

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-технологической политики и
рыбохозяйственного комплекса
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Таможенная экспертиза продовольственных товаров»

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Курс 4
Семестры 8
Форма обучения очная
Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2022 г.

Составитель: Лесовская Марина Игоревна, д.б.н., профессор «21» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профессиональных стандартов 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 13.017 Агроном

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2019 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» 03 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ОГЛАВЛЕНИЕ

	АННОТАЦИЯ	4
1	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ, ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3	ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
	4.1 Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
	4.2 Содержание модулей дисциплины	6
	4.3 Лекционные занятия	6
	4.4 Практические занятия	7
	4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
5	ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	9
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
	6.1. Карта обеспеченности литературой	10
	6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
	6.3. Программное обеспечение.....	11
7	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	11
8	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
	9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся.....	11
	9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Таможенная экспертиза продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-2, ПК-11) компетенций выпускника. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теоретическими и практическими аспектами таможенной экспертизы продовольственных товаров; средствами и методами таможенной экспертизы; организацией государственного контроля внешнеэкономической деятельности; экспертной деятельности в таможенной службе РФ.

Преподавание дисциплины предусматривает различные формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения и защиты лабораторных работ и промежуточный в форме тестирования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы (ЗЕТ), 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (10 ч), практические занятия (32 ч) и 66 часов самостоятельной работы. Промежуточная аттестация проводится в виде **зачёта**.

1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «*Таможенная экспертиза продовольственных товаров*» относится к дисциплинам по выбору части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина являются «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Органолептический и физико-химический анализ сырья и готовой продукции», «Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина является основополагающей для преддипломной практики и для последующей подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является приобретение необходимых знаний и освоения компетенций для использования современных методов проведения таможенной экспертизы товаров в условиях межгосударственных взаимодействий.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении таможенной экспертизы продовольственных товаров.

Задачи дисциплины включают: изучение принципов таможенной экспертизы продовольственных товаров; ознакомление с методами и средствами таможенной экспертизы; ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных товаров; изучение организации государственного контроля внешнеэкономической деятельности, экспертной деятельности в рамках таможенной службы РФ; изучение порядка проведения таможенной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 _{ПК-2} Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности. ИД-2 _{ПК-2} Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	Знать: актуальную нормативную и методическую базу в сфере интеллектуальной собственности
		Уметь: решать задачи по выбору способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности
		Владеть: методами распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая их введение в гражданский оборот
ПК-11 способен подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам	ИД-1 _{ПК-11} Применяет актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. ИД-2 _{ПК-11} Применяет основные методы управления документооборотом организации и составляет отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям. ИД-3 _{ПК-11} Регистрирует данные и формирует заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям; ИД-4 _{ПК-11} Ведет реестр заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям.	Знать: нормативную базу в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям
		Уметь: применять основные методы управления документооборотом организации, составлять отчеты о качестве поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям; вести реестр заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям
		Владеть: навыками регистрации данных и формирования заключения о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа, в том числе	1,2	42	42
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме	0,3	10/8	10/8
Практические работы (ПР)*	0,9	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	1,8	66	66

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			8
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	0,77	28	28
самоподготовка к тестированию	0,78	29	29
подготовка к зачету	0,25	9	9
Вид контроля:			зачет

* В процессе выполнения практических работ по дисциплине предусмотрена организация практической подготовки обучающихся в объеме 4 час.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ПЗ	СРС	
1	МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности	99	10	32	57	тестирование
2	Подготовка к зачету	9			9	
	Итого	108	10	32	66	зачет

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности				
Модульная единица 1. Таможенная политика государства и таможенный тариф	16	2	4	10
Модульная единица 2. Таможенное законодательство и таможенный контроль товаров	17	2	6	9
Модульная единица 3. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля	16	2	4	10
Модульная единица 4. Проведение таможенной экспертизы и выдача заключения эксперта	17	2	6	9
Модульная единица 5. Экспертиза товаров животного происхождения	15	1	4	10
Модульная единица 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	18	1	8	9
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	10	32	66

4.3. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности

Основные формы внешнеэкономических связей. Внешнеэкономические связи. Торговые отношения. Совместное предпринимательство. Факторы развития внешнеэкономической дея-

тельности. Внешнеэкономическая деятельность. Сущность внешнеэкономического комплекса страны. Регулирование ВЭД в России. Цели и принципы регулирования ВЭД. Органы государственного регулирования ВЭД в РФ. Тарифные методы регулирования ВЭД. Нетарифные методы регулирования ВЭД. Международные торговые договоры. Таможенный кодекс РФ

Предмет таможенной экспертизы. Объекты таможенной экспертизы. Субъекты таможенной экспертизы. Виды таможенной экспертизы. Идентификационная экспертиза. Товароведческая экспертиза. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования при проведении таможенных экспертиз продовольственных товаров. Экспертиза мяса. Экспертиза молока и молочных продуктов. Экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. Экспертиза свежих овощей и плодов. Таможенный эксперт, его права и обязанности. Заключение таможенного эксперта. Экспертиза пшеничной муки. Экспертиза макаронных изделий. Экспертиза хлебобулочных изделий. Экспертиза качества свежих овощей. Экспертиза чая. Экспертиза кофе

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности			
	Модульная единица 1. Таможенная политика государства и таможенный тариф	Лекция № 1. Таможенная политика государства и таможенный тариф (<i>интерактивная</i>)	зачет	2
	Модульная единица 2. Таможенное законодательство и таможенный контроль товаров	Лекция № 2. Таможенное законодательство и таможенный контроль товаров (<i>интерактивная</i>)	зачет	2
	Модульная единица 3. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля	Лекция № 3. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля (<i>интерактивная</i>)	зачет	2
	Модульная единица 4. Проведение таможенной экспертизы и выдача заключения эксперта	Лекция № 4. Проведение таможенной экспертизы и выдача заключения эксперта (<i>интерактивная</i>)	зачет	2
	Модульная единица 5. Экспертиза товаров животного происхождения	Лекция № 5. Экспертиза товаров животного происхождения	зачет	1
	Модульная единица 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	Лекция № 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	зачет	1
	ИТОГО			10

4.4. Практические занятия

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности			
	Модульная единица 1.1. Таможенная политика государства и таможенный тариф	Занятие №1. Организация таможенного дела. Стоимостная экспертиза	Защита ПР	4
2	Модульная единица 1.2. Таможенное законодательство и таможенный контроль товаров	Занятие №2. Таможенное оформление и таможенный контроль	Защита ПР	6
3	Модульная единица 2.1. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля	Занятие №3. Изучение порядка назначения и производства таможенных экспертиз	Защита ПР	4

4	Модульная единица 2.2. Проведение таможенной экспертизы и выдача заключения эксперта	Занятие №4. Сертификация при экспортно-импортных поставках. Экспертиза страны происхождения товара	Защита ПР	6
5	Модульная единица 2.3. Экспертиза товаров животного происхождения	Занятие №5. Классификационная экспертиза	Защита ПР	4
6	Модульная единица 2.4. Экспертиза товаров растительного происхождения	Занятие №6. Таможенная экспертиза *практическая подготовка обучающихся в виде работы с товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)	Защита ПР	8
	ИТОГО			32

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов: работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях; самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины; подготовка к выполнению практических работ. Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности		
	Модульная единица 1	Регулирование внешнеэкономической деятельности в России	3
		Таможенная инфраструктура в Российской Федерации	4
		Таможенная экспертиза	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 2.	Таможенная статистика внешней торговли	3
		Средства и методы таможенной экспертизы	4
		Стоимостный учет товаров в таможенной статистике	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 3.	Таможенные платежи	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 4.	Таможенные правонарушения. Таможенное дело	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 5.	Таможенная экспертиза товаров растительного и животного происхождения	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	Модульная единица 6.	Таможенные режимы перемещения товаров через таможенную границу	4
<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>		4	
		Подготовка к зачету	9
	ВСЕГО		66

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2	1–3	1-2	1-2	выполнение и защита ПР тестирование; зачет
ПК-11	4–6	3-4	3-4	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Карта обеспеченности литературой

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПКНаправление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииДисциплина Таможенная экспертиза продовольственных товаров Количество студентов

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					печ.	электрон.	библ.	каф.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
Лекции, практические занятия самостоятельная работа студента	Таможенное право: учебник	Гравина А.А. и др.	М. : Волтерс Клувер	2007	печ.	-	библ.	-	20	50
	Внешнеэкономическая деятельность: учебник	Прокушев Е.Ф.	М. : Юрайт	2013	печ.	-	библ.	-	20	25
	Таможенная экспертиза : учебник и практикум для вузов	Карагодин В.П. Золотова С.В.	М.: Юрайт	2022		+	+		20	ЭБС
	Внешнеэкономическая деятельность : учебник и практикум для вузов	Прокушев Е.Ф. Костин А.А.	М.: Юрайт	2022		+	+		20	ЭБС

Зав. библиотекой Р.А. Зорина

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
2. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
3. Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
4. Национальная электронная библиотека. http://нэб.рф/
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
6. Справочно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.rst.gov.ru/portal/gost/
10. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – https://gostexpert.ru/
11. Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ http://docs.cntd.ru/.
13. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
14. www.foodprom.ru Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
15. www.spros.ru Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Текущая аттестация проводится в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;
- результаты тестирования.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме тестирования. Банк тестовых заданий представлен в фонде оценочных средств.

При контроле оценки знаний используется система оценки знаний, разработанная на базе университетской рейтинговой системы.

Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план

Календарный модуль 1				Итого баллов
Модули (М)	Баллы по видам работ			
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Зачет	
М ₁	0-6	0-60	0-34	0-100
ИТОГО за КМ ₁	0-6	0-60	0-34	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра, сдают зачет по всем темам дисциплины.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекции и лабораторные работы по дисциплине проводятся в специализированной учебной аудитории (лаборатории) 1-03, оснащённой специальным мультимедийным и лабораторным оборудованием (проектор Panasonic LCD, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, ноутбук Toshiba satellite L40-14H, компьютер, сканер Acer, принтер Canon, ксерокс Canon-6512).

Лекции проводятся с использованием игровых технологий и наглядных пособий, несложных в изготовлении, но содержательных как в образовательном, так и в организационно-воспитательном аспектах, поскольку предполагают активное участие студентов в их создании.

Для подготовки к занятиям студенты имеют возможность использовать библиотечные ресурсы, регулярно обновляемого фонда учебной литературы, и, кроме того, обеспечиваются необходимыми электронными информационными материалами.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится **144** ч. При этом 50% времени отводится на аудиторные занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и практические занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Практические занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами, нормативными документами, методическими указаниями, лабораторным оборудованием.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к дифференцированному зачёту. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки служит самоконтроль.

Студентам предлагается работать в малых группах и в парах при изучении нормативных документов и для составления учебно-поисковой документации по отдельным предприятиям и видам пищевой продукции (по выбору студентов).

9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2024 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

Таможенная экспертиза продовольственных товаров

Институт пищевых производств Красноярского ГАУ

программа подготовки студентов по направлению 35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Рабочая программа по дисциплине «***Таможенная экспертиза продовольственных товаров***» соответствует рекомендациям научно-методического совета по сельскохозяйственному образованию и рекомендациям Министерства образования и науки России по указанной программе в соответствии с современным компетентностным подходом в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 – *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*.

Рабочая программа включает все необходимые разделы, предписанные государственным стандартом.

Структура и содержание дисциплины оформлены в соответствии с модульным принципом.

Рабочая программа изложена ясным языком, хорошо оформлена.

Перечень рекомендуемой литературы соответствует книгообеспеченности дисциплины библиотечными фондами.

В связи с вышеизложенным считаю, что рабочая программа по дисциплине «***Таможенная экспертиза продовольственных товаров***» полностью соответствует образовательным задачам подготовки студентов по направлению 35.03.07 – *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания* и рекомендую её к использованию в учебном процессе.

Рецензент

д.б.н., профессор,
профессор кафедры экологии и природопользования
Института экологии и географии
ФГАОУ ВО «Сибирский Федеральный Университет»



Мучкина Елена Яковлевна