Особенности состава, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте систему показателей, характеризующих потребительские свойства пива.

#### **ВАРИАНТ 7**

1. Колбасы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте систему идентификационных признаков, используемых при определении вида живой рыбы.

#### **ВАРИАНТ 8**

1. Мясные и мясосодержащие консервы. Особенности состава, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) муки в насыпном виде в автотранспортном средстве.

#### **ВАРИАНТ 9**

1. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия. Особенности состава, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Составьте систему показателей, характеризующих потребительские свойства масла сливочного.

#### **ВАРИАНТ 10**

1. Осетровые рыбы. Промысловое значение, идентификационные признаки семейства, классификация, характеристика различных видов осетровых рыб.

2. Составьте систему показателей, характеризующих потребительские свойства сыров полутвердых.

#### **ВАРИАНТ 11**

1. Лососевые рыбы. Промысловое значение, идентификационные признаки семейства, классификация, характеристика различных видов лососевых рыб.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) алкогольных напитков.

#### **ВАРИАНТ 12**

1. Икра рыб. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.

2. Опишите методику отбора проб (образцов) масла сливочного, поступившего в транспортной таре.

### **ВАРИАНТ 13**

1. Тропические плоды. Характеристика различных видов тропических плодов, особенности состава, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации кофе.

### **ВАРИАНТ 14**

1. Субтропические плоды. Характеристика различных видов субтропических плодов, особенности состава, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации макаронных изделий.

### **ВАРИАНТ 15**

1. Сухофрукты. Способы производства, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации соковой продукции из фруктов.

### **ВАРИАНТ 16**

1. Орехоплодные. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации соковой продукции из овощей.

### **ВАРИАНТ 17**

1. Цитрусовые плоды. Особенности строения и состава, характеристика различных видов цитрусовых плодов, экспертиза, хранение.
2. Составьте схему классификации табачных изделий.

### **ВАРИАНТ 18**

1. Табачные изделия. Особенности состава, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Опишите методику отбора проб (образцов) макаронных изделий.

### **ВАРИАНТ 19**

1. Макароны изделия. Классификация, характеристика ассортимента, экспертиза, хранение.
2. Опишите методику отбора проб (образцов) свежих овощей.

### **ВАРИАНТ 20**

1. Мед. Классификация, характеристика ассортимента, способы фальсификации, экспертиза, хранение.
2. Опишите методику отбора проб (образцов) сахара.

### **Критерии оценивания контрольных работ**

Решение задач должно быть полным, обоснованным и содержать верный ответ с подробным логическим объяснением. Анализируемые данные должны быть верно интерпретированы.

Критерии:

- развернутость решения;
- верность логики решения и конечного ответа.

Максимальное количество баллов за контрольную работу 5 балла.

Составитель

Т.М.Воротынцева

«    »                      20    г.

**Кафедра таможенного дела**  
**Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ**  
**ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**  
**Вопросы устного опроса**

**Тема 1.**

1. Дайте определение термина «сыр».
2. Дайте определение термина «сырный продукт».
3. Назовите основные классификационные признаки сыра.
4. Приведите классификацию сыров в зависимости от технологии производства.
5. Приведите классификацию сыров в зависимости от наличия и срока созревания.
6. Приведите классификацию сыров в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе.

**Тема 2.**

7. Приведите классификацию сыров в зависимости от массовой доли жира.
8. Дайте характеристику сычужного сыра.
9. Дайте характеристику рассольного сыра.
10. Дайте характеристику плавленого сыра.
11. Дайте характеристику сыра с плесенью.
12. Дайте характеристику слизневого сыра.

**Тема 3.**

13. Назовите признаки, используемые при идентификации сыра с помощью органолептических методов.
14. Дайте характеристику плавленого сыра копченого.
15. Что такое рисунок сырного теста?

**Тема 4.**

1. Назовите основные виды домашней птицы.
2. Назовите основные классификационные признаки мяса птицы.
3. Приведите классификацию мяса птицы по возрасту.
4. Приведите классификацию мяса птицы по упитанности.
5. Приведите классификацию мяса птицы по термическому состоянию.
6. Приведите классификацию мяса птицы по способу разделки.
7. Дайте характеристику мяса птицы охлажденного.
8. Дайте характеристику мяса птицы замороженного.

**Тема 5.**

9. Назовите отличительные особенности мяса индейки.
10. Назовите признаки, используемые при идентификации мяса птицы с помощью органолептических методов.
11. Приведите характеристику признаков, используемых при идентификации возраста мяса птицы.
12. Приведите характеристику признаков, используемых при идентификации упитанности мяса птицы.

**Тема 6.**

13. Назовите основные части тушки птицы.
14. В чем отличие грудки от филе грудки?
15. В чем отличие окорочка от бедра?

**Тема 7.**

1. Дайте определение шоколада.
2. Назовите основное сырье при производстве шоколада.
3. Назовите основные классификационные признаки шоколада.
4. Дайте характеристику горького шоколада.
5. Дайте характеристику темного шоколада.
6. Дайте характеристику белого шоколада.
7. Дайте характеристику несладкого шоколада.

**Тема 8.**

8. Дайте характеристику молочного шоколада.
9. Дайте характеристику пористого шоколада.
10. Дайте характеристику шоколада с начинкой.
11. Перечислите компоненты, которые могут использоваться в качестве добавлений при производстве шоколада.
12. В чем заключается отличие десертного шоколада от обыкновенного?
13. Дайте характеристику кондитерской плитки.
14. Назовите признаки, позволяющие отличить шоколад от шоколадной плитки.
15. Назовите отличие шоколадного изделия от шоколада с начинкой.

**Критерии оценивания устных ответов**

Ответы на вопросы подготовлены в полном объеме, дополнены аргументами и выводами. Оценка за ответ на устный вопрос 1 балл.

Составитель Т.М.Воротынцева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Кафедра таможенного дела**  
**Дисциплина «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ**  
**ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)»**

**«Идентификация и экспертиза сыра»**

Задание № 1. Приобретение навыков идентификации сыров по предложенным образцам.

Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов сыров.

Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) сыра.

**Задания для самостоятельной работы**

1. Изучить особенности состава молока и молочных товаров.
2. Охарактеризовать отдельные группы молочных товаров.
3. Изучить классификацию сыров.
4. Рассмотреть технологии производства различных видов сыра.
5. Изучить особенности состава и виды масла из коровьего молока.
6. Изучить классификацию и ассортимент молока питьевого.
7. \*Ознакомиться с экспертизой молока и молочных товаров.
8. Изучить условия хранения молока и молочных товаров.
9. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов масла из коровьего молока.
10. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов сыра.

**Рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы**

Начать изучение темы следует с рассмотрения особенностей химического состава данной группы продовольственных товаров. Выяснить каково значение молока и продуктов его переработки для организма человека.

Далее изучить ассортимент отдельных групп молочных товаров (молоко, кисломолочные продукты, мороженое, консервы).

Разберитесь с условиями и сроками хранения, упаковкой и маркировкой молочных товаров.

При подготовке к лабораторным работам следует в соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения, касающиеся масла из коровьего молока и сыров; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) сливочного, топленого масла, масляной пасты, сыров и сырных продуктов. При изучении терминов и определений составить видовой ассортимент.

Необходимо усвоить названия и отличительные особенности основных видов масла (обратите внимание на точное название продукции согласно нормативным правовым документам). Обратите внимание на термины «спред», «смеси топленые» и «паста масляная», отметьте их отличие от масла из коровьего молока.

При изучении классификации и ассортимента сливочного масла рассмотрите следующие признаки: вид используемого сырья; технология производства; содержание соли; наличие наполнителей; наличие пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, витаминов, консервантов); способ расфасовки.

Изучите способы производства масла из коровьего молока (сливочного и топленого) и выявите отличительные особенности технологий. Рассмотрите, какие компоненты могут использоваться в качестве основного сырья и наполнителей при производстве масла сливочного.

Обратите внимание на термины «сыр» и «сырный продукт», отметьте отличия в них.

При изучении классификации и ассортимента сыров рассмотрите следующие признаки: вид используемого сырья; технология производства (натуральные, плавленые, рассольные); массовая доля влаги в обезжиренном веществе; массовая доля жира в пересчете на сухое вещество; род плесневых грибов, используемый при производстве; характер рисунка на разрезе; наличие срока созревания; наличие корки; способ свертывания молока; наличие упаковочных материалов; наличие добавок.

Изучите способы производства сыров и их отличительные особенности. Обратите внимание на технологию производства твердых, полутвердых, мягких сыров, рассольных и плавленых. Изучите основные характеристики колбасных сыров.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать масло и сыры с помощью органолептических методов исследования.

При изучении товароведческих характеристик (показатели качества) сгруппируйте их по методам определения (органолептические и физико-химические), обратите внимание на показатели, которые применяются для идентификации масла сливочного и сыров. Отдельно выделите показатели безопасности. Все показатели качества и безопасности запишите в тетради.

#### **Контрольные вопросы для самопроверки**

1. Каков химический состав молока?
2. Что такое питьевое молоко и как его получают?
3. Какие процессы лежат в основе получения кисломолочных продуктов?
4. Что означает термин «сычужные сыры»?
5. Из какого основного сырья вырабатывают масло сливочное?
6. Как классифицируется масло сливочное в зависимости от массовой доли молочного жира?
7. Как классифицируется масло сливочное в зависимости от технологии производства?
8. Какая информация на этикетке используется при классификации масла сливочного?
9. Назовите основные технологические операции при выработке твердых и мягких сыров.
10. Как классифицируются сычужные сыры в зависимости от технологии производства?
11. По каким признакам идентифицируют сычужные сыры?

12. Какие могут быть дефекты вкуса и запаха молока и причины их возникновения?

13. Перечислите основные виды кисломолочных товаров.

14. Перечислите основные виды мороженого.

15. Перечислите основные виды молочных консервов.

### **«Идентификация и экспертиза шоколада»**

Задание № 1. Приобретение навыков идентификации шоколада по предложенным образцам

Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов шоколада.

Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) шоколада.

### **Задания для самостоятельной работы**

10. Изучить классификацию кондитерских товаров по составу.

11. Рассмотреть ассортимент отдельных групп кондитерских товаров.

12. Изучить состав какао-бобов и какао-продуктов.

13. Ознакомиться с классификацией и видами шоколада.

14. Изучить технологию производства сахара.

15. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов кондитерских товаров.

### **Рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы**

Приступив к изучению темы необходимо, в первую очередь, рассмотреть две группы кондитерских товаров по составу: сахаристые и мучные, а далее подробно охарактеризовать подгруппы: у сахаристых – фруктово-ягодные, конфеты, карамели и т.д., у мучных – печенье, вафли, кексы и т.д.

Особое внимание необходимо уделить какао-продуктам: какао-бабы, шоколаду и др. видам этих изделий.

Характеризуя отдельных представителей кондитерских товаров, необходимо рассмотреть особенности их состава и экспертизу, условия транспортирования и хранения.

При подготовке к лабораторной работе необходимо в соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения пищевой продукции, относящейся к шоколаду; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) шоколада.

При изучении терминов и определений составить видовой ассортимент шоколада в виде перечня. Провести сравнительный анализ терминов: «шоколад», «шоколадное изделие» и «кондитерская плитка».

При изучении классификации и ассортимента шоколада следует рассмотреть следующие признаки: содержание сухого остатка какао-продуктов; содержание масла какао; содержание сахара; содержание молока и продуктов его переработки; характер структуры; степень измельчения массы; наличие и характер добавлений; вид начинки.

Изучить, какие компоненты могут использоваться в качестве начинки, крупных и тонкоизмельченных добавлений, в чем заключается отличие десертного и обыкновенного шоколада. Рассмотреть особенность производства пористого шоколада.

Изучить жиры-заменители какао-масла и их особенности.

Выделить признаки, по которым можно идентифицировать шоколад разных типов с помощью органолептических методов исследования.

При изучении товароведческих характеристик (показателей качества) необходимо сгруппировать их по методам определения (органолептические и физико-химические), обратить внимание на показатели, которые применяются для идентификации различных типов шоколада. Отдельно выделите показатели безопасности. Все показатели качества и безопасности записать в тетради.

### **Контрольные вопросы для самопроверки**

1. Перечислите основные виды сахаристых кондитерских товаров.
2. Перечислите основные виды мучных кондитерских изделий.
3. Перечислите основные виды фруктово-ягодных изделий.
4. Что является сырьем для получения сахара?
5. Какой углевод содержит сахар?
6. Укажите способы фальсификации шоколада.
7. Каковы условия хранения шоколада?
8. Что такое цукаты?
9. Дайте определение термину «карамель».
10. Перечислите основные виды конфетных масс, используемые при производстве конфет.
11. Что такое драже?
12. Перечислите основное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
13. Назовите отличительную особенность тортов и пирожных.
14. Назовите отличительную особенность пряников.
15. Назовите отличительные особенности варенья, джема и повидла.

### **«Идентификация и экспертиза колбасных изделий»**

Задание № 1. Приобретение навыков идентификации колбасных изделий по предложенным образцам.

Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов колбасных изделий.

Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) колбасных изделий.

### **«Идентификация и экспертиза мяса птицы»**

Задание № 1. Приобретение навыков идентификации мяса птицы по предложенным образцам.

Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных

образцов мяса птицы.

Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) мяса птицы.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Ознакомиться с особенностями химического состава мясных товаров.
2. Рассмотреть основные виды переработки мяса убойных животных.
3. Изучить классификацию мяса основных видов убойных животных.
4. Рассмотреть особенности состава и классификацию мяса птицы.
5. Рассмотреть основные способы переработки мяса убойных животных и ассортимент продуктов переработки мяса.
6. Составить конспект идентификационными признаками мяса в зависимости от возраста, пола, вида животного, упитанности и термического состояния.
7. Составить конспект с идентификационными признаками различных видов колбасных изделий.
8. Рассмотреть условия хранения мяса и продуктов его переработки.

#### **Рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы**

При изучении этого раздела необходимо, прежде всего, обратить внимание на значение мясных товаров в питании человека, так как мясо является источником полноценных белков, жиров, витаминов, минеральных и экстрактивных веществ. Необходимо ознакомиться с видами убойного скота и птицы, обратить внимание на признаки, характеризующие категории упитанности животных и птицы. Следует ознакомиться с показателями безопасности мяса.

Необходимо ознакомиться с видами переработки мяса, рассмотреть ассортимент продуктов переработки мяса (колбасных изделий, консервов, полуфабрикатов, мясокопченостей).

Следует изучить основные способы хранения мяса: охлаждение, замораживание, процессы, происходящие при этом.

Характеризуя мясо и мясные продукты, необходимо обратить внимание на основании каких признаков устанавливаются категории упитанности и как подразделяется по этому признаку мясо основных видов животных, как определяется его качество, какое мясо не допускается в реализацию, как маркируется мясо.

Характеризуя виды переработки мяса, необходимо разобраться с ассортиментом мясных продуктов, условиями их хранения, видами потерь, возникающих при транспортировании и хранении мясных продуктов.

При подготовке к лабораторным занятиям следует термины и определения, касающиеся колбасных изделий и мяса птицы, составить видовой ассортимент в виде перечня.

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить товароведческие характеристики (показатели качества) колбасных изделий и мяса птицы.

Изучите классификацию колбасных изделий в зависимости от: вида используемого сырья; технологии производства; вида оболочки; массовой доли мясного сырья; наличия и размера шпика; наличия пищевых добавок; содержания ингредиентов растительного происхождения.

Изучите основные характеристики колбасных изделий. Изучите способы производства колбасных изделий и их отличительные особенности. Проведите анализ режимов тепловой обработки колбасных изделий по видам. Отметьте, какие ингредиенты используются в качестве вкусовых добавок в колбасный фарш.

Обратите внимание на технологию производства вареных колбас, сосисок, зельцев, паштетов и др.

При изучении мяса птицы усвойте названия и отличительные особенности основных видов мяса домашней птицы, обратите внимание на термин «мясо обваленное».

При изучении классификации и ассортимента мяса птицы рассмотрите следующие признаки: направление продуктивности домашней птицы; возраст домашней птицы; вид термического состояния; категория качества; технология производства; способ расфасовки.

Изучите технологию производства мяса птицы. Обратите внимание на влияние технологии производства на потребительские характеристики мяса птицы.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать колбасные изделия и мясо птицы с помощью органолептических методов исследования.

При изучении товароведческих характеристик (показателей качества) сгруппируйте их по методам определения (органолептические и физико-химические), обратите внимание на показатели, которые применяются для идентификации колбасных изделий и мяса птицы. Отдельно выделите показатели безопасности. Все показатели качества и безопасности запишите в тетради.

#### **Контрольные вопросы для самопроверки**

1. Какими веществами обусловлена пищевая ценность мяса?
2. Как определить свежесть мяса?
3. Что относится к ветеринарным сопроводительным документам?
4. Что происходит с белками мяса при нарушении условий хранения?
5. Как классифицируется сырье для производства колбасных изделий?
6. Как классифицируются колбасные изделия в зависимости от массовой доли мясного сырья в готовой продукции?
7. Как классифицируются колбасные изделия в зависимости от технологии производства?
8. Какие виды оболочек применяют при выработке колбасных изделий?
9. Назовите основные виды домашней птицы, используемые для производства мяса.
10. По какой системе показателей идентифицируют мясо убойных животных и мясо птицы при его классификации по категориям упитанности?
11. Назовите классификационные группировки мяса убойных животных и мяса птицы в зависимости от термического состояния.
12. Как классифицируют мясо убойных животных и мясо птицы в зависимости от возраста?
13. Назовите систему критериев, по которым идентифицируют мясо убойных животных и мясо птицы при его классификации.

14. Каковы условия хранения мяса убойных животных и мяса птицы?
15. Каковы условия хранения продуктов переработки мяса?

**«Идентификация и экспертиза рыбы»** Задание № 1. Приобретение навыков идентификации семейств и видов рыбы по предложенным образцам.

Задание № 2. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов рыбы.

Задание № 3. Изучение методики отбора проб (образцов) рыбы.

### **Задания для самостоятельной работы**

10. Изучить особенности состава товаров из рыбы и нерыбных гидробионтов.
11. Рассмотреть основные виды переработки рыбы.
12. Составить конспект с идентификационными признаками основных промысловых семейств рыб.
13. Изучить особенности состава и виды икорных товаров.
14. Рассмотреть классификацию и ассортимент нерыбных гидробионтов.
15. Изучить ассортимент продуктов переработки рыбы и нерыбных гидробионтов.
16. Рассмотреть условия хранения товаров из рыбы и нерыбных гидробионтов.

### **Рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы**

Товары из рыбы и нерыбных гидробионтов являются важными продуктами питания, так как содержат полноценные белки, жиры, витамины и минеральные вещества. При изучении темы необходимо рассмотреть особенности химического состава данной группы продовольственных товаров.

Изучить основные семейства рыб, имеющих промысловое значение. Особое внимание необходимо уделить семействам осетровых и лососевых.

Рассмотреть основные виды переработки рыб – посол, копчение, вяление, маринование и др.

Изучая нерыбные гидробионты необходимо рассмотреть их классификацию, ассортимент, способы переработки, экспертизу, особенности транспортирования и хранения.

Особое внимание надо уделить экспертизе и показателям безопасности рыб и рыбопродуктов.

При подготовке к лабораторной работе следует изучить товароведческие характеристики (показатели качества) свежей рыбы. Повторить внешнее строение рыб, при этом обратить внимание, на чем основано деление рыб на семейства и виды. Выделить основные семейства и виды промысловых рыб.

При изучении классификации свежей рыбы рассмотреть следующие признаки: условия существования и образ жизни; район обитания; характер питания; размер и масса рыбы; время вылова; упитанность; содержание в теле жира.

Изучить основные признаки внешней организации и анатомические особенности, используемые при идентификации различных семейств и видов свежей рыбы с помощью органолептических методов исследования: форма и окраска тела; характер кожного покрова; вид чешуи; форма, количество и расположение плавников; формула плавников; наличие или отсутствие жирового плавника; форма и размер головы; цвет мышц; расположение ротовой полости; количество усиков около рта; характер и расположение зубов; характер и формула боковой линии; число пар жаберных дужек и количество тычинок на внутренней стороне первой дуги.

При изучении товароведческих характеристик (показателей качества) рыбы сгруппировать их по методам определения (органолептические и физико-химические), отдельно выделить показатели безопасности. Все показатели качества и безопасности запишите в тетради.

#### **Контрольные вопросы для самопроверки**

1. В чем особенности химического состава мяса рыб?
2. Какие показатели безопасности нормируются в рыбе и рыбопродуктах?
3. В чем отличие рыбных консервов от пресервов?
4. Что относится к икорной продукции? Назовите особенности ее химического состава.
5. Приведите классификацию нерыбных гидробионтов.
6. Перечислите основные части тела рыб.
7. Что такое боковая линия на теле рыб?
8. Что такое формула плавников?
9. Каково строение плавников рыб?
10. Назовите признаки живой рыбы.
11. Какова классификация рыбы по термическому состоянию?
12. В чем заключается отличительная особенность жиров рыб?
13. Перечислите способы консервирования рыбы.
14. Назовите идентификационные признаки семейств осетровых, сельдевых и тресковых рыб.
15. Перечислите основные промысловые семейства рыб.

#### **Критерии оценивания**

Ответ должен быть развернутым и представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданный вопрос на бумажном или электронном носителе.

Критерии:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности и понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Максимальное количество баллов (1 балла) ставится, если ответ развернутый, основные понятия трактуются верно, материал понимается полно, суждения обоснованы, причинно-следственные связи верно обнаружены, ответ последовательный и верный.

Составитель

Т.М.Воротынцева

«    »

20    г.