

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)

Код модуля
1158303

Модуль
Применение таможенных процедур

Екатеринбург

Оценочные материалы составлены автором(ами):

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Подразделение
1	Корецкая-Гармаш Виктория Александровна	кандидат экономических наук, доцент	доцент	финансового и налогового менеджмента

Согласовано:

Управление образовательных программ

И.Ю. Русакова

Авторы:

1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)

1.	Объем дисциплины в зачетных единицах	3	
2.	Виды аудиторных занятий	Лекции Практические/семинарские занятия	
3.	Промежуточная аттестация	Экзамен	
4.	Текущая аттестация	Контрольная работа	1
		Домашняя работа	1

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предъявление должно подтвердить факт освоения предметного содержания данной дисциплины, указанного в табл. 1.3 РПМ-РПД.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)	Контрольно-оценочные средства для оценивания достижения результата обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-3 -Способен определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с товарной номенклатурой ВЭД	З-1 - Перечислить и объяснить товароведческие характеристики различных групп товаров	Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен
ПК-8 -Владеет навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	З-1 - Объяснять основные понятия и термины в области товароведения и таможенных экспертиз З-2 - Интерпретировать нормативно-правовые документы, технические регламенты и другую документацию, определяющую товарные характеристики и требования к качеству и безопасности товаров	Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен

	<p>З-3 - Производить классификацию и кодирование товаров, описывать правила маркировки товаров</p> <p>З-4 - Изложить порядок и методы проведения таможенной экспертизы товаров</p> <p>П-1 - Подготовить необходимую документацию для проведения и после проведения таможенной экспертизы</p> <p>П-2 - Иметь опыт выявления фальсификата</p> <p>П-3 - Систематизировать и обобщать информацию о товарах и их свойствах</p> <p>У-1 - Устанавливать последовательность и выбирать методы идентификации товаров</p> <p>У-2 - Обосновать выбор и применение методов контроля качества товаров</p> <p>У-3 - Определять виды и методы товарной экспертизы и составлять необходимую информацию по ее проведению</p>	
--	---	--

3. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

3.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.7		
Текущая аттестация на лекциях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>домашняя работа</i>	5,15	50
<i>самостоятельная работа</i>	5,18	50
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.4		
Промежуточная аттестация по лекциям – экзамен		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.6		
2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.3		

Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>контрольная работа</i>	5,16	50
<i>решение тестовых заданий</i>	5,18	40
<i>решение головоломки</i>	5,6	10
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям– 1		
Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям–нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям– не предусмотрено		
3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий –не предусмотрено		
Текущая аттестация на лабораторных занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям -не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям –нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий –не предусмотрено		
Текущая аттестация на онлайн-занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по онлайн-занятиям -не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по онлайн-занятиям –нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено		

3.2. Процедуры текущей и промежуточной аттестации курсовой работы/проекта

Текущая аттестация выполнения курсовой работы/проекта	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент текущей аттестации выполнения курсовой работы/проекта– не предусмотрено		
Весовой коэффициент промежуточной аттестации выполнения курсовой работы/проекта– защиты – не предусмотрено		

4. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

4.1. В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по дисциплине модуля (табл. 4) в рамках контрольно-

оценочных мероприятий на соответствие указанным в табл.1 результатам обучения (индикаторам).

Таблица 4

Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

Результаты обучения	Критерии оценивания учебных достижений, обучающихся на соответствие результатам обучения/индикаторам
Знания	Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Умения	Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Опыт /владение	Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов.
Другие результаты	Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов. Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения. Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения.

4.2 Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля) используется универсальная шкала (табл. 5).

Таблица 5

Шкала оценивания достижения результатов обучения (индикаторов) по уровням

Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов)				
№ п/п	Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание)	Шкала оценивания		
		Традиционная характеристика уровня		Качественная характеристика уровня
1.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты в полном объеме, замечаний нет	Отлично (80-100 баллов)	Зачтено	Высокий (В)
2.	Результаты обучения (индикаторы) в целом достигнуты, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения	Хорошо (60-79 баллов)		Средний (С)

3.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты не в полной мере, есть замечания	Удовлетворительно (40-59 баллов)		Пороговый (П)
4.	Освоение результатов обучения не соответствует индикаторам, имеются существенные ошибки и замечания, требуется доработка	Неудовлетворительно (менее 40 баллов)	Не зачтено	Недостаточный (Н)
5.	Результат обучения не достигнут, задание не выполнено	Недостаточно свидетельств для оценивания		Нет результата

5. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

5.1. Описание аудиторных контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля

5.1.1. Лекции

Самостоятельное изучение теоретического материала по темам/разделам лекций в соответствии с содержанием дисциплины (п. 1.2. РПД)

5.1.2. Практические/семинарские занятия

Примерный перечень тем

1. Теоретические основы товароведения
 2. Количественные и качественные характеристики (продовольственные и непродовольственные) товаров
 3. Методы и показатели оценки качества (продовольственные и непродовольственные) товаров
 4. Стандартизация и сертификация (продовольственные и непродовольственные) товаров
 5. Обеспечение качества и количества (продовольственные и непродовольственные) товаров
 6. Классификация и кодирование (продовольственные и непродовольственные) товаров
 7. Средства товарной информации (продовольственные и непродовольственные) товаров
 8. Фальсификация и идентификация (продовольственные и непродовольственные) товаров
 9. Товарная экспертиза (продовольственные и непродовольственные) товаров
- LMS-платформа – не предусмотрена

5.2. Описание внеаудиторных контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по дисциплине модуля

Разноуровневое (дифференцированное) обучение.

Базовый

5.2.1. Контрольная работа

Примерный перечень тем

1. Теоретические основы товароведения
2. Количественные и качественные характеристики (продовольственные и непродовольственные) товаров
3. Методы и показатели оценки качества (продовольственные и непродовольственные) товаров
4. Стандартизация и сертификация (продовольственные и непродовольственные) товаров
5. Обеспечение качества и количества (продовольственные и непродовольственные) товаров
6. Классификация и кодирование (продовольственные и непродовольственные) товаров
7. Средства товарной информации (продовольственные и непродовольственные) товаров
8. Фальсификация и идентификация (продовольственные и непродовольственные) товаров
9. Товарная экспертиза (продовольственные и непродовольственные) товаров

Примерные задания

1. Необходимо рассчитать теоретическую и практическую калорийность 200 гр. кефира, если в 100 гр. кефира: белков – 2,95%, углеводов – 4,0%, жиров – 1,0%. Энергетическая ценность 1 гр. жира – 9,0 ккал, 1 гр. углеводов – 4,1 ккал, 1 гр. белков – 4,0 ккал.

Степень усвояемости: белков – 84,5%, жиров – 94,0%, углеводов – 95,6%.

Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека (составляет 2850 ккал или 11900 кДж) в белках (при норме 88 г), в жирах (при норме 107 г), в углеводах (при норме 422 г) (для расчета данного показателя необходимо использовать практическую калорийность товара).

На основании полученных результатов расчетов сделать выводы.

2. На склад розничной торговой сети поступило 2 т макаронных изделий (относительная влажность на складе составляет 75%). Как изменится масса макаронных изделий в торговом зале при относительной влажности 70%? Как это отобразится на качестве макаронных изделий? Для расчета используйте данные из таблицы.

Сделайте выводы на основе полученных расчетов.

3. В распределительный центр торговой сети поступила партия моркови свежей столовой в количестве 300 мешков. Масса одного мешка составляет 20 кг. Определите выборку и массу объединенной пробы на основании требований ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ. МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ. Технические условия. При рассортировке фракции моркови оказалось, что 15 кг моркови имеют землю, прилипшую к корнеплодам, а 30 кг моркови с порезами, а 5 кг моркови с головкой зеленоватой окраски. Сделайте вывод о сорте свежей моркови.

4. Какие манипуляционные знаки должны присутствовать на коробке с печеньем Крекер?

5. Решите тестовые задания.

1. Обязательными элементами экспертизы являются:

а) исследование объекта

б) осуществляется специалистом, имеющим специальные знания

- в) определение достоверности объекта
- г) получение полной достоверной информации
- д) субъективный подход
- е) обязательные лабораторные исследования

2. На основе гражданского иска потребителя проводится:

- а) судебная экспертиза
- б) досудебная экспертиза
- в) повторная экспертиза
- г) таможенная экспертиза
- д) товарная экспертиза

3. Целью проведения таможенной экспертизы является:

- а) получение достоверной информации о качестве объекта исследования
- б) получение достоверной информации о стране происхождения товара
- в) получение достоверной информации о соответствии качества продукции

действующим стандартам

- г) предоставление мотивированного заключения
- д) таможенный контроль продукции

4. Объектами таможенной экспертизы являются:

- а) оливковое масло из Королевства Испании
- б) картофель из Республики Беларусь
- в) вино из Республики Молдавии
- г) декларация на товары
- д) внешнеторговый контракт

5. Независимым экспертом может быть:

- а) ФЛ ИП
- б) ФЛ, имеющее разрешение на проведение таможенной экспертизы
- в) ЮЛ, имеющие лицензию на проведение таможенной экспертизы
- г) должностное лицо таможенного органа

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.2. Домашняя работа

Примерный перечень тем

1. Теоретические основы товароведения
2. Количественные и качественные характеристики (продовольственные и непродовольственные) товаров
3. Методы и показатели оценки качества (продовольственные и непродовольственные) товаров
4. Стандартизация и сертификация (продовольственные и непродовольственные) товаров
5. Обеспечение качества и количества (продовольственные и непродовольственные) товаров
6. Классификация и кодирование (продовольственные и непродовольственные) товаров
7. Средства товарной информации (продовольственные и непродовольственные) товаров

8. Фальсификация и идентификация (продовольственные и непродовольственные) товаров

9. Товарная экспертиза (продовольственные и непродовольственные) товаров

Примерные задания

Задание. Необходимо определить органолептическим методом качество сгущенного молока (образец для исследования Вы выбираете самостоятельно стоимостью до 100 руб. за банку с обязательным предоставлением фотографий хода выполнения Вами работы).

Алгоритм выполнения работы:

1. Проверьте качество этикетки на банке образца сгущенного молока. Установите качество наклейки – материал изготовления, его целостность, плотность прилегания к банке.

2. Ознакомьтесь с информацией, представленной на этикетке банки и ее соответствие требованиям ГОСТ 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. Осмотрите поверхность банки на наличие ржавчины, вмятин, зубцов, зазубрин, нарушение целостности посуды и прочие дефекты. Требования к упаковке представлены в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. В случае наличия ржавчины на банке ее следует удалить, в случае невозможности – нужно проверить поверхностный слой жести.

4. Проверьте на наличие бомбажа банки.

5. Установите степень наполненности продуктом за счет сильного встряхивания ее содержимого и взвешивания продукта для установления соответствия информации заявленной производителем.

6. Вскройте банку и установите наличие запаха согласно ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. МОЛОКО И СЛИВКИ, СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ. Технические условия или ГОСТ 31703-2012 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ. Общие технические условия. А также постороннего пригорелого, дымного или других запахов. В случае если запах слабо выражен и его не удастся определить, необходимо ложечкой положить немного сгущенного молока в стакан и добавить горячей воды (температура 75 С), размешать, закрыть стакан стеклом на 2-3 минуты, после чего сняв стекло можно определить запах продукта.

7. Вкус продукта определяется путем разжевывания и проглатывания небольшого количества продукта для установления степени его сладости, наличие или отсутствие постороннего привкуса. Установите факт наличия или отсутствия кристаллов сахара в продукте, а также мучнистости или песчанности.

8. Определите цвет сгущенного молока и его соответствие требованиям ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. МОЛОКО И СЛИВКИ, СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ. Технические условия или ГОСТ 31703-2012 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ.

9. Определение консистенции продукта путем перемешивания ложечкой содержимого банки и также наберите продукт в ложечку, наклоните ее и наблюдайте как оно будет стекать по ложечке; данные действия также целесообразно осуществлять для установления степени однородности продукта, его вязкость.

Результаты оформляют в табличной форме:

Таблица 1

Результаты органолептической оценки качества сгущенного молока

Показатели Фактические значения Согласно ГОСТ Заключение

Состояние упаковки, внешний вид

Маркировка упаковки

Степень заполнения упаковки

Масса продукта:

нетто

брутто

Вкус продукта

Цвет продукта

Запах продукта

Консистенция продукта

Массовая доля жира в продукте, %

Массовая доля сахарозы в продукте, %

Условия хранения

Транспортировка продукта

На основе полученных результатов сделать вывод о качестве исследуемого образца.

Установить способы фальсификации продукта на основе информации, представленной на сайте <https://roscontrol.com/category/produkti/> для сгущенного молока (представить в табличной форме).

Установите факт присутствия или отсутствия Вашего образца сгущенного молока в данном отрицательном рейтинге.

Сделайте выводы.

LMS-платформа – не предусмотрена

5.3. Описание контрольно-оценочных мероприятий промежуточного контроля по дисциплине модуля

5.3.1. Экзамен

Список примерных вопросов

1. Исторические основы возникновения и развития товароведения как науки
2. Объект, предмет, цели и задачи товароведения.
3. Принципы товароведной деятельности.
4. Субъекты товароведной деятельности. Их права и обязанности
5. Характеристики и функции товара.
6. Качественные и количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров
7. Методы определения качества товара
8. Классификация продовольственных товаров
9. Сущность и содержание сертификации продовольственных и непродовольственных товаров
10. Идентификация товаров: понятие, функции, методы и виды. Понятие и методы фальсификации товаров
11. Контрафактные изделия: понятие и характеристика
12. Порядок проведения таможенной экспертизы

13. Привлечение экспертов к проведению таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров

14. Виды и формы товарной информации, требования и средства товарной информации, маркировка продовольственных и непродовольственных товаров

15. Классификация непродовольственных товаров

LMS-платформа – не предусмотрена

5.4 Содержание контрольно-оценочных мероприятий по направлениям воспитательной деятельности

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения	Контрольно-оценочные мероприятия
Профессиональное воспитание	учебно-исследовательская, научно-исследовательская целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях	Технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности	ПК-8	3-2	Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен