

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«24» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«24» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): **Управление качеством и безопасностью продуктов питания**

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Составитель: Лесовская Марина Игоревна, докт. биол. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональных стандартов: 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства;  
40.062 Специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «17» марта 2023 г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«20» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«24» марта 2023 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>6</b>
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 .....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>8</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой .....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	8
6.3. Программное обеспечение .....	9
<b>Гравина А.А. и др. ....</b>	<b>10</b>
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>11</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>11</b>
<b>9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....</b>	<b>11</b>
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 части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин по выбору студентов 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-3, ПК-4) 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, практические занятия, самостоятельная работа студента.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекционные (14 ч.), практические занятия (28 ч.) и 66 часов самостоятельной работы студентов.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Таможенная экспертиза продовольственных товаров» включена в ОПОП, часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины по выбору.

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

Целью дисциплины «Таможенная экспертиза продовольственных товаров» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области основ таможенного дела для применения в практической деятельности при исследовании и оценке свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Задачи дисциплины включают:

усвоение теоретических основ, терминологии, понятий и классификации основных видов загрязнителей растительного сырья и пищевых продуктов;

формирование навыков и умений работы с лабораторным оборудованием для проведения экспериментов и стандартных испытаний;

развитие умений работать с нормативными документами и анализировать данные научных источников.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3 Способен осуществлять	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной	Знать: требования к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией

контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов е	документацией. ИД-2пк-3 Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уметь: осуществлять контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ИД-3пк-3 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	Владеть: навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции
<b>ПК-4</b> Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-1пк-4 Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции;	Знать актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции
	ИД-2пк-4 Применяет основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции;	Уметь: применять основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции
	ИД-3пк-4 Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению. ИД-4пк-4 Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; ИД-5пк-4 Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	Владеть: навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; методами анализа результатов и составления отчетов по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №7
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа, в том числе</b>	<b>1,2</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
Лекции (Л), в том числе в интерактивной форме	0,4	14/8	14/8
Практические работы (ПР)*, в том числе в интерактивной форме	0,8	28/8	28/8
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,8</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	0,75	28	28
самоподготовка к тестированию	0,8	29	29
подготовка к зачету	0,25	9	9
<b>Вид контроля:</b>			зачет

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

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 – Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ПР	СРС	
1	<b>МОДУЛЬ 1.</b> Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности	99	14	28	57	тестирование
2	Подготовка к зачету	9			9	
	Итого	108	14	28	66	зачет

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

#### **МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности**

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

##### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		<i>(прак.подготов.)</i>		
	Модульная единица 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	Лекция № 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	зачет	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>14</b>

#### 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
	<b>МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности</b>			<b>28</b>
	Модульная единица 1. Таможенная политика государства и таможенный тариф	Занятие № 1. Организация таможенного дела. Стоимостная экспертиза	Выполнение и защита практической работы	4
	Модульная единица 2. Таможенное законодательство и таможенный контроль товаров	Занятие № 2. Таможенное оформление и таможенный контроль	Выполнение и защита практической работы	4
1.	Модульная единица 3. Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля	Занятие № 3. Изучение порядка назначения и производства таможенных экспертиз	Выполнение и защита практической работы	4
	Модульная единица 4. Проведение таможенной экспертизы и выдача заключения эксперта	Занятие № 4. Сертификация при экспортно-импортных поставках. Экспертиза страны происхождения товара <i>(прак.подгот.)</i>	Выполнение и защита практической работы	4*
	Модульная единица 5. Экспертиза товаров животного происхождения	Занятие № 5. Классификационная экспертиза	Выполнение и защита практической работы	4
	Модульная единица 6. Экспертиза товаров растительного происхождения	Занятие №6. Таможенная экспертиза <i>(интерактив)</i>	Выполнение и защита практической работы	<u>8</u>
	<b>ИТОГО</b>			<b>28</b>

\* В процессе выполнения лабораторных работ по дисциплине предусмотрена организация практической подготовки обучающихся в объеме 4 часа.

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

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.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к выполнению практических работ.

#### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

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.	<b>МОДУЛЬ 1. Государственный контроль при осуществлении внешнеэкономической деятельности</b>		<b>43</b>
	Модульная единица 1	Регулирование внешнеэкономической деятельности в России	4
		Таможенная инфраструктура в Российской Федерации	2
		Таможенная экспертиза	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 2.	Таможенная статистика внешней торговли	4
		Средства и методы таможенной экспертизы	2
		Стоимостный учет товаров в таможенной статистике	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 3.	Таможенные платежи	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 4.	Таможенные правонарушения. Таможенное дело	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модульная единица 5.	Таможенная экспертиза товаров растительного и животного происхождения	4	
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2	
Модульная единица 6.	Таможенные режимы перемещения товаров через таможенную границу	4	
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3	
	Подготовка к зачету	9	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>66</b>	

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций и лабораторных занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7

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

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-3	+	+	+	тестирование
ПК-4				зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭУМК по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», Чаплыгина И.А. – Красноярский ГАУ, 2014 г. – 335 с.
2. ЭУМК по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», Лесовская М.И. – Красноярский ГАУ, 2019 г. – 180 с.
3. ОСТ 10 038-95. Процесс типовой технологический производства пищевой продукции. Структура и содержание.
4. Р 50.1.055-2005. Руководящие указания по применению ГОСТ Р ИСО /МЭК 62-2000 «Общие требования к органам, осуществляющим оценку, осуществляющим оценку и сертификацию систем качества».
5. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006.



7. МС ИСО 15161:2001. Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в области пищевой промышленности.
8. МС ИСО 22000. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для любой организации в цепочке создания пищевой продукции.
9. DS 3027:1997. Анализ рисков и критические контрольные точки. Безопасность пищевой продукции в соответствии с ХАССП. Требования к пищевым производствам и их поставщикам.
10. ISO 9000:2005 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
11. ISO 9001:2008 Системы менеджмента качества. Требования.
12. ГОСТРИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
13. ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
14. ISO 22004:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005.
15. ISO 19011:2002 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и /или экологического менеджмента.
16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
17. Р 50.1.018-98. Обеспечение стабильности технологических процессов в системах качества по моделям стандартов ИСО серии 9000. Контрольные карты Шухарта.
18. ГОСТ Р 50779.10-2000. Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения.
19. ГОСТР 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством и безопасностью продуктов питания на основе принципов ХАССП. Общие требования.
20. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 вред, от25.11.2006.
21. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### *6.3. Программное обеспечение*

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPENЛицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия1В08-230201-012433-600-1212с1.02.2023до09.02.2024г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

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, СРС	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
	Менеджмент в агропромышленном комплексе: учебное пособие	Кружкова, Т. И.	Екатеринбург: УрГАУ ЭБС Лань	2020		+	+	+	20	20
	Экономический механизм развития сельскохозяйственного производства	Ходос Д.В.	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ	2008	печ.	-	библ.	-	20	5
	Таможенная экспертиза: учебник и практикум	Карагодин, В. П. Золотова С.В.	М.: Юрайт	2022		+	+	+	20	20

Директор научной библиотеки Р.А. Зорина

## 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 лабораторных работ	Зачет	
М <sub>1</sub>	0-6	0-60	0-34	0-100
ИТОГО за КМ <sub>1</sub>	0-6	0-60	0-34	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине сдают зачет. Дополнительные баллы студент может набрать при написании докладов в виде презентаций. Темы и требования к докладам представлены в ФОС.

## 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 для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного и практического типа. Самостоятельная работа проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

### 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 водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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

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
<b>На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:</b>			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений)</li> <li>– Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия)</li> <li>– Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия)</li> </ul>	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"> <li>– Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»:</li> <li>– мебель ученическая</li> <li>– мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска)</li> <li>– веб-камера</li> <li>– наушники с микрофоном</li> <li>– 15 автоматизированных рабочих мест</li> <li>– цифровой микроскоп (3 шт)</li> </ul>	

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