

Наименование дисциплины и код: Таможенная экспертиза Б.3.2.12

Лектор	Ишкеева А.К. - ст. преподаватели кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и технологии» КЭУ им. М. Рыскулбекова,
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	3
Дата:	7 семестр
Цель и задачи курса	<p>Целью изучения дисциплины «Таможенная экспертиза» является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле, по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности; прорабатываются специальные разделы с элементами научного поиска, оценки ее качества и безопасности. Формирование у студентов знаний по основам товароведения, изучение вопросов, касающихся порядка и условий перемещения через таможенную границу товаров, оформления, таможенного контроля и взимания таможенных платежей.</p> <p>Основная задача дисциплины подготовка высококвалифицированного специалиста владеющего прогрессивной технологией и новой техникой, теоретическая и практическая подготовка товароведа – эксперта в таможенной деятельности, понятие таможенной политики, цели и методы ее осуществления. Процедурой взятия проб и образцов, Студенты должны уметь организовывать и проводить экспертизу, составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки и испытаний, осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение целей, задач, назначения, принципов, видами таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; - установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров ; - определение принадлежности к товарам, к которым применяются запреты и ограничения, установленные в соответствии с законодательством ТС о государственном регулировании внешнеторговой деятельности.

	<ul style="list-style-type: none"> - о месте происхождения товара с целью определения страны происхождения; - о факте перемещения товаров через таможенную границу, технологией проведения таможенной экспертизы;
Описание курса	<p>Курс изучает вопросы в области технологического процесса на ПОП; классификации продукции общественного питания; принципов построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основных критерий качества продукции общественного питания, контроля качества. Физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов; изменения белков и других азотистых веществ. изменения углеводов (сахаров, крахмала. углеводов клеточных стенок); изменения пищевых жиров; .</p>
Пререквизиты	<p>Изучение основ данной дисциплины и получаемые при этом знания дополняются и углубляются при изучении студентами других учебных курсов в рамках основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению «Бизнес - информатика»: санитарии и гигиены питания, физиология питания, микробиологии, товароведение продовольственных товаров..</p>
Постреквизиты	<p>Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин -управление качеством продукции, метрологии, стандартизации и сертификации продукции и услуг, экономика предприятий общественного питания.</p>
Компетенции	<p>Согласно ГОС ВПО для направления «Бизнес - информатика» в результате усвоения дисциплины «Таможенная экспертиза» студенты должны в результате теоретического изучения знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы определения и регулирования качества продовольственных товаров в международных контрактах купли-продажи; - Режимы прохождения товаров через таможенную границу, методами таможенной экспертизы, технологией проведения таможенной экспертизы; - Классификации товаров в таможенных целях, основными критериями, используемыми при классификации товаров в ТН ВЭД; - Классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - Порядок регулирования и взимания таможенных платежей и предоставление таможенных льгот. - Порядками проведения товароведной экспертизы товаров; - Структуру и содержание основной нормативной документации, действующей в таможенной границе; <p>В результате практического изучения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить идентификационную экспертизу; -анализировать административные правонарушения с учетом применения в практике контроля;

	<ul style="list-style-type: none"> - определять страну происхождения товара по имеющимся данным; - оформлять акты таможенной экспертизы; -получать информацию об истинной структуре товаропотоков в международной торговле; -обнаруживать скрытые закономерности искажения информации о товарах; -выявлять криминально опасные, контрафактные товары, а также свойства товаров, наиболее подверженных недостоверному декларированию, недекларированию и другим видам фальсификации; -выявлять качественные характеристики и показатели товара, влияющие на его стоимость <p>владеть основными профессиональными навыками таможенной экспертизы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладеть приемами проведения товароведной экспертизы товаров; - овладеть технологическими приемами классификации товаров в таможенных целях, основными критериями, используемыми при классификации товаров в ТН ВЭД; - способами определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам; - навыками количественной и качественной приемки товара и отбор проб для определения его качества. <p>В результате практического изучения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные методы выявления фальсифицированного и контрафактного товара; -использовать навыки по назначению и использованию результатов экспертиз в таможенных елях; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками выявления фальсифицированного и контрафактного товара - навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных елях. - способность определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД.
Политика курса	<p>Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата.</p> <p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия;

	<ul style="list-style-type: none"> - активно участвовать в учебном процессе; - пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнение самостоятельных заданий; - работа в команде и участие в дискуссиях;
Методы преподавания:	Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамены
Литература:	
Основная	<p>Донник Н.П. «Таможенная экспертиза» М. Наука -2000г.</p> <p>Николаева М.А. «Товарная экспертиза» М; Деловая литература, 1998г. 281с.</p> <p>Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров -СПб.:Питер,2003.-160с</p> <p>Сенченко Б.С. «Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения». – Ростов–на-Дону: издательский центр «Март»,2001 -704с.</p> <p>Демакова Е.А. «Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов»-Красноярск:Гос.Торг.экон,ин-т,2007-114с.</p> <p>Додонкин Ю.В. «Таможенная экспертиза товаров» М. Академия, 2003-272с.</p>
Дополнительная	<p>Таможенное право.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>Жиряева Е.В «Экспертиза в таможенном деле и международной торговле»-СПб.Питер,2003.-557с.</p>
Интернет-ресурсы	<p>Богданова Е.Л.,Чепурной И.П.,Щербакова Е.В. «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»-СПб.:СПбГУ ИТМО,2010-70с.</p> <p>Интернет-ресурс</p> <p>11. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru</p> <p>12. Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий</p>
СРС	<p style="text-align: center;">Примерные контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение и методики определения таможенной стоимости товара. 2. Назначение и методики проведения товароведческой экспертизы. 3. Назначение и методики проведения идентификационной экспертизы. 4. Классификационные признаки товаров в таможенном деле. 5. Понятие качества. Показатели качества продукции. Приемка товаров по количеству и качеству. 6. Защита потребителя. 7. Виды фальсификации товаров. 8. Виды экспертиз, применяемых в таможенном деле. 9. Оценочная (стоимостная)экспертиза. Методика оценки товара. 10. Факторы, влияющие на качество товаров.

11. Понятия «идентификация» и «фальсификация» товаров.
12. Понятие технической регламент, его статус и порядок принятия.
13. Сертификация, виды сертификатов.
14. Понятия: товарная партия, пробы, виды тары.
15. Таможенная экспертиза, объекты, задачи.
16. Средства информации о товаре, применяемые при таможенной экспертизе.
17. Порядок назначения и проведения экспертиз.
18. Взятие проб и образцов, порядок проведения отбора, оформление.
19. Методы товарной экспертизы, их классификация, достоинства и недостатки.
20. Зерномучные товары. Классификация. Показатели качества.
21. Вкусовые товары. Классификация.
22. Рыбные товары. Особенности маркировки консервов.
23. Сыры классификация и оценки качества.
24. Стекло, состав, виды стекла, их экспертиза.
25. Кожевенное сырье и кожи, классификация, экспертиза.
26. Товарные свойства пушно – меховых товаров, их применение в экспертизе.
27. Ювелирные товары, классификация, ассортимент.
28. Кодирование товаров: сущность, характеристика структурных элементов.
29. Штриховое кодирование как средство автоматической идентификации товаров. Товарные и технологические штриховые коды: структура, область использования.
30. Экологические свойства товаров
31. Свойства безопасности товаров: определение, классификация, характеристика групп и подгрупп.
32. Упаковка как средство сохранения качества товаров: понятие, классификация, характеристика групп и видов. Современные требования к упаковке.
33. Маркировка товарной продукции: понятие, функции, структура, общие и специфические требования. Производственная маркировка: понятие, характеристика носителей. Нормативные требования к содержанию и полноте производственной маркировки товарной продукции.
34. Информационные знаки: понятие, требования, классификация и характеристика групп.
35. Государственный надзор за соблюдением технических регламентов в КР.
36. Порядок обеспечения соответствия требованиям безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (согласно ТР ТС 007)
37. Порядок обеспечения соответствия требованиям безопасности игрушек (согласно ТР ТС 008)
38. Порядок обеспечения соответствия требованиям безопасности парфюмерно-косметической продукции (согласно ТР ТС 009)
39. Порядок обеспечения соответствия требованиям безопасности продукции легкой промышленности (согласно ТР ТС 017)

	<p>40. Экспертиза: понятие, характерные признаки, отличие от других видов деятельности по оценке соответствия Классификация экспертиз.</p> <p>41. Товарная экспертиза: понятие, виды, принципы, объекты и субъекты.</p> <p>42. Таможенная экспертиза: понятие, виды, законодательная база. Классификация и общая характеристика таможенных экспертиз.</p> <p>43. Порядок назначения и сроки проведения таможенной экспертизы.</p> <p>44. Документальное оформление результатов таможенной экспертизы. Заключение эксперта: понятие, структура.</p> <p>45. Товароведная экспертиза: понятие, классификация, характеристика групп. Место товароведной экспертизы в структуре таможенных экспертиз.</p> <p>46. Назначение и методики определения страны происхождения товара.</p> <p>47. Назначение и методики определения страны происхождения товара.</p>
Примечание	

Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы

№	Тема	Кол -во час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
	Введение Тема 1. Предмет, задачи и методы таможенной экспертизы	4	Литература: Основная: 1.Донник Н.П. «Таможенная экспертиза» М. Наука -2000г. 2.Николаева М.А. «Товарная экспертиза» М; Деловая литература, 1998г. 281с. 3.Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров - СПб.:Питер,2003.- 160с 4.Сенченко Б.С. «Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения». – Ростов–на-Дону: издательский центр	Вопросы для контроля знаний: 1.Методы и приемы организаци потребления пищи на ПОП. 2.Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3.Хранение готовой пищи. 4.Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. 5.Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки. 6.Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки? 7.Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки? 8.Из каких разделов состоят Сборник реептур блюд и кулинарных изделий для ПОП? 9.Какую роль играют Технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания? 10.Для чего нужны нормативы расхода сырья,выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в Сборниках реептур? 11.Определение качества продукции, основные критерии качества.. 12.Методы оценки качества продукции. 13.Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2	Тема 2. Особенност и товароведно й характерист ики товаров пересекающ их таможенную	6/2	«Март»,2001 -704с. 5.Демакова Е.А. «Товароведение и таможенная экспертиза экспортного сырья и материалов»- Красноярск:Гос.Тор г.экон,ин-т,2007- 114с.	Вопросы для контроля знаний: 1. Какова роль белков в питании человека? 2. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации? 3. Углеводы: функции. Классификация. 4. Усвояемые и неусвояемые углеводы. их функции в организме человека. 5. Что такое процесс карамелизации? 6. Какие факторы влияют на образование меланоидиновых продуктов?

	границу по ТН ВЭД в части сырья технологии производства, упаковки, маркировки, транспортирования, хранения, классификации		<p>6.Додонкин Ю.В. «Таможенная экспертиза товаров» М. Академия, 2003.- 272с.</p> <p>7.Таможенный кодекс.</p> <p>8.Таможенное право.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>9.Жиряева Е.В «Экспертиза в таможенном деле</p>	<p>7.В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования.</p> <p>8.Какова роль жиров,их структурных компонентов в питании?</p> <p>9. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира?</p>
3	Тема 3. Санитарно – гигиеническая экспертиза.	4/2	<p>и международной торговле»- СПб.Питер,2003.- 557с.</p> <p>Интернет-ресурс</p> <p>10. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary. R</p> <p>11.Электронная библиотека образовательных и просветительских</p>	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей.</p> <p>2.Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>3. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>4.Общая схема обработки рыбы с хрящевым и костным скелетом.</p> <p>5.Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>6.Первичная обработка мясных туш говядины, свинины и баранины.</p> <p>7.Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов. условия и сроки их хранения.</p> <p>8.Технологическая схема производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, кулинарное использование требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>9. Особенности приготовления кнельной и котлетной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий.</p> <p>10.Первичная обработка сельскохозяйственной домашней птицы</p>

				11. Приготовление полуфабрикатов из птицы, требования к качеству, сроки реализации.
4	Тема 4 Ветеринарно санитарная экспертиза.	8/2		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1. Технология приготовления бульонов, химический состав. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>2. Супы-пюре. Их назначение, технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>3. Технология приготовления прозрачных, холодных супов и сладких. Ассортимент, особенности подачи, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>4. Классификация соусов, их кулинарное использование.</p> <p>5. Технология приготовления соуса красного основного и его производных. ассортимент, требования к качеству.</p> <p>6. Технология приготовления холодных, маринадов, заправок (на уксусе), молочных, сметанных соусов, их кулинарное назначение, сроки реализации.</p> <p>7. Роль овощных блюд и гарниров в питании.</p> <p>8. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных и жареных овощей. Ассортимент. требования к качеству.</p> <p>9. Технология и ассортимент блюд из запеченных и тушеных овощей, грибов, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>10. Блюда из бобовых Ассортимент. Влияние тепловой кулинарной обработки на качество бобовых.</p> <p>11. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, влияющие на физико-химические и органолептические показатели качества изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>12. Технология приготовления каш. Показатели, характеризующие каши различной консистенции: соотношение жидкости, крупы, выход, влажность.</p>

5	Тема 5 Экологическая экспертиза товаров.	6/2		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов, их классификация. 2. Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству. сроки реализации.? 3. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству. 4. Технология приготовления тушеных и запеченных блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент. требования к качеству, сроки реализации. 5. Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика, и особенности их обработки. 6. Технология приготовления отварных, припущенных, жаренных, тушеных блюд из птицы. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации 7. Физико – химические процессы. происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке. Потери массы полуфабрикатов при тепловой обработке. 8. Влияние кулинарной тепловой обработки на биологическую ценность рыбных блюд. 9. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент, требования к качеству, особенности подачи. 10. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление, подача. 11. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Ассортимент. оформление, подача. 12. Требования к качеству рыбных блюд, условия хранения и сроки реализации 13. Значение в питании блюд из яиц. технологическая характеристика сырья и его подготовка.
---	---------------------------------------------	-----	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>14.Ассортимент блюд из яиц, требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки хранения.</p> <p>15.Значение в питании блюд из творога, ассортимент блюд, требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.</p>
6	Тема 6 Экспертиза продовольственных товаров	6/4	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бутерброды, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации. 2.Закуски, их классификация. Требования к качеству оформлению, сроки реализации. 3.Технология приготовления закусок из мяса и мясопродуктов. 4.Банкетные закуски из мяса. Требования к качеству, оформлению. условия хранения и сроки реализации. 5.Технология приготовления закусок из рыбы и морепродуктов. 6.Банкетные закуски из рыбы. Требования к качеству, оформлению. условия хранения и сроки реализации 7.Технология приготовления салатов, винегретов. Ассортимент, требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации. 8. Технология приготовления горячих закусок. Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации.
7	Тема 7. Экспертиза непродовольственных товаров	2	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация и значение сладких блюд в питании. 2.Технологическая характеристика сырья и его подготовка. 3.Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент. 4. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент

8	Тема 8 Экспертиза	2		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация напитков. 2.Технологическая характеристика сырья и его подготовка при изготовлении напитков. 3.Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации 4.Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. 5.Смешанные напитки: классификация, технология приготовления, способы подачи.
9	Тема 9 Экспертиза и сертификация продукции при выпуске на территорию КР			<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность мучных кулинарных изделий. 2. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста. 3. Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). 4.Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. 5.Отделка выпеченных полуфабрикатов. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции. 6.Пирожки, чебуреки, запеченные в тесте мясные продукты и другие изделия из теста. Требования к качеству. 7.Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий, технология приготовления, ассортимент. 8. Технология приготовления белково-воздушного, орехового, бисквитного, песочного, слоеного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации. 9.Технология приготовления кремов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации 10.Характеристика и ассортимент сахаристых полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазури и т. д.) условия хранения и сроки реал
	ИТОГО	45 час		

График самостоятельной работы студентов – 7 семестр

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы баллов
		Сентябрь					Октябрь-ноябрь					декабрь						
1	Текущий контроль	10					15					15						40 баллов
2	Срок сдачи СРС*																	

*СРС – самостоятельная работа студентов.

Примечание: График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.