

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебукина Татьяна Александровна

Должность: Профессор

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:03:53

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**



## **Методические указания**

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле

(продовольственные и непродовольственные товары)»

для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенные платежи

Пятигорск, 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Лабораторная работа №1. Тема 10. Методы, используемые при исследовании товаров.	6
Лабораторная работа №2 Тема 11. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза различных категорий товаров. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза алкогольных напитков и виноградных вин	7
Лабораторная работа №3 Тема 12. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза кофе и кофейных напитков	10
Лабораторная работа №4 Тема 13 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза растительных масел.	13
Лабораторная работа №5 Тема 14 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза зерномучных товаров.	17
Лабораторная работа №6 Тема 15 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза парфюмерных товаров.	19
Лабораторная работа №7 Тема 16 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза товаров бытовой химии.	22
Лабораторная работа №8 Тема 17 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза текстильных товаров.	25
Лабораторная работа №9 Тема 18 Классификация и таможенная экспертиза черных и цветных металлов	29

## ВВЕДЕНИЕ

**Целью изучения дисциплины** является усвоение знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности и особенностях проведения его экспертизы в таможенных целях; изучение структуры и применения ТН ВЭД при таможенном декларировании и таможенном контроле; выработка практических навыков по идентификации, экспертизе товаров и применению ТН ВЭД для классификации товаров в таможенных целях.

**Задачи изучения дисциплины:**

- освоение понятийного аппарата в области товароведения и ТН ВЭД;
- рассмотрение общих закономерностей формирования качества товаров в условиях рыночной экономики;
- изучение товароведческих характеристик товаров различных групп;
- изучение идентификации, методов и способов выявления фальсификации и контрафакции товаров:
- изучение особенностей проведения экспертизы различных групп товаров;
- рассмотрение основных нормативно-правовых документов, регламентирующих качество товаров и деятельность в области классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД;
- уяснение студентами основ построения ТН ВЭД и основных правил интерпретации;
- освоение студентами методологии классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД;
- развитие у студентов теоретического мышления в области идентификации, классификации и экспертизы товаров в таможенных целях.

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» входит в базовую часть дисциплин ОП ВО подготовки специалиста по специальности 38.05.02 Таможенное дело и реализуется на промежуточной стадии подготовки специалиста во 2 и 3 семестрах.

В процессе изучения дисциплины, в 3 семестре студенты выполняют лабораторные работы.

Лабораторные работы относятся к основным видам учебных занятий, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

**Цель подготовки к лабораторным работам** – закрепление полученных знаний, овладение профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

**Задачами** подготовки к лабораторным работам являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Эффективность лабораторных работ зависит в значительной степени от четкой постановки познавательной задачи, а также инструктажа, в процессе которого студенты осмысливают сущность задания, последовательность выполнения его отдельных элементов. Поэтому возрастает роль методических указаний для студентов по выполнению лабораторных работ, которые должны быть составлены так, чтобы избавить преподавателя от мелочной опеки и высвободить время на руководство наиболее сложными исполнительскими действиями обучаемых.

Состав и содержание лабораторных работ должны быть направлены на реализацию требований к знаниям и умениям, практическому опыту, определенных ФГОС. Выполнение работ позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции при освоении основной профессиональной образовательной программы. На лабораторных занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

При разработке содержания лабораторных занятий следует учитывать, чтобы в совокупности по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина.

Руководство лабораторными работами преподаватель осуществляет в форме инструктирования: вводного, текущего и заключительного.

При подготовке и в процессе выполнения лабораторной работы студенты должны:

- изучить тему и цель занятия;
- ознакомиться с формируемыми компетенциями или их частями;
- изучить теоретическую часть;
- рассмотреть необходимое оборудование и материалы;
- изучить указания по технике безопасности;
- выполнить все приведенные задания;
- составить отчет;
- ответить на контрольные вопросы и тестовые задания;
- руководствоваться при выполнении лабораторной работы списком рекомендуемой литературы.

## 2. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ

### Лабораторная работа №1

#### Тема 10. Методы, используемые при исследовании товаров.

**Цель работы:** Ознакомиться с органолептическим методом определения показателей качества товара и бальным способом оценки показателей качества.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

#### Методические рекомендации к лабораторной работе

*Органолептический метод* - это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятия органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. Точность и достоверность такой оценки зависят от квалификации, навыков и способностей сотрудника таможенных органов, а также от условий проведения анализа. Достоинства органолептического метода заключаются в его дешевизне, скорости, доступности, а к основным недостаткам относится его субъективность (неточность).

В определении качества товаров важную роль играет *зрение* (зрительные ощущения). Оценка осуществляется в определенной последовательности и при соблюдении необходимых условий. Сначала необходимо осмотреть товар снаружи и проверить товаросопроводительные документы. При оценке товара определяют сначала внешний вид, форму, цвет, блеск и другие свойства. Визуально также определяют наличие на поверхности продукта плесени или слизи, наличие посторонних включений, признаков брожения и т.п.

С помощью *обоняния* определяют такие свойства товара, как запах, аромат, букет. Для лучшего восприятия запаха необходимо создать условия, способствующие испарению пахучих веществ, например, увеличить поверхность или повысить температуру.

*Осязательными* (тактильными) ощущениями определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и некоторые другие свойства.

*Вкус* и вкусовые ощущения имеют наибольшее значение при оценке качества продовольственного товара. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый и соленый. При их сочетании они создают сложные вкусы. Вкус и вкусовые ощущения зависят от температуры их определения. Сладкий вкус лучше проявляется при температуре 37°C, соленый - при 18, а горький - при 10°C. При температуре 0°C вкусовые ощущения резко ослабевают или исчезают. Поэтому рекомендуется определять вкус продукта при температуре 20-40°C.

*Бальный способ оценки* - обозначение показателей качества с помощью условной системы баллов. Пользуются им обычно для выражения показателей качества, определяемых органолептически. В нашей стране приняты 10-20 и 100-бальная системы. Сущность их заключается в том, что важнейшие качественные признаки оцениваются определенным количеством баллов в зависимости от их значимости. При наличии в товаре дефектов делается соответствующая скидка баллов. Результаты бальной оценки суммируются. В зависимости от общей суммы баллов (в том числе по вкусу и запаху) устанавливается товарный сорт продукта.

Практическое задание.

### **Задание 1. Характеристика методов исследования товаров**

### **Задание 2 Органолептический метод определения качества товара**

Распределить количество баллов по органолептическим показателям на примере масла коровьего, оцениваемого по 20-ти балльной шкале.

### ***Рекомендуемая литература:***

#### *Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю. Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб. пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

#### *Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталя, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталя. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — ISBN 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

### **Лабораторная работа №2**

### **Тема 11. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза различных категорий товаров. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза алкогольных напитков и виноградных вин**

**Цель работы:** Изучение классификации, ассортимента и товароведческих характеристик вин; овладение умениями и навыками по идентификации и экспертизе вин.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

### **Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

### **Владеть:**

- основными приемами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материально-техническое обеспечение:** Образцы вин, химические стаканы вместимостью 250 мл, стаканчики мерные вместимостью 100 мл, вода питьевая, устройство для вскрытия бутылок вина, бумага белая.

#### Вопросы для проверки знаний

1. Что является сырьем для производства столового вина?
2. Назовите основные виды вина в зависимости от используемого сырья, пользующегося наибольшим спросом на мировом рынке.
3. Какой признак является идентифицирующим при определении вида шампанского вина?
4. Перечислите основные этапы получения шампанского вина.
5. Назовите основные страны-производители вина.
6. Какие вещества обуславливают принадлежность вина к вкусовым товарам?
7. По каким признакам можно отличить вино игристое от жемчужного?
8. Перечислите основные способы получения вина.
9. В чем заключается сущность процесса выдержки вина?
10. В чем заключается сущность процесса созревания вина?
11. Перечислите показатели безопасности, нормируемые для вина.
12. Дайте определение термину «вино».
13. По каким признакам можно идентифицировать крепленые вина?
14. Перечислите основные виды вин.
15. Как классифицируют вина в зависимости от используемого сырья?
16. Как классифицируют вина в зависимости от технологии производства?

#### Порядок выполнения работы

**Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами. Изучение классификации, ассортимента и признаков идентификации вин.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения, касающиеся вин; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) и отличительные признаки вин.

При изучении терминов и определений составьте видовой ассортимент вин. Усвойте названия и обратите внимание на точное наименование продукции согласно нормативным правовым документам. Особое внимание обратите на вина защищенного географического указания (наименования) и вина защищенного наименования места происхождения.

При изучении классификации и ассортимента вин рассмотрите следующие признаки:

- вид используемого сырья;
- состав сырья;
- технология производства;
- содержание диоксида углерода;
- цвет вина;
- срок выдержки;
- массовая концентрация сахаров;
- объемная доля этилового спирта;
- страна происхождения.

Изучите технологии производства вин и их отличительные особенности.

Обратите внимание на отличительные особенности вин, произведенных по разным технологиям.

Ознакомьтесь с классификацией вин в странах Европейского Союза по региональному происхождению и качеству. Отметьте точное наименование продукции в различных странах Европейского союза (Франции, Италии, Испании, Германии).

Рассмотрите ингредиенты, которые используются в качестве вкусовых добавок при производстве вин.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать вина с помощью органолептических методов исследования.

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

## **Задание № 2. Приобретение навыков идентификации вин по предложенным образцам.**

Ознакомьтесь с процедурой идентификации вин по наименованию и органолептическим методом, согласно требованиям нормативных правовых документов.

Проведите идентификацию предложенных образцов вин по основным товароведческим характеристикам. При выполнении задания дополнительно пользуйтесь информацией, представленной в маркировке образца. Результаты идентификации оформите в виде таблицы 1

Таблица 1 - Идентификация вин по основным товароведческим характеристикам

<b>Товароведческие характеристики образцов вин</b>													
№ п/п	Группа продовольственных товаров	Вид товара	Вид состава сырья	Технология производства	Цвет вина	Прозрачность	Запах и вкус	Массовая концентрация сахаров	Объемная доля этилового спирта	Содержание диоксида углерода	Срок выдержки	Страна происхождения	Наличие вкусоароматических ингредиентов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

После заполнения таблицы сделайте вывод по идентифицированным образцам.

### **Задание № 3. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов вин.**

По результатам выполнения заданий № 1, 2 сформулируйте вопросы к эксперту для проведения экспертизы предложенных образцов вин с помощью аналитических методов с учетом показателей качества. Результаты оформите в тетради.

### **Задание № 4. Изучение методики отбора проб (образцов) вин.**

В соответствии с приказом ФТС РФ № 396 и нормативными правовыми документами изучить порядок отбора проб (образцов) вин для проведения экспертизы. Обратите внимание на определение объема выборки и виды пробоотборников.

Контроль самостоятельной работы студентов по четвертому заданию проводится в форме решения ситуационной задачи.

#### *Пример ситуационной задачи*

На Московский железнодорожный таможенный пост (Москва, Дубнинская ул., 63) поставлен в соответствии с договором № 5 от 25.11.2012г. ж\д транспортом поступил 10 декабря 2012года столовое плодое вино «Молдова», в количестве 100 ящиков. Партия вина сопровождалась следующими документами: декларацией о соответствии, сертификатом происхождения, железнодорожной накладной №35 от 10 декабря 2012года, счет-фактурой №81 от 10 декабря 2012 года и др.

При осмотре было установлено, что партия вина состояла из 80 ящиков столовое плодое вино «Молдова» и 20 ящиков вина жемчужного игристого.

Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований. Опишите процедуру отбора выборки и взятие образцов.

В результате выполненной работы студент должен подготовить отчет по результатам лабораторной работы и защитить работу.

#### **Рекомендуемая литература:**

##### *Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188
2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

##### *Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталя, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталя. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

### **Лабораторная работа №3**

#### **Тема 12. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза кофе и кофейных напитков**

**Цель работы:** Изучение классификации, ассортимента и товароведческих характеристик кофе; овладение умениями и навыками по идентификации и экспертизе кофе.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

## **Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

## **Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материально-техническое обеспечение:** Образцы кофе, весы аналитические электронные, чайник электрический, химические стаканы вместимостью 250 мл, чашки Петри, стаканчики мерные вместимостью 100 мл, часы песочные, вода питьевая, бумага белая.

### **Вопросы для проверки знаний**

1. Из какого основного сырья вырабатывают кофе?
2. Назовите ботанические виды кофе.
3. Какой признак является идентифицирующим при определении вида кофе?
4. Перечислите основные процессы получения зеленого кофе.
5. Какие основные процессы производства черного кофе?
6. Какие свойства обуславливают принадлежность кофе к вкусовым товарам?
7. По каким признакам можно отличить кофе сортов Арабика и Робуста?
8. Перечислите основные способы производства быстрорастворимого кофе.
9. В чем заключается сущность процесса получения быстрорастворимого кофе?
10. Перечислите показатели безопасности кофе.
11. Дайте определение термину кофе зеленый.
12. В чем заключается сущность процесса сушки экстракта кофе?
13. Перечислите основные этапы получения натурального кофе.
14. Перечислите основные виды кофе.

### **Порядок выполнения работы**

**Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами. Изучение классификации, ассортимента и признаков идентификации кофе.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения, касающиеся кофе; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) кофе.

При изучении терминов и определений усвойте названия и обратите внимание на точное наименование продукции согласно нормативным правовым документам.

Изучите классификацию кофе в зависимости от:

- биологических сортов кофе;
- региона произрастания;
- технологии производства;
- обработки кофейных зерен;
- степени обжарки зерен;
- степени измельчения зерен;
- наличия добавок;
- содержания кофеина;
- способ фасования.

Изучите культурные разновидности кофейного дерева и отличительные особенности соответствующих биологических сортов кофе.

Выделите основные регионы произрастания кофе.

Изучите способы производства кофе и их отличительные особенности. Усвойте разницу в технологии производства (обжаренный и зеленый кофе). Обратите внимание на взаимосвязь технологии производства кофе с потребительскими свойствами готовой продукции.

Рассмотрите технологию производства быстрорастворимого кофе и декофеинизированного кофе.

Обратите внимание на влияние степени обжарки зерен на их цвет. Усвойте отличительные особенности сильнообжаренных кофейных зерен и зерен высшей степени обжарки.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать кофе с помощью органолептических методов исследования.

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

### **Задание № 2. Приобретение навыков идентификации кофе по предложенным образцам.**

Ознакомьтесь с процедурой идентификации кофе по наименованию и органолептическим методом, согласно требованиям нормативных правовых документов.

Проведите идентификацию предложенных образцов кофе по основным товароведческим характеристикам. При выполнении задания дополнительно пользуйтесь информацией, представленной в маркировке образцов. Результаты идентификации оформите в виде таблицы 1.

После заполнения таблицы сделайте вывод по идентифицированным образцам.

**Таблица 1 - Идентификация кофе по основным товароведческим характеристикам**

№ п/п	Товароведческие характеристики образцов кофе											
	Группа продовольственных товаров	Вид товара	Ботанический сорт кофе	Регион произрастания	Технология производства	Обработка кофейных зерен	Форма и размер зерен	Степень обжарки	Запах и вкус настоя	Содержание кофеина	Наличие добавок	Способ фасования

### **Задание № 3. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов кофе.**

По результатам выполнения заданий № 1, 2 сформулируйте вопросы к эксперту для проведения экспертизы предложенных образцов кофе с помощью аналитических методов с учетом показателей качества. Результаты оформите в тетради.

### **Задание № 4. Изучение методики отбора проб (образцов) кофе.**

В соответствии с приказом ФТС РФ № 396 и нормативными правовыми документами изучить порядок отбора проб (образцов) кофе для проведения экспертизы. Обратите внимание на определение объема выборки и виды пробоотборников.

Контроль самостоятельной работы студентов по четвертому заданию проводится в форме решения ситуационной задачи.

### **Пример ситуационной задачи**

На Люберецкий таможенный пост (г. Люберцы, ул. Строителей, 63) 20 января 2013 г в соответствии с договором № 25 от 12.12.2012г поступило 5 тонн кофе «Мокка» первого сорта, упакованного в 120 ящиков.

Партия кофе сопровождалась следующими документами: декларацией о соответствии, сертификатом происхождения, железнодорожной накладной №25 от 18 января 2013 года, счет фактурой № 50 от 18 января 2013 года и др.

При осмотре было установлено, что партия кофе состояла из 4 тонны кофе «Мокка» высшего сорта и 1 тонна кофе «Мокка» первого сорта.

Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований. Опишите процедуру отбора выборки и взятие образцов.

В результате выполненной работы студент должен подготовить отчет по результатам лабораторной работы и защитить работу.

### **Рекомендуемая литература:**

#### *Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

#### *Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталя, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталя. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — ISBN 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

## **Лабораторная работа №4**

### **Тема 13 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза растительных масел.**

**Цель:** Изучение классификации, ассортимента и товароведческих характеристик растительных масел; овладение умениями и навыками по идентификации и экспертизе растительных масел.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- оценивать свои творческие возможности;

- применять технические средства таможенного контроля;
- осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;
- определять код товара;
- контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- подходами к совершенствованию творческого потенциала
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- навыками эксплуатации оборудования и приборов;
- способностью определять код товара; способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материально-техническое обеспечение:** Образцы растительных масел, химические стаканы вместимостью 100-150 мл, бумага белая..

***Вопросы для проверки знаний***

1. Какие пищевые продукты относятся к пищевым жирам?
2. Что является сырьем для производства растительных масел?
3. Назовите основные виды растительных масел в зависимости от используемого масличного сырья, пользующихся наибольшим спросом на мировом рынке?
4. Отличительная особенность жиров морских животных?
5. Какие жиры относятся к переработанным?
6. Перечислите основные виды животных жиров?
7. В чем заключается особенность животных топленых жиров?
8. Дайте определения терминам «майонез»?
9. Назовите основные способы получения растительных масел?
10. В чем заключается процесс гидрогенизации жиров?
11. В чем заключается процесс переэтерификации жиров?
12. В чем заключается процесс фракционирования масел?
13. Дайте определение термину «маргарин»?
14. В чем заключается отличительная особенность спредов?
15. Перечислите основные виды твердых растительных масел?

**Порядок выполнения работы**

**Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами. Изучение классификации, ассортимента и признаков идентификации растительных масел.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения пищевой продукции, относящейся к растительным маслам; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) растительных масел.

При изучении терминов и определений составить видовой ассортимент пищевой продукции данной группы в виде перечня.

При изучении классификации и ассортимента растительных масел рассмотрите следующие признаки классификации:

- вид используемого масличного сырья;
- жирнокислотный состав;
- степень очистки от примесей;
- назначение;
- консистенция;
- способность масел к высыханию;
- способ производства;
- наличие добавок.

Усвойте названия и отличительные особенности основных видов растительных масел (обратите внимание на точное название продукции согласно нормативным правовым документам).

Изучите основные виды жирных кислот, входящих в состав растительных масел.

Изучите способы производства растительных масел и их отличительные особенности.

Изучите процесс очистки (рафинации) растительных масел, усвойте названия и особенности этапов очистки от примесей.

Обратите внимание, на чем основана классификация растительных масел по назначению, способности к высыханию.

Отметьте какие компоненты могут использоваться в качестве добавок к растительным маслам.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать растительные масла с помощью органолептических методов исследования.

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

### **Задание № 2. Приобретение навыков идентификации растительных масел по предложенным образцам.**

Ознакомьтесь с процедурой идентификации растительных масел по наименованию и органолептическими методами, согласно нормативным правовым документам.

Проведите идентификацию предложенных образцов масел растительных по основным товароведческим характеристикам. При выполнении задания дополнительно пользуйтесь информацией, представленной в маркировке образцов. Результаты идентификации оформите в таблице 1.

**Таблица 1 -Идентификация растительных масел по основным товароведческим характеристикам**

№ п/п	Товароведческие характеристики образцов растительных масел													
	Группа продовольственных товаров	Вид товара	Вид используемого сырья	Цвет	Прозрачность	Запах	Вкус	Консистенция при температуре 20°С	Способ производства	Группа масла по жирнокислотному составу	Степень очистки	Способ высыхания	Наличие добавок	Направление использования

После заполнения таблицы сделайте вывод по идентифицированным образцам.

### **Задание № 3. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов растительных масел.**

По результатам выполнения заданий № 1,2 сформулируйте вопросы к эксперту для проведения экспертизы предложенных образцов растительных масел с помощью аналитических методов с учетом показателей качества. Результаты оформите в тетради.

#### **Задание № 4. Изучение методики отбора проб (образцов) растительных масел.**

В соответствии с приказом ФТС РФ № 396 и нормативными правовыми документами изучить порядок отбора проб (образцов) растительных масел для проведения экспертизы. Обратите внимание на определение объема выборки и виды пробоотборников.

##### *Пример ситуационной задачи*

1. Поступила партия подсолнечного масла, рафинированного, дезодорированного, вымороженного с добавлением оливкового «Golden Altero» в количестве 405 л, расфасованного в ПЭТ бутылки по 810 мл (745 г), упакованного в картонные коробки по 15 шт. Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований. Обоснуйте выбор процедуры отбора проб (образцов).

2. Поступила партия оливкового масла, первого холодного отжима, нефilterованного «Terza Creta» (Греция, о. Крит) в количестве 500 л, расфасованного в жестяные канистры по 1500 мл (1362 г), упакованного в картонные коробки по 4 шт. Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований.

3. Поступила партия пальмового масла, рафинированного, дезодорированного, отбеленного «IDA» (Малайзия) в количестве 2000 кг, расфасованного в картонные коробки по 20 кг. Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований.

Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований. Опишите процедуру отбора выборки и взятие образцов.

В результате выполненной работы студент должен подготовить отчет по результатам лабораторной работы и защитить работу.

##### ***Рекомендуемая литература:***

###### *Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188
2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб. пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

###### *Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

## Лабораторная работа №5

### Тема 14 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза зерномучных товаров.

**Цель:** Изучение классификации, ассортимента и товароведческих характеристик макаронных изделий; овладение умениями и навыками по идентификации и экспертизе макаронных изделий.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материально-техническое обеспечение:** Образцы макаронных изделий, весы аналитические электронные, линейки.

#### Вопросы для проверки знаний

1. Перечислите основные продовольственные товары, относящиеся к группе зерномучных.
2. Назовите основные части зерна.
3. Назовите основной углевод, содержащийся в зерновых продуктах.
4. Дайте определение термину «мука».
5. Дайте определение термину «крупа».
6. На чем основании деление муки на типы?
7. На чем основано деление круп на виды?
8. На чем основано деление круп на типы?
9. Назовите основные операции при производстве муки.
10. Назовите основные операции при производстве круп.
11. С какой целью проводится гидротермическая обработка зерна?
12. Назовите основные операции при производстве хлебобулочных изделий.
13. Назовите показатель, характеризующий хлебопекарные свойства пшеничной муки.
14. От чего зависит сорт муки?
15. Перечислите основные виды пищевых продуктов, относящиеся к хлебобулочным изделиям.

### **Порядок выполнения работы**

#### **Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами. Изучение классификации, ассортимента и признаков идентификации макаронных изделий.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения пищевой продукции, относящейся к макаронным изделиям; изучить товароведческие характеристики (показатели качества) макаронных изделий.

При изучении терминов и определений составить видовой ассортимент макаронных изделий в виде перечня. Усвойте названия и обратите внимание на точное наименование продукции согласно нормативным правовым документам.

При изучении классификации и ассортимента макаронных изделий рассмотрите следующие признаки:

- группа изделий;
- сорт изделий;
- тип изделий;
- способ формования;
- длина;
- назначение;
- состав (наличие дополнительного сырья);
- наличие обогащающих добавок;
- длительность приготовления;
- наличие начинок.

При изучении ассортимента отметьте, какие изделия макаронные называются изделиями быстрого приготовления, инстантными, консервированными, замороженными, фаршированными. Дополнительно изучите ассортимент итальянских макаронных изделий.

Обратите внимание на особенности состава безглютеновых и безбелковых макаронных изделий.

Изучите способы формования макаронных изделий. Отдельно рассмотрите способы формования длинных макаронных изделий.

Отметьте, какие компоненты могут использоваться в качестве основного, дополнительного сырья и обогащающих добавок к макаронным изделиям.

Выделите признаки, по которым можно идентифицировать макаронные изделия разных групп, типов и сортов с помощью органолептических методов исследования.

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

#### **Задание № 2. Приобретение навыков идентификации изделий макаронных по предложенным образцам.**

Ознакомьтесь с процедурой идентификации по наименованию и органолептическим методом, согласно требованиям нормативных правовых документов.

Проведите идентификацию предложенных образцов макаронных изделий по основным товароведческим характеристикам. При выполнении задания дополнительно пользуйтесь информацией, представленной в маркировке образцов. Результаты идентификации оформите в таблице 1.

**Таблица 1 - Идентификация макаронных изделий по основным товароведческим характеристикам**

№ п/п	Товароведческие характеристики образцов макаронных изделий												
	Группа продовольственных товаров	Вид товара	Группа макаронных изделий	Сорт изделия	Тип изделия	Форма изделия	Цвет изделия	Вид на изломе	Способ формования	Длина изделия	Основное сырье	Дополнительное сырье, в т.ч. обогащающие до-	Вид начинки

												бавки	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

После заполнения таблицы сделайте вывод по идентифицированным образцам.

**Задание № 3. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) предложенных образцов макаронных изделий.**

По результатам выполнения заданий № 1, 2 сформулируйте вопросы к эксперту для проведения экспертизы предложенных образцов макаронных изделий с помощью аналитических методов с учетом показателей качества. Результаты оформите в тетради.

**Задание № 4. Изучение методики отбора проб (образцов) макаронных изделий.**

В соответствии с приказом ФТС РФ № 396 и нормативными правовыми документами изучить порядок отбора проб (образцов) макаронных изделий для проведения экспертизы. Обратите внимание на определение объема выборки и виды пробоотборников.

Контроль самостоятельной работы студентов по четвертому заданию проводится в форме решения ситуационной задачи.

*Пример ситуационной задачи*

Поступила партия изделий макаронных из твердых сортов пшеницы «Бантики Farfalle 66» (La Molisana S.P.A.) 636 кг, расфасованных в полимерные пакеты по 500 г, упакованных в картонные коробки по 24 шт. Страна производитель – Италия.

Определите количество и размер проб (образцов) товара, необходимых для проведения экспертных исследований. Опишите процедуру отбора выборки и взятие образцов.

В результате выполненной работы студент должен подготовить отчет по результатам лабораторной работы и защитить работу.

**Рекомендуемая литература:**

*Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

*Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

## Лабораторная работа №6

### Тема 15 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза парфюмерных товаров.

**Цель работы:** изучить требования к качеству парфюмерных жидкостей, ознакомиться с методами оценки показателей качества и провести экспертизу качества парфюмерных жидкостей.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материальное обеспечение**

1. Образцы парфюмерных жидкостей (3–4 вида).
2. Аппаратура и реактивы: химический стакан (100 см<sup>3</sup>), полоски плотной бумаги размером 10×160 мм, выпаривательная чашка, кусочек марли размером 5×10 см, пинцет, цилиндр, пробирка с пробкой, термометр, пипетки на 5 и 10 см<sup>3</sup>, цилиндр со штативом, смесь льда с солью, толуол или ксилол, 10–15%-ный раствор хлористого натрия.

**Вопросы для подготовки**

1. Сырье и материалы, предназначенные для приготовления парфюмерных жидкостей.
2. Органолептические и физико-химические показатели качества парфюмерных жидкостей.
3. Группы потребителей на российском рынке.
4. Факторы, влияющие на формирование качества парфюмерных товаров.
5. Технология приготовления парфюмерных жидкостей.

**Краткие теоретические сведения**

Парфюмерные жидкости служат для ароматизации кожи и волос человека, одежды, белья, окружающего воздуха; некоторые из них (оде- колоны, душистые воды) применяют как гигиенические средства. Сырье и материалы для приготовления парфюмерных жидкостей должны соответствовать требованиям нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.

Для приготовления парфюмерных жидкостей используют ректифицированный этиловый спирт, денатурированный добавками. Объемную долю этилового спирта (% , vol) указывают на потребительской таре.

Парфюмерные жидкости по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в ГОСТ 31678-2012 «Продукция парфюмерная жидкая. Общие технические условия». Согласно стандарту при хранении в складских помещениях коробки и ящики с парфюмерной продукцией должны быть установлены крышками вверх. Коробки хранят в штабелях на стеллажах или деревянных настилах. Высота штабеля должна быть не более 1,5 м. Флаконы с парфюмерными жидкостями при хранении не должны подвергаться непосредственному воздействию солнечного света.

Хранят парфюмерные жидкости в крытых складских помещениях при температуре от +5 до +25 °С. Срок годности для каждого конкретного наименования жидких парфюмерных изделий устанавливает предприятие-изготовитель, который составляет 3–5 лет.

Согласно ГОСТ 29188.0-91 для проведения экспертизы качества парфюмерной жидкости из отобранных упаковочных единиц составляют случайную выборку от партии. Из выборки составляют общую пробу, которая для жидкостей из флаконов должна быть не менее 100 см<sup>3</sup>, а для жидкостей из пробирок – не менее 25 см<sup>3</sup>. Отобранную жидкость сливают вместе и тщательно перемешивают.

Внешний вид и цвет парфюмерных жидкостей, упакованных в прозрачные флаконы, определяют согласно ГОСТ 29188.0-91.

Стойкость запаха парфюмерных жидкостей определяют при разногласиях в оценке качества изделия. Стойкость запаха и прозрачность определяют согласно ГОСТ 31678-2012.

Массовую долю душистых веществ в парфюмерных жидкостях определяют методом газовой хроматографии, гравиметрическим методом и объемным методом по ГОСТ 31678-2012.

### **Задание 1. Изучение классификации, ассортимента и признаков идентификации парфюмерных жидкостей.**

Изучить требования, предъявляемые к качеству парфюмерных жидкостей, их транспортированию и хранению используя НД и учебные пособия.

**Задание 2. Изучение методов определения показателей качества парфюмерных жидкостей и порядок отбора проб** с использованием ГОСТ 29188.0-91 и ГОСТ 31678-2012.

### **Задание 3. Определение качества парфюмерных жидкостей.**

Определить качество парфюмерных жидкостей. (3–4 образца), предложенных преподавателем, по следующим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, стойкости запаха, прозрачности, сумме массовых долей душистых веществ.

Полученные данные сравнить с нормативными показателями и дать общую оценку качества для каждого исследуемого образца парфюмерной жидкости.

#### ***Рекомендуемая литература:***

#### ***Основная литература:***

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб. пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

#### ***Дополнительная литература:***

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

### Лабораторная работа №7

#### Тема 16 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза товаров бытовой химии.

**Цель работы:** изучить современный ассортимент косметических моющих средств, номенклатуру показателей качества туалетного мыла; определить потребительские свойства туалетного мыла.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документы;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Материальное обеспечение**

1. Образцы туалетного мыла и других косметических моющих средств.
2. Аппаратура и реактивы: 1 г мыльной стружки, дистиллированная вода, мерный цилиндр с пробкой.

**Вопросы для подготовки**

1. Ассортимент мыла и его состав.
2. Группировка туалетного мыла по показателям качества.

3. Ассортимент гелей для душа. 4. Органолептические и физико-химические показатели качества туалетного мыла.

### **Краткие теоретические сведения**

Традиционным моющим средством является туалетное мыло. Это продукт, состоящий из натриевых солей жирных кислот с добавлением красителей, отдушек, пластификаторов, антиоксидантов и других компонентов.

Туалетные мыла обладают хорошим моющим действием, однако сильно щелочная среда ( $pH=9-9,5$ ) при мытье вызывает раздражение кожи и поэтому их дополняют нейтральными моющими средствами, так называемыми гигиеническими или синтетическими мылами – жидкими гигиеническими моющими средствами. Это гели для душа, эмульсии для мытья тела, пенки для лица, пены для ванны, жидкое мыло и др. В отличие от туалетного мыла очищающие свойства синтетических моющих средств обеспечивают мягкие синтетические поверхностно-активные вещества (ПАВ) – тензиды.

Современные гигиенические моющие средства, как правило, имеют  $pH=5,0-5,5$ , что ближе к естественным показателям кожи. Поэтому они обеспечивают мягкий, щадящий уход за кожей.

Туалетное мыло плохо пенится в жесткой воде, а моющие средства с синтетическими ПАВ хорошо пенятся в любой воде, в том числе и жесткой.

Наиболее разнообразен современный ассортимент гелей для душа. Самая многочисленная группа гелей для душа – гели с экстрактами целебных трав и растений. Такие гели оказывают не только очищающее действие, но и смягчают кожу, оказывают успокаивающее или тонизирующее действие.

Гели для ванн: для успокаивающей ванны используют гели с запахом роз, жасмина, ландыша или с экстрактом иланг-иланга; для тонизирующей ванны – гели с ароматом лимона, фиалки и мяты, экстрактом карибского лимонника.

Существуют универсальные гели, которые можно использовать и как пену для ванн и мытья головы и тела. Есть гели «2 в 1» с питательным кремом, которые эффективно моют, не раздражают и не сушат кожу благодаря добавке молочка для тела.

Для женщин выпускают гели с ароматами эксклюзивных духов (такие гели входят в состав банных серий), гели для борьбы с целлюлитом, гели с отшелушивающим эффектом и прочие. Выпускается широкий ассортимент мужских гелей для душа и детские гели.

Туалетное мыло фасуют в виде кусков различной формы с номинальной массой до 300 г. Туалетное мыло может быть фигурным. Туалетное мыло выпускают без обертки и в обертке. Бумажная обертка мыла должна состоять из двух или трех слоев. Туалетное мыло оборачивают и в однослойную обертку из прозрачных, полупрозрачных и непрозрачных материалов, ламинированной бумаги, фольги, бумаги с микровосковым покрытием.

Краски на этикетке внешнего слоя обертки должны быть свето-, водо- и щелочеустойчивыми. Допускается не контролировать щелочеустойчивость красок этикетки при использовании двух или трехслойной обертки. Печать на этикетке должна быть четкой, без смещения, расплывчатости, затеков и не иметь пятен.

Туалетное мыло упаковывают по 1–4 куска (и более) в коробочки-мыльницы из полимерных материалов, в художественно оформленные футляры и коробки из картона. Туалетное мыло сначала упаковывают в групповую упаковку, а затем в транспортную. На поверхности каждого куска мыла без обертки либо в прозрачной обертке должно быть четко обозначено: – товарный знак предприятия-изготовителя; – наименование и группа мыла; – номинальная масса куска. На фигурное мыло и мыло массой до 30 г допускается наносить только товарный знак предприятия-изготовителя. На мыло массой до 25 г маркировку не наносят. На поверхности каждого куска мыла в обертке (бумажная, полупрозрачная и непрозрачная, коробочки-мыльницы, футляры) допускается наносить только товарный знак предприятия-изготовителя. Остальная маркировка наносится на упаковку.

Оценка качества туалетного мыла проводится по органолептическим и физико-химическим показателям ГОСТ 28546-2002 «Мыло туалетное твердое. Общие технические условия».

### **Задание 1. Изучение ассортимента косметических моющих средств**

Изучить ассортимент косметических моющих средств по образцам готовой продукции, каталогам, учебным пособиям.

### **Задание 2. Изучение и классификация образца косметического моющего средства.**

Изучить на основании ГОСТ 28546-2002 «Мыло туалетное твердое. Общие технические условия»: – классификацию туалетного мыла; – номенклатуру показателей качества; – требования к качеству упаковки; – требования к сырью; – особенности маркировки; – условия транспортирования и хранения мыла.

### **Задание 3. Сравнительная оценка потребительских свойств образцов косметического моющего средства.**

Провести сравнительную оценку потребительских свойств образцов туалетного мыла (2–3 шт.), предложенных преподавателем, по следующим показателям: внешнему виду и форме куска, цвету, запаху, массе куска, типу и виду упаковки, полноте маркировки, цене. Полученные результаты оформить в виде таблицы. Сделать вывод.

Таблица 1 – Потребительские свойства мыла

Показатель	Образец 1	Образец 2
Наименование товара		
Производитель		
Тип и вид упаковки		
Полнота маркировки		
Внешний вид куска		
Форма куска		
Цвет		
Запах		
Масса		
Цена		
Общая оценка		

### **Задание 4. Определить пенообразующую способность косметического моющего средства.**

Определить пенообразующую способность мыла. У образцов туалетного мыла (3–4 шт.) определить первоначальный объем пены (Н0) и рассчитать показатель устойчивости пены (У). Полученные результаты (Н0) сопоставить с требованиями ГОСТ. Сделать выводы.

#### ***Рекомендуемая литература:***

#### ***Основная литература:***

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

#### ***Дополнительная литература:***

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталя, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталя. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное уч-

реждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

### Лабораторная работа №8

#### Тема 17 Товароведная характеристика и таможенная экспертиза текстильных товаров.

**Цель лабораторной работы** - изучить классификацию, ассортимент, идентификацию и экспертизу текстильных волокон, пряжи, нитей и тканей

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

**Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

**Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*
- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документ;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Используемое оборудование, материалы, программные продукты-** натуральные образцы товаров, микроскопы.

#### *Вопросы для подготовки*

1. Сформулируйте разницу между понятиями «волокно», «нить», «пряжа»?
2. По каким признакам подразделяются текстильные волокна?
3. Дайте характеристику волокнам растительного и животного происхождения?
4. Каковы отличительные признаки шерстяного волокна?
5. Каковы отличительные признаки хлопкового и льняного волокон?
6. Как отличить натуральный шелк?
7. Какие волокна относятся к искусственным?
8. Что является сырьем для производства синтетических нитей?
9. Перечислите коммерческие названия искусственных и синтетических нитей?
10. По каким признакам можно классифицировать ассортимент пряжи?

11. Чем отличается пряжа полученная гребенным, кардным и аппаратным способом прядения?
12. В чем отличие меланжевой пряжи от мулине?
13. Как отличить в ткани нити основы и утка?
14. Что такое поверхностная плотность тканей и как она влияет на их свойства?
15. Как отличить полотняное, саржевое, атласное и сатиновое переплетения тканей?
16. Назовите виды отделки тканей и их отличительные признаки?
17. По каким признакам классифицируют ассортимент тканей?

#### *Общие сведения*

**Текстильное волокно** – это гибкое, прочное тело ограниченной длины с малыми поперечными размерами.

#### **Классификация текстильных волокон:**

1. **По природе происхождения:** *природные* (растительные (хлопок, лен), животного происхождения (шерсть, натуральный шелк), минеральные (асбестовое)); *химические* (искусственные (вискоза, ацетатный шелк и др.); синтетические (полиамид, полиэстер, лайкра и др.), *на основе металлов, стекла.*

**Текстильная нить** – гибкое, прочное тело с малым поперечным сечением, неопределенно большой длины, получаемое из природных и химических волокон;

**Текстильная пряжа** – это тело неограниченной длины, полученное из коротких волокон путем прядения (гребенное, кардное, аппаратное), склеивания.

#### **Классификация пряжи и нитей**

1. **По назначению:** для тканей; для трикотажных изделий; для галантерейных изделий; для ковров и ковровых изделий.
2. **По исходному сырью:** однородные; неоднородные (смешанные).
3. **По способу прядения** (только для пряжи): гребенное (тонкое), кардное (средней толщины), аппаратное (толстая, пушистая).
4. **По видам крутки** (только для крученых): низкой (100-260 кр/м), средней (400-600 кр/м), повышенной (1000 и более кр/м).
5. **По исходному сырью:** хлопчатобумажные, шерстяные, льняные, шелковые, смешанные.
6. **По структуре:** однопниточные (н-р, монолиты); многониточные (трощенные – нити в несколько сложений не скрученные; крученые)
7. **По видам** (см. ассортимент)

#### Ассортимент пряжи и нитей

**Пряжа и нити обычной структуры:** различаются по исходному сырью (хлопчатобумажная, шерстяная, льняная, пряжа из химических волокон, пряжа неоднородная крученая, шелковые нити (мононити и крученые: шелк-уток (125 кр/м), шелк-основа (600 кр/м), муслин (до 1500 кр/м), креп (до 2500 кр/м)), смешанные, металлизированные и др.;

**Пряжа и нити видоизмененной структуры:** **текстурированные:** высокообъемные, высококорастяжимые (мэрон, мэлан, бэлан); **фасонные:** спираль, петлистые нити, нити с сукрутинами, узелковые нити; **армированная пряжа:** осевая нить плотно обкручена или оплетена нитями или волокнами.

#### **Ткани**

**Ткань - текстильное изделие, полученное в процессе ткачества взаимным переплетением нитей основы** (нити, идущие вдоль ткани, по основе ткань не растягивается) **и утка** (нить, идущая поперек ткани, по утку ткань тянется).

#### **Классификация тканей:**

1. **По назначению:** платьевые, костюмные, мебельно-декоративные, бельевые, технические и др.;
2. **По волокнистому составу:** чистохлопчатобумажные, из синтетических нитей и др.;
3. **По структуре пряжи (нитей) по основе и утку:** однопниточные, многониточные (трощенные, крученые) и др.
4. **По видам переплетений:** **главные** (*полотняное* (одна нить основы перекрывает одну нить утка), *саржевое* (фактура ткани с рис. в виде диагональных полос, идущих под углом 45° снизу вверх направо), *атласное* (одну нить основы перекрывает 4-5 нитей утка, фактура

- гладкая), *сатиновое* (одну нить утка перекрывает 4-5 нитей основы, фактура гладкая.)), *производные от главных* (рогожка, ломаная саржа, репсовое, усиленный атлас, диагональ, усиленный сатин), *комбинированные* (мелкозорчатые, крупнозорчатые (жаккардовые)), *сложные* (ворсовые, полутарослойные, двуслойные, петельное (махровое));
5. **По отделке:** *колористическая:* суровые, отбеленные, гладкоокрашенные, набивные (рис. печатают с лицевой стороны), пестротканые (ткани ткнут из нитей окрашенных в разные цвета); *специальная:* водоотталкивающая, противоусадочная, водонепроницаемая, стойкое тиснение, противомолева, стойкое аппретирование, противосминаемая, грязеотталкивающая, антистатическая, огнеупорная пропитка, флокирование тканей),
  6. **По видам** (наименование ткани);
  7. **По ширине.**

#### *Нетканые материалы*

**Нетканые материалы** – представляют собой волокнистый слой (холст), скрепленный путем прошивания или склеиванием полимерным связующим.

#### **Классификация нетканых материалов**

1. **По назначению:** *бытовые* ( для одежды, обуви, одеял, ковров, мебельно-декоративные), *технические* ( для салфеток, как основа для синтетической кожи, фильтровальные материалы).

2. **По волокнистому составу:** *однородные* (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, из искусственных волокон, из синтетических волокон), *смешанные*.

3. **По способу производства:** *клеевые* (волокна скрепляются полимерными связующими, полотна тонкие); *прошивные* ( тканепрошивные, холстопрошивные, нитепрошивные) (имеют ниточные швы); *иглопробивные* (происходит смешивание и сцепление волокон за счет извитости,

н-р, синтепон); *валяльно-войлочные* (за счет сцепления извитых волокон, полотна плотные); *комбинированный способ* (сочетаются несколько способов);

4. **По отделке:** *суровые, набивные, отбеленные, меланжевые* (из волокон разного цвета, *пестрые*), *гладкоокрашенные*.

5. **По видам:** пальтовые, костюмные и платьевые, для домашней и пляжной одежды, прокладочные, утепляющие, материалы для обуви.

#### **Порядок выполнения работ**

**Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами на текстильные волокна, пряжу, нити и ткани.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения волокон, пряжи, нитей и тканей. Запишите их в тетради.

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить товароведческие характеристики (показатели качества) волокон, пряжи, нитей и тканей. Выделите показатели безопасности текстильных материалов и запишите их в тетради.

Сгруппируйте товароведческие характеристики (показатели качества) товаров по методам их определения: органолептические, физико-химические, физико-механические и др., обратив внимание на показатели, требующие лабораторных исследований

**Задание № 2. Изучение классификации, ассортимента и идентификации текстильных волокон, пряжи, нитей органолептическими методами по натуральным образцам.**

Объектами изучения являются натуральные образцы волокон, нитей и непаспортизированные образцы однородных тканей из натуральных (хлопка, льна, шерсти, шелка), искусственных (вискозных, ацетатных), синтетических (капрона, лавсана, нитрона и др.) волокон, нитей и неоднородных материалов (шерстолавсановых, шерстонитроновых, хлопколавсановых и др.). В качестве приборов используются микроскопы.

При органолептическом исследовании, позволяющем получить первое представление о природе образцов, обращают внимание на блеск, извитость, туше, сминаемость (упругость), прочность нитей на разрыв, ее изменение в мокром состоянии и др. (Приложение 6.1)

Для подтверждения правильности выводов о волокнистом составе, сделанных на основе органолептического анализа, изучите характер поведения волокон при горении. (Приложение 6.2)

Для исследования необходимо взять небольшое количество волокон, скрутить их жгутиком и с помощью пинцета поднести медленно сбоку к пламени горелки. При сжигании волокна фиксируется:

- поведение его при поднесении к пламени – плавятся, усаживаются, скручиваются, воспламеняются и т.д.;
- поведение в пламени – скорость горения, яркость и цвет пламени, наличие копоти;
- поведение при удалении из пламени – не горит, горит без плавления, горит с плавлением, горит медленно и затухает;
- характер остатка – пепел, шарик, их цвет, форма, и хрупкость шарика. Его способность раздавливаться пальцами;
- запах при сгорании – жженого рога, бумаги, уксусной кислоты, сургуча, хлора и др.

Результаты исследований занесите в таблицу

Таблица 1 - Идентификация текстильных волокон, пряжи, нитей по товароведческим характеристикам

№ п/п	Вид сырья (волокна, пряжа, нити)	Химический состав	Внешние признаки (цвет, блеск, упругость, туше, извитость)	Особенности горения, запах, характер остатка	Вид волокна	Структура, строение	Отделка	Назначение
1	2	3	4	5	6	7	8	9

### Задание № 3. Изучение классификации, ассортимента и идентификации тканей, нетканых материалов органолептическими методами по натуральным образцам

Изучите идентификационные признаки, ассортимент тканей, нетканых материалов по непаспортизированным образцам. Результаты занесите в таблицу.

Обратите внимание на отличительный признак нетканых материалов и тканей – способ производства.

При изучении переплетения тканей обращайте внимание на фактуру поверхности тканей, характерную для различных переплетений.

Результаты исследования оформить в таблицу 2

Таблица 6.2 - Идентификация тканей, нетканых материалов по товароведческим характеристикам

№ п/п	Характеристика сырья (пряжи, нитей по основе и утку)					Способ производства	Вид переплетения (для тканей), отличит. признаки	Отделка, отличит. признаки	Назначение
	Волокнистый состав	Структура, строение (для пряжи, нитей)	Особенности горения	Способ прядения (для пряжи)	Отделка сырья				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

### Задание № 4. Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы с учетом товароведческих характеристик (показателей качества) текстильных волокон, пряжи, нитей, тканей и нетканых материалов

Сформулируйте вопросы эксперту при подготовке материалов для назначения таможенной экспертизы по результатам выполнения заданий № 1,2,3. Результаты оформите в тетради.

### Задание № 5. Изучение методики отбора проб (образцов) текстильных волокон, пряжи, нитей, тканей и нетканых материалов.

В соответствии с приказом ФТС РФ № 396 и нормативными правовыми документами изучить порядок отбора проб(образцов) текстильных волокон, пряжи, нитей, тканей и нетканых материалов для проведения экспертизы.

Обратите внимание на определение объема выборки и виды пробоотборников.

Решите ситуационные задачи по определению объема выборки для проведения отбора проб (образцов) текстильных волокон, пряжи, нитей и тканей.

### **Рекомендуемая литература:**

#### *Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188
2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

#### *Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>
2. Горносталя, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталя. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>
3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>

### **Лабораторная работа №9**

#### **Тема 18 Классификация и таможенная экспертиза черных и цветных металлов**

**Цель лабораторной работы** - изучение классификации, ассортимента, товароведческих характеристик; овладение умениями и навыками по идентификационной экспертизе этих товаров.

**Умения и навыки, приобретаемые студентом в результате освоения темы:**

#### **Уметь:**

- выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели профессионального и личностного развития;
- *оценивать свои творческие возможности;*
- применять технические средства таможенного контроля;
- *осуществлять эксплуатацию оборудования и приборов;*
- определять код товара;
- *контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- выявлять фальсифицированный и контрафактный товар;
- *определять классификационный код товаров согласно ТН ВЭД с применением основных правил интерпретации товаров;*
- назначать и использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях;
- *делать заключение по таможенной экспертизе, согласно его структуре и требованиям к изложению разделов;*

#### **Владеть:**

- основными приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, самооценки профессиональной деятельности;
- *подходами к совершенствованию творческого потенциала*

- навыками применения технических средств таможенного контроля;
- *навыками эксплуатации оборудования и приборов;*
- способностью определять код товара; *способностью контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД;*
- навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара;
- *техникой взятия проб и образцов товаров для отправки в таможенную лабораторию и оформлять все необходимые сопроводительные документ;*
- навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях;
- *техникой проведения физико-химических и микробиологических методов исследования*

**Формируемые компетенции:** ОК-2, ПК-3, ПК-14, ПК-15.

**Используемое оборудование, материалы, программные продукты** - натуральные образцы товаров, линейки, мерные цилиндры.

#### *Вопросы для подготовки*

1. Как классифицируют металлы?
2. Какой чугун применяется для изготовления изделий?
3. Чем отличаются стали конструкционные и инструментальные?
4. Какие металлы вводят в легированные стали?
5. Какие сплавы алюминия применяют для посуды?
6. Какие медные сплавы наиболее распространены?
7. Какими способами производят изделия из металлов?
8. Из каких металлов и сплавов изготавливают изделия литьем?
9. Каковы отличия штампованных изделий?
10. Каковы отличия шлифованных и травленых изделий?
11. Какие соединения являются неразъемными?

#### *Общие сведения*

**Металлами** называются непрозрачные кристаллические вещества, обладающие твердостью, пластичностью, тепло- и электропроводностью, металлическим блеском.

Металлические сплавы образуются из расплавов 2-х или нескольких компонентов, они могут состоять либо только из металлов, либо из металлов с небольшим содержанием неметаллов.

Металлы делятся на черные (железо и его сплавы) и цветные.

#### **Классификация ассортимента металлоизделий**

##### 1. **По назначению:**

1. Первичные формы – металлы и заготовки, предназначенные для последующей переработки
2. Технические – изделия различных способов изготовления, предназначенные для использования в различных отраслях
3. Бытовые – изделия розничной торговли (металлохозяйственные):

**Посуда** - столовая (тарелки, миски, салатники, стаканы, рюмки, графины, судки для специй, салфетницы); чайно-кофейная (чашки, блюдца, чайники, кофейники, сахарницы, подстаканники, креманки, вазочки для варенья, конфет, печенья, блюда для торта, пирогов); кухонная (котлы, горшки, сковороды, кастрюли, чайники, кофейники, кофеварки, цедильники, самовары, тазы для варки варенья, чудо-печи); хозяйственная (банки для сыпучих продуктов); санитарно-гигиеническая (ванны, корыта, ведра, рукомойники, тазы); прочая (подносы, фляги, котлы для туристов).

**Ножи** – хозяйственные, поварские, ремесленные, промысловые, складные.

**Ножницы** – карманные, маникюрные, парикмахерские, закройные, канцелярские, ветеринарные.

**Столовые приборы и буфетные принадлежности** – ложки (столовые, десертные, чайные, кофейные, разливательные, для салата, консервов, гарнира); вилки (столовые, десертные, для фруктов, транжирные, для консервов); ножи (столовые, для фруктов, масла; сыра, икры); лопатки (для торта, заливного); штопоры.

**Приборы, облегчающие домашний труд** - мясорубки, шинковки, резки.

**Инструменты** - деревообрабатывающие (пилы, топоры, рубанки, стамески); металлообрабатывающие (тиски, зубила, кувалды, сверла); монтажные (плоскогубцы, отвертки, клещи, кусачки); измерительно-разметочные (рулетки, складные метры); садово-огородные (лопаты, вилы, грабли, совки)

**Приборы для окон и дверей** - ручки дверные, петли, задвижки, шпингалеты, замки и др.

**Крепежные изделия (метизы)** - гвозди, болты, гайки, шурупы и др.

## 2. По применяемым материалам и видам отделки:

**Чугун.** Для изготовления изделий используется литейный серый чугун (углерод в нем представлен пластинками графита, что определяет цвет чугуна).

**Сталь.** Изделия вырабатывают:

Из углеродистой стали – низкоуглеродистая (конструкционная) и среднеуглеродистая - для посуды, и других изделий, получаемых пластической деформацией; высокоуглеродистая (инструментальная) - для изделий, требующих высокой твердости и прочности. Изделия из углеродистой стали, как правило, имеют защитно-декоративное покрытие.

Из легированной (в т.ч. нержавеющей) стали – изделия отличаются повышенной массой, шлифованные или полированные.

**Алюминий**- в виде сплавов:

деформируемых (дюралей) – легкие серебристо-белого цвета, тонкостенные изделия; литейных – тяжелые толстостенные серебристо-белого цвета. Изделия из сплавов алюминия обычно имеют матовую или блестящую (полированную) поверхность.

**Медь**- с высокой степенью чистоты применяется в электротехнике.

Сплавы меди: латунь и бронза (золотисто-желтого цвета), мельхиор и нейзильбер (серебристо-белого цвета). Изделия из мельхиора маркируют «мелх», из нейзильбера «МНЦ».

## 3. По способам производства:

**Литье** – получают, как правило, изделия простых форм, толстостенные из чугуна, литейных алюминиевых сплавов, сплавов меди.

**Методы пластической деформации:** прокатка – для листовых и профильных длинномерных изделий; штамповка – изготовление изделий давлением в штампах. Может быть листовая (столовые приборы) и объемная (посуда тонкостенная простых форм), а также гибочная (из проволоки и лент); ковка – изделия имеют на поверхности следы ударных воздействий); волочение – протягиванием заготовок через отверстия уменьшающихся размеров (проволока, прутки, трубы); на давяльных станках – изготовление емкостей с узким горлом при введении внутрь цилиндрической заготовки вращающихся шаблонов.

**Обработка металлов резанием** – точение, сверление, фрезерование, строгание, зубонарезание.

**Термическая обработка металлов** - закалка (инструменты); отпуск (уменьшение хрупкости, облегчение обработки); нормализация (повышение механических свойств); отжиг (повышение пластичности).

**Обработка поверхности изделия** - крацовка (со следами обработки металлическими щетками); голтовка (гладкая без заусенцев поверхность мелких изделий); шлифовка (гладкая без зеркального блеска поверхность, иногда различимы небольшие царапины); полировка (зеркальная поверхность изделий). Матовая поверхность на алюминиевой посуде может быть получена травлением, в этом случае царапины на поверхности отсутствуют.

**Способы соединения деталей** - неразъемные (сварка, клепка, сшивка, пайка); разъемные (винты, болты, гайки).

## 4. По виду покрытия и декорированию:

**Нанесение защитных покрытий:** металлические: олово (лужение) – белого цвета с желтоватым оттенком; никель – серебристо-белого цвета с синеватым оттенком; хром – серо-стального цвета; цинк – синевато-белый металл; неметаллические (лакокрасочные, силикатные, окисные, полимерные -из тефлона).

**Способы декорирования** - чеканка, гравировка, филигрань (скань), украшения красками (крытье, живопись, шелкография, деколь).

## 5. По конструкции:

Конструкция - разъемная, неразъемная; для посуды: с крышкой, с ручками, на ножке, с рельефным краем (ножкой), вырезным краем (ножкой).

**6. По форме и размерам:**

Форма изделия – для посуды: круглая, квадратная, цилиндрическая, коническая, каплевидная, шаровидная, полушаровидная.

Размер – посуда – объем в мл, прочее – линейные размеры

**Порядок выполнения работ**

**Задание № 1. Ознакомление с нормативными правовыми документами.**

В соответствии с нормативными правовыми документами изучить термины и определения и записать показатели качества, выделив показатели безопасности.

Сгруппируйте показатели изделий из металлов и сплавов по методам их определения: органолептические, химические, физико-химические, физико-механические и др., обратив внимание на показатели, требующие лабораторных исследований.

**Задание № 2. Изучение классификации, ассортимента и идентификации товаров органолептическими методами по натуральным образцам.**

При определении вида исходного материала обратите внимание на цвет и массу изделия; способ производства определяется по форме изделия, толщине его стенок.

Обработка поверхности зависит от вида металла, способа изготовления изделия, и характера поверхности (матовая, блестящая).

Произвести идентификацию образцов товаров и оформить результаты в таблице 2.1.

Таблица 2.1

*Идентификация металлоизделий по основным товароведческим характеристикам*

№ п/п	наименование (вид) изделия	группа по назначению	исходный материал	способ производства	обработка поверхности, вид покрытия	конструкция, соединение деталей	способ декорирования	форма изделия	размер
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Задание № 3. Подготовка вопросов эксперту при проведении идентификационной экспертизы.**

Сформулировать вопросы эксперту при проведении идентификационной экспертизы по результатам выполнения задания 2. Результаты оформите в тетради.

**Задание № 4. Изучение методики отбора проб (образцов) товаров.**

Изучите порядок отбора проб (образцов) товаров.

**Рекомендуемая литература:**

*Основная литература:*

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учеб. пособие / авт.-сост. Н.Ю.Рудь, Ю.Н. Киреева, А.И. Ашкалов ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 191 с. - Библиогр.: с. 188

2. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях : учеб.пособие / Е.И. Андреева, Г.В. Зенин. - СПб. : Интермедия, 2015. - 272 с. : ил. - Прил.: с. 164-266. - Библиогр.: с. 267-269. - ISBN 978-5-4383-0067-0

*Дополнительная литература:*

1. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133>

2. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2014. — 180 с. — 978-5-4383-0072-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28944.html>

3. Колпаков, А.Ф. Экспертиза при проведении таможенного контроля : учебное пособие / А.Ф. Колпаков ; Федеральная таможенная служба, Государственное казённое образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российская таможенная академия» Владивостокский филиал. - Владивосток : Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 158 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438350>