

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2 Таможенное регулирование  
внешнеэкономической деятельности

**Семестр:** 4

**Количество часов:** 144

**Количество зачетных единиц:** 4

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Таможенное регулирование внешнеэкономической деятельности» относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 *Товароведение*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплины «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология»

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельности» и прохождения преддипломной практики.

### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Цель освоения дисциплины - получение студентами знаний, умений и навыков в сфере осуществления таможенного регулирования пропуска товаров и транспортных средств через таможенную границу, проведения таможенного оформления внешнеторговых операций, начисления таможенных платежей и осуществления таможенных экспертиз.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности

- в области торгово-закупочной деятельности:

организация закупок и приемки потребительских товаров у поставщиков, находящихся за пределами таможенной территории РФ

- в организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

осуществление кодирования товаров согласно ТНВЭД и таможенного оформления импортируемых и экспортируемых товаров;

- в оценочно-аналитической деятельности:

выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;

- в торгово-технологической деятельности:

организация проведения таможенных экспертиз импортируемых товаров.

### **Содержание дисциплины:**

История возникновения и развития таможенного дела в России и за рубежом. Экономические предпосылки создания таможенных границ и таможен. Таможенная политика Российского государства в XVI-XIX вв. и ее значе-

ние в защите экономических интересов страны и развитии международных торговых отношений. Протекционистский тариф таможенных пошлин как средство политического и экономического воздействия.

Понятие таможенного дела в Российской Федерации, цели и задачи на современном этапе развития общества. Законодательные акты РФ в области таможенного дела.

Экономические цели таможенного дела и их значение в развитии национальной экономики. Фискальная и регулятивная функции таможенного дела.

Правоохранительные цели таможенного дела и их роль в обеспечении безопасности страны, жизни, здоровья и нравственности людей, охраны окружающей среды и общественного порядка.

Таможенная территория и таможенные границы Российской Федерации. Понятие свободных экономических зон и свободных складов.

Таможенные органы Российской Федерации. Сотрудничество таможенных органов с другими организациями, деятельность которых способствует решению задач таможенного дела.

Полномочия таможенных органов: взимание таможенных платежей, таможенное оформление, таможенный и валютный контроль, дознание и оперативно-розыскная деятельность. Права таможенных органов. Административная и уголовная ответственность за нарушение таможенных правил.

Сотрудничество таможенных органов РФ с таможенными органами других стран, значение в расширении международных связей.

Таможенный союз СНГ, его формирование, роль в развитии торговых отношений между странами.

Цели и задачи таможенной экспертизы. Перемещение товаров через таможенную границу Российской Федерации. Порядок, возможные ограничения, места перемещения.

Таможенные режимы перемещения товаров через таможенную границу: выпуск для свободного обращения, реимпорт, транзит товаров, таможенный склад, магазин беспошлинной торговли, переработка на таможенной территории, переработка под таможенным контролем, временный ввоз (вывоз), свободная таможенная зона, свободный склад, экспорт, реэкспорт, переработка вне таможенной территории уничтожение, отказ в пользу государства. Содержание таможенных режимов, условия помещения товаров под таможенный режим и порядок уплаты таможенных пошлин.

Понятие, цели и задачи таможенного контроля, порядок проведения и формы. Лаборатория, ее структура, функции, виды деятельности.

Понятие, цели и задачи экспертизы. Специалист и эксперт как субъекты экспертизы. Основные требования, предъявляемые к экспертам. Порядок привлечения экспертов и специалистов к таможенному контролю.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) и профильными компетенциями: ПК-9, ПК-2.

**Образовательные технологии:**

В преподавании дисциплины «Таможенное регулирование внешнеэкономической деятельности» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении таможенной экспертизы отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров).

Чтение лекций с использованием слайд-презентаций - разработка лекции курса лекций в формате программы PowerPoint с акцентом на основные положения и выводы по теме, включение наглядного материала; использование в качестве опорного конспекта на лекционном занятии.

Лекция дискуссия чаще всего после изложения раздела, вопроса лекции осуществляется обмен мнениями между обучающимися и преподавателем по рассматриваемому аспекту.

Кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

**Составитель:** В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.Б.25 Санитария и гигиена питания

**Семестр: 5**

**Количество часов: 108**

**Количество зачетных единиц: 3**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленности «Технология и организация ресторанного дела».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок».

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах, которые помогут управлять развитием микроорганизмов в пищевых продуктах и регулировать их деятельность, а также уменьшать потери при транспортировании, хранении, производстве готовой продукции и ее реализации.

### **Содержание дисциплины:**

Основы систематики бактерий, грибов, дрожжей. Распределение по группам, классам, порядкам, семействам, родам и видам. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерномучных товаров. Микробиология сахара и кондитерских товаров. Микробиология спирта, ликероводочных изделий, пива. Микробиология безалкогольных напитков. Микробиология пищевых жиров.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК -7, ОК-9, ПК-3; ПК-10, ПК-30.

#### **Образовательные технологии:**

В преподавании дисциплины «Микробиология» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении микробиологического анализа продуктов питания).

**Составитель:** В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого то