

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.07 ТАМОЖЕННЫЙ КОНТРОЛЬ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

**Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой
продукции**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

изучение правила ввоза и транзита растительного сырья и продуктов переработки на территорию Российской Федерации и умение оформлять таможенные документы на транспортируемую продукцию, а также проведение таможенного контроля

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.07 Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-3	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции Производственная технологическая практика
УК-5	Производственная технологическая практика Философские проблемы науки и техники

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)
УК-5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	<i>Знать:</i> основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде <i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией <i>Владеть:</i> методами оценки эффективности командной работы

	УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	<i>Знать:</i> теоретические основы и практические аспекты организации командной работы <i>Уметь:</i> проектировать и организовывать командную работу <i>Владеть:</i> основными методами анализа группового взаимодействия и практическими аспектами организации командной работы
	УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	<i>Знать:</i> общие закономерности влияния личности на результаты работы в команде <i>Уметь:</i> предвидеть результаты (последствия) личных действий в команде на достижение заданного результата <i>Владеть:</i> навыками работы в команде на основе совместного планирования последовательности действия для достижения заданного результата
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	<i>Знать:</i> культурные особенности и традиции различных социальных групп <i>Уметь:</i> давать оценку культурно-историческим ценностям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития <i>Владеть:</i> способностью обобщать особенности эволюции процессов государственного развития

	УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	<i>Знать:</i> методы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей <i>Уметь:</i> недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции <i>Владеть:</i> способами недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<i>Знать:</i> основные аспекты культурных особенностей и традиций различных этносов и социальных групп. <i>Уметь:</i> добывать и применять знания как для собственного саморазвития, так и для продуктивного взаимодействия с другими людьми <i>Владеть:</i> методами и инструментами эффективного межкультурного взаимодействия

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.07 Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №3	
			КР	СР

Лекции (Л)	36		36	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	52		52	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		54		54
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	90	54	90	54

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								компет енций, код индика тора достиж	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Введение в курс дисциплины "Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки"	3	6						10			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 2. Объекты фауны и флоры как товары растительного происхождения	3	6						8			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 3. Правила проведения таможенного контроля	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 4. Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках	3			4							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3

Тема 5. Таможенный контроль растениеводческой продукции	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 6. Организация таможенного дела. Стоимостная экспертиза	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 7. Таможенное оформление и таможенный контроль	3	6						8			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 8. Сертификация при экспортно-импортных поставках. Экспертиза страны происхождения товара	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 9. Утилизация товаров на таможне	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 10. Таможенные режимы	3			6							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 11. Нарушения в таможенном контроле	3	6						10			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 12. Организация и технология проведения таможенной экспертизы	3	6						8			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 13. Классификация и основные виды таможенных экспертиз	3	6						10			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 14. Оценочные таможенные экспертизы. Типовые вопросы при назначении экспертизы	3			8							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 15. Заключение эксперта по таможенной экспертизе, его разделы и их содержание	3			4							УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Тема 16. Промежуточная аттестация	3										УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Контактная работа	3	36		52						2	x
Самостоятельная работа	3							54			x
Объем дисциплины в семестре	3	36		52				54		2	x
Всего по дисциплине		36		52				54		2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Введение в курс дисциплины "Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки"	Режимы и способы хранения сельскохозяйственной продукции в таможенных складах	10
2	Объекты фауны и флоры как товары растительного происхождения	Таможенный контроль семян подсолнечника	8
3	Таможенное оформление и таможенный контроль	Упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках	8
4	Нарушения в таможенном контроле	Утилизация сельскохозяйственной продукции на таможенном пункте	10
5	Организация и технология проведения таможенной экспертизы	Виды сертификатов при перевозке продукции	8
6	Классификация и основные виды таможенных экспертиз	Документы необходимые для таможенного контроля	10
Всего			54

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. (ЭБС «Юрайт»)

2. Карагодин, В. П. Таможенная экспертиза : учебник и практикум для вузов / В. П. Карагодин, С. В. Золотова ; под редакцией В. П. Карагодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. (ЭБС «Юрайт»)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Экспертиза пищевой продукции / А. К. Батулин, И. Ю. Тармаева, В. А. Панков, О. Г. Богданова. — Москва : Постатор, 2023. — 132 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

мультимедиапроектор, персональный компьютер, учебная доска

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040)

Разработал(и):

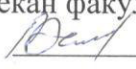
Доцент, к.с/х.н.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 3 от 26.11.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.