

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.02

Таможенный контроль ввозимой продукции

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства в
переработке сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная

1. Цели освоения дисциплины

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Таможенный контроль ввозимой продукции» являются: изучение правила ввоза и транзита продукции и сырья на территорию Российской Федерации и умение оформлять таможенные документы на транспортируемую продукцию, проведение таможенного контроля ввозимой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Таможенный контроль ввозимой продукции» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Таможенный контроль ввозимой продукции» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК - 3	Ботаника

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК - 3	Производство продукции растениеводства
ОПК – 6	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья

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

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	1 этап: теоретические основы режимов ввоза продуктов питания, сырья на территорию Российской Федерации; 2 этап: теоретические основы транзита продуктов питания, сырья на территорию Российской Федерации;	1 этап: оформлять и проверять документы на таможне 2 этап: правильно отбирать пробы продуктов питания и сырья на таможненном пункте;	1 этап: устным декларированием продукции на таможненном пункте; 2 этап: письменным и электронным декларированием продукции на таможненном пункте;
ПК-3: способностью распознавать сорта растений и породы животных учитывая их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном	1 этап: методику анализа качества растениеводческой продукции на таможненном пункте; 2 этап: методику анализа	1 этап: контролировать ввоз сельскохозяйственных продуктов; 2 этап: определять качество ввозимой продукции;	1 этап: правильным досмотром ввозимой растениеводческой продукции; 2 этап: правильным досмотр ввозимой животноводческой продукции;

производстве	качества животноводческой продукции на таможенном пункте;		
--------------	--	--	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Таможенный контроль ввозимой продукции» составляет 2 зачетных единиц (72 академических часов), распределение объема 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

п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 4	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		15		15
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		15		15
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		30		30
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
13	Всего	12	60	12	60

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Таможенное оформление документов на ввоз продуктов и сырья	4	2	2						7	8		ОПК-6
1.1.	Тема 1 Правила проведения таможенного контроля.	4	2							3			ПК-3
1.2.	Тема 2 Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках	4		2						4	8		ОПК-6
1.3	Раздел 2 Таможенный контроль растениеводческой продукции	4	2	2						3	10		ПК-3
1.4	Тема 1 Таможенные режимы	4	2							2			ОПК-6

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.5	Тема 2 Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации через таможенную границу	4		2						1	10		ОПК-6
2.	Раздел 3 Таможенный контроль животноводческой продукции	4		2						5	12		ПК-3
2.1	Тема 1 Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу	4		2						5	12		ОПК-6
4.	Контактная работа	4	4	6									
5.	Самостоятельная работа	4						15		15	30	2	
6.	Объем дисциплины в семестре	4	4	6				15		15	30	2	
7.	Всего по дисциплине	4	4	6				15		15	30	2	

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Правила проведения таможенного контроля.	2
Л-2	Таможенные режимы	2
Итого по дисциплине		4

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках.	2
ЛР-2	Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации через таможенную границу.	2
ЛР-3	Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу.	2
Итого по дисциплине		6

5.2.3 – Темы практических занятий РУП не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий РУП не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РУП не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов:

1. Таможенный контроль цитрусовых культур
2. Транзит посадочного материала
3. Таможенные склады в Оренбургской области
4. Таможенный контроль фруктов
5. Зоны таможенного контроля Оренбургской области
6. Таможенный контроль замороженной рыбы
7. Реимпорт продуктов питания
8. Упаковка посадочного материала плодовых и ягодных культур при транзите
9. Режимы и способы хранения сельскохозяйственной продукции в таможенных складах
10. Маркировка свежего замороженного мяса при транзите
11. Таможенный контроль семян подсолнечника
12. Таможенная экспертиза семян кукурузы
13. Функциональные обязанности референтных центров Россельхознадзора
14. Правила транспортировки цитрусовых культур и чая.
15. Декларирование сельскохозяйственной продукции на таможенном пункте
16. Упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках
17. Таможенный контроль пищевых и биологически активных добавок
18. Ввоз на территорию Российской Федерации рыбной муки
19. Таможенная экспертиза овощей
20. Утилизация сельскохозяйственной продукции на таможенном пункте
21. Санкции на ввоз продукции
22. Государственная служба на таможенном посту

23. Работа Россельхознадзора на таможне
24. Функции Роспотребнадзора на таможенном посту
25. Европейский таможенный союз
26. Внутренние таможенные посты
27. Внешние таможенные посты
28. Лаборатории на таможенном посту
29. Виды сертификатов при перевозке продукции
30. Пакет документов на перевоз продукции.

5.2.7 Темы эссе РУП не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РУП не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Правила проведения таможенного контроля.	Документы необходимые для таможенного контроля	3
2.	Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках.	Типы таможенных складов	4
3.	Таможенные режимы	Контрабанда наркотических, ядовитых, отравляющих веществ	2
4.	Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации через таможенную границу	Внешний и внутри контроль на таможенных пунктах.	1
5.	Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу	Правила и режимы утилизации товаров на таможне	5
Итого по дисциплине			15

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Габричидзе Б.Н., Чернявский А.Г. Курс Таможенного права Российской Федерации: Учебник для вузов/. Габричидзе Б.Н., Чернявский А.Г.-М.: Издательство «Дело и сервис», 2002г-528с.

2. Шамахов В.А. Таможенный контроль: Учебник / Под общ. ред. В.А. Шамахова. – М.: Софт Издат, 2006г-311с.

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Российская Федерация. Правительство Российской Федерации. О временных ставках ввозных таможенных пошлин в отношении отдельных видов мяса крупного рогатого скота, свинины и мяса домашней птицы и о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 5 декабря 2005 года № 732: постановление Правительства Российской Федерации от 8 декабря 2008 года

- № 918. - (Официальные материалы) //АПК: экономика, управление. - 2009. - N 1. - С.84-85
2. Российская Федерация Правительство. Об импорте говядины, свинины и мяса домашней птицы в 2010-2012 годах: постановление Правительства Российской Федерации от 16 декабря 2009 года N 1021. - (Официальные материалы). - Объемы тарифных квот на 2010-2012 годы //АПК: экономика, управление. - 2010. - N 1. - С.82-83
 3. Калюжный, И. Здоровье импортных животных: спустя пять месяцев после завоза / И. Калюжный, Н. Баринов. Показатели качества молока. Содержание общего белка в крови коров. Содержание гемоглобина в крови животных. Некробактериозное поражение копыт. Жировая дистрофия печени //Животноводство России. - 2008. - N 3. - С. 6-8
 4. Экономика таможенного дела: учеб. пос. - М. : РИО РТА, 2002. - 228 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе.
- методические рекомендации по подготовке к занятиям;
- методические рекомендации по подготовке реферата.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://biohim.com.ru/articles/article2>
2. http://www.fmx.ru/selskoe_lesnoe_xozyajstvo_i/kombikormovaya_promyshlennost.html
3. <http://refoteka.ru/r-76932.html>
4. http://agrogold.ru/proizvodstvo_kombikor

7 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках	101 аудитория лаборатория кафедры «Технологии хранения и ППР»	шупы., пакеты семян с овощными культурами мешочные ярлыки	компьютеры, ноутбуки
ЛР-2	Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации границу	101 аудитория лаборатория кафедры «Технологии хранения и ППР»	весы лабораторные 4-го класса точности, линейка металлическая (с пределами измерения 150, 300, 500 мм), штангенциркуль, чайник или электрочайник, чайники фарфоровые вместимостью 125 см ³ , чашки фарфоровые, часы песочные по НТД, вода питьевая, бумага белая, подковообразный магнит, бюксы, ступка фарфоровая, сито диаметром 180-200 мм с сеткой № 04, часы песочные, образцы чая	компьютеры, ноутбуки
ЛР-3	Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную) границу	101 аудитория - лаборатория кафедры «Технологии хранения и ППР»	ножи, разделочная доска, фильтровальная бумага, колба 100 мл, цилиндр, электрическая плитка, лупы, образцы мя	компьютеры, ноутбуки

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.

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

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): _____ Живодерова С.П.