

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.03.2026 14:19:04
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e9167336b8926

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФНБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

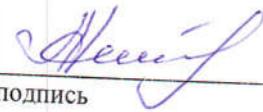
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»

Уровень образования	специалитет <small>(бакалавриат/магистратура/специалитет)</small>
Направление подготовки бакалавриата/магистратуры/специальность	38.05.02 Таможенное дело <small>(код, наименование направления подготовки/специальности)</small>
Профиль направления подготовки/специализация	«Таможенные платежи». <small>(наименование)</small>

Разработчик  И.А.Гаджибекова, к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
протокол № 1 «17» 09 2021 г.,

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.05.02 Таможенное дело.

Рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ОПК -2 Способен осуществлять сбор, обработку, анализ данных для решения профессиональных задач, информирования органов государственной власти и общества на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ОПК-2 Способен осуществлять сбор, обработку, анализ данных для решения профессиональных задач, информирования органов государственной власти и общества на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-2.1. Демонстрирует знания обеспечения безопасности при применении информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач, информировании органов государственной власти	Знать информационно-коммуникационные технологии при решении профессиональных задач Владеть требованиями обеспечения информационной безопасности при применении информационно-коммуникационных технологий; Уметь применять информационно-коммуникационные технологии при решении профессиональных задач	ТЕМА 1. Товароведение как наука. Роль товароведения в таможенном деле ТЕМА 2. Классификация и кодирование товаров ТЕМА 3. Качество товаров ТЕМА 4. Стандартизация товаров ТЕМА 8. Организация таможенной службы России
	ОПК-2.2. Умеет осуществлять сбор, обработку, анализ данных с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач	Знать информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач; Владеть навыками сбора, обработки, анализа данных с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач	ТЕМА 10. Вкусовые товары ТЕМА 11. Молочно – жировые товары ТЕМА 12 Особенности состава и классификация кондитерских товаров. ТЕМА 13. Мясные товары

¹ Наименования разделов и тем должен соответствовать рабочей программе дисциплины.

	<p>ОПК-2.3. Обработывает и анализирует данные с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности для последующего представления</p>	<p>Уметь осуществлять сбор, обработку, анализ данных с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Знать основные требования информационной безопасности;</p> <p>Владеть методами анализа данных с применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Уметь обрабатывать и анализировать данные применяя информационно-коммуникационные технологии</p>	<p>ТЕМА 14. Текстильные товары</p> <p>ТЕМА 15. Кожевенно-обувные товары</p> <p>ТЕМА 16. Нефть и нефтепродукты</p> <p>ТЕМА 17. Пластмассовые товары</p>
--	---	---	--

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции						Этап промежуточной аттестации
		Этап текущих аттестаций		1-17 неделя		КР/КП	18-20 неделя	
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	СРС			
1		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация	
ОПК-2		2	3	4	5	6	7	
Способен осуществлять сбор, обработку, анализ данных для решения профессиональных задач, информирования органов государственной власти	ОПК-2.1. Демонстрирует знания требований обеспечения информационной безопасности при применении информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач, информировании органов государственной власти	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос, тестовые задания		1	
Способен осуществлять сбор, обработку, анализ данных для решения профессиональных задач, информирования органов государственной власти	ОПК-2.2. Умеет осуществлять сбор, обработку, анализ данных с применением информационно-коммуникационных технологий для решения	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос, тестовые задания		1	

Таблица 2

Вопросы для проведения зачета

и ной библиографич еской культуры с применением информации но- коммуникаци онных технологий и с учетом основных требований информации ной безопасности общества, в том числе при угрозе и возникновени и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	профессиональных задач ОПК-2.3. Обрабатывает и анализирует данные с применением информационно- коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности для последующего представления				
--	---	--	--	--	--

СРС – самостоятельная работа студентов;
КР – курсовая работа;
КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения.	Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками,

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Что изучает товароведение? В какой связи она находится с другими естественнонаучными дисциплинами?
2. В чем отличие товара от продукции?
3. Какие типы экспертиз вам известны?
4. Что такое качество товара?
5. Какими свойствами обладает товар?
6. Что понимается под потребительской стоимостью?

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

2 семестр

Аттестационная контрольная работа №1

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 3.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Основные понятия: качество, свойства, показатели качества, уровень качества продукции.

Задание 2. Кодирование товаров: виды, понятия, сущность и задачи, разновидности методов кодирования. Штриховое кодирование товаров.

Задание 3. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по ТНВЭД

Вариант 2

Задание 1 Свойства товаров, условия формирования и сохранения этих свойств

Задание 2. Понятие, сущность и цели классификации. Основные термины в области классификации. Методы классификации.

Задание 3. Факторы, влияющие на качество товаров (сырье, процессы производства, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения).

Вариант 3

Задание 1. Товароведные показатели качества: деление на группы (органолептические, физико-химические, микробиологические). Показатели, специфичные для непродовольственных товаров и пищевых продуктов.

Задание 2 Классификаторы - назначение, структура. Категории классификаторов. Общероссийский классификатор продукции (ОКП).

Задание 3. Товароведная классификация товаров. Классификационные группировки товаров

Аттестационная контрольная работа №2

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Сущность и цели стандартизации
Задание 2. Основные виды таможенных товарных экспертиз
Задание 3. Правовые основы стандартизации
Задание 4. Международные организации, разрабатывающие стандарты (ИСО, МЭК). Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕЛ, СЕНЕЛ ЭК и др. Цели и задачи, состав участников.

Вариант 2

- Задание 1. Основные понятия и определения в области экспертизы
Задание 2. Закон Российской Федерации «О стандартизации», «О техническом регулировании» Задачи и принципы стандартизации в России
Задание 3. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели и задачи.
Задание 4. Государственная система стандартизации России (ТСС): понятие, объекты, структура

Вариант 3

- Задание 1. Цели и задачи таможенных экспертиз
Задание 2. Европейские региональные стандарты. Применения международных стандартов в РФ.
Задание 3. Организация работ по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов
Задание 4. Госстандарт РФ как национальный орган по стандартизации.

Аттестационная контрольная работа №3

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Производство таможенной экспертизы
Задание 2. Структура Государственного таможенного комитета России
Задание 3. Масс-спектральный анализ
Задание 4. Методы, используемые для исследования товаров

Вариант 2

- Задание 1. Процедура взятия проб и образцов изделий
Задание 2. Правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу
Задание 3. Термический анализ
Задание 4. Методы, используемые для исследования товаров

Вариант 3

- Задание 1. Назначение таможенной экспертизы в таможенных целях
Задание 2. Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров
Задание 3. Спектроскопия
Задание 4. Хроматография

3 семестр

Аттестационная контрольная работа №1

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 6
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 3.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Классификация вкусовых товаров.
Задание 2. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков. Оценка качества и безопасности.
Задание 3. Классификация молочно-жировых товаров по ТН ВЭД.

Вариант 2

- Задание 1. Виноградные вина и коньяки. Классификация, характеристика ассортимента, оценка качества и безопасности.
Задание 2. Жиры (липиды), химический состав, свойства, изменения, происходящие при хранении. Характеристика пищевых жиров, классификация, ассортимент.
Задание 3. Какао-бобы — основное сырье при производстве шоколада и какао-продуктов. Особенности химического состава, оценка качества.

Вариант 3

- Задание 1. Пиво. Особенности сырья и технологии. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества и безопасности.
Задание 2. Растительные масла, классификация, особенности химического состава. Характеристика видов, марок и товарных сортов. Оценка качества.
Задание 3. Животные жиры. Натуральные животные жиры. Классификация по видам. Оценка качества коровьего масла. Упаковка, маркировка, хранение.

Вариант 4

- Задание 1. Классификация и ассортимент сахара. Показатели качества, упаковка и хранение сахара. Товароведная экспертиза сахара, поступающего в Россию
- Задание 2. Классификация шоколада и какао-продуктов по ТН ВЭД.
- Задание 3. Классификация и ассортимент шоколада, требования к качеству. Дефекты шоколада.

Вариант 5

- Задание 1. Маргарин и кулинарные жиры. Классификация и ассортимент маргарина и кулинарных жиров. Оценка качества, упаковка, хранение маргарина и кулинарных жиров.
- Задание 2. Заменители сахара, краткая характеристика. Классификация сахара и сахаристых веществ по ТН ВЭД.
- Задание 3. Упаковка, хранение и сроки годности шоколада и какао-продуктов

Вариант 6

- Задание 1. Безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика ассортимента, оценка качества и безопасности.
- Задание 2. Чай, кофе. Товароведная характеристика видов и товарных сортов. Оценка качества и безопасности
- Задание 3. Сыры, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент сыров. Основы производства, оценка качества, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров.

Аттестационная контрольная работа №2

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 3.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных.
- Задание 2. Классификация текстильных товаров по ТН ВЭД.
- Задание 3. Мясо птицы, особенности состава, классификация по виду, возрасту, способу обработки.

Вариант 2

- Задание 1. Особенности экспертизы текстильных товаров.
- Задание 2. Классификация мяса
- Задание 3. Классификация и товароведная характеристика текстильных товаров.

Вариант 3

- Задание 1. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические.

Задание 2. Оценка качества мяса. Условия и сроки хранения.

Задание 3 Показатели безопасности мяса в соответствии с нормативной документацией.

Вариант 4

Задание 1. Товары швейные. Особенности маркировки.

Задание 2. Классификация мяса

Задание 3. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические

Аттестационная контрольная работа №3

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1 Ароматические углеводороды. Растворители. Бензол, толуол, ксилол. Основные физико-химические свойства и требования к качеству. Применение.

Задание 2. Битумы и пластические смазки. Основные физико-химические свойства и требования к качеству. Применение.

Задание 3. Хранение и транспортирование нефти и нефтепродуктов.

Задание 4. Карбюраторное топливо (бензин). Основные физико-химические свойства и требования к качеству бензинов.

Вариант 2

Задание 1. Химический состав нефти и ее основные физико-химические свойства.

Задание 2. Нефтяные масла. Смазочные и специальные масла. Основные физико-химические свойства и требования к качеству.

Задание 3. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе полимеров.

Задание 4. Правила отбора проб и экспертиза нефти и нефтепродуктов. Особенности определения количества выхода нефтепродуктов от переработки сырой нефти вне таможенной территории

Вариант 3

Задание 1. Происхождение нефти, основные нефтяные месторождения в России и за рубежом.

Задание 2. Классификация нефти и нефтепродуктов по ТНВЭД.

Задание 3. Пластические массы. Понятие о полимерах. Получение полимеров. Свойства полимеров. Состав пластмасс. Классификация пластмасс.

Задание 4. Экспертиза пластмасс и изделий из пластмасс, методы экспертизы. Классификация пластмасс и хозяйственных товаров из пластмасс по ТН ВЭД.

Вариант 4

Задание 1. Классификация нефти.

Задание 2. Парафины, церезины, озокериты. Основные физико-химические свойства и требования к качеству. Применение.

Задание 3. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс. Дефекты состава, формования, отделки изделий из пластмасс. Маркировка и хранение товаров из пластмасс.

Задание 4. Получение, свойства и применение различных видов пластмасс. Переработка пластмасс в изделия и их декорирование.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Устный опрос по теме 1 «Товароведение как наука. Роль товароведения в таможенном деле»

- Содержит 27 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

- 1 Дайте определение товара
- 2 В чем состоит двойственная сущность товар
- 3 Раскройте понятие «потребительная стоимость вещи»
- 4 Раскройте понятие «стоимость вещи»
- 5 Условие, при котором вещь становится товаром
- 6 Раскройте понятие «потребительские свойства товаров»
- 7 От чего зависит номенклатура потребительских свойств товара (примеры)
- 8 Раскройте понятие «полезность вещи»
- 9 Что такое «качество товара»
- 10 Что отражает уровень качества товара
- 11 Как можно оценить качество и уровень качества товара
- 12 Раскройте составляющие термина «товароведение»

- 13 Раскройте содержание «товароведения»
- 14 Раскройте товароведно-описательный этап развития «товароведения»
- 15 Раскройте товароведно-технологический этап развития «товароведения»
- 16 Раскройте товароведно-формирующий этап развития «товароведения»
- 17 Назовите цель «товароведения»
- 18 Назовите предмет «товароведения»
- 19 Назовите субъект и объект «товароведения»
- 20 Перечислите задачи «Товароведения»
- 21 Перечислите принципы «Товароведения»
- 22 Охарактеризуйте три категории товароведов
- 23 Что должен знать товаровед
- 24 Что должен уметь товаровед
- 25 Назовите основные ВУЗы страны, где готовят товароведов (коммерсантов)
- 26 Охарактеризуйте одно из важнейших приоритетных направлений развития товароведения (управление ассортиментом)
- 27 Формирование и оценка новых потребительских свойств товаров как приоритетное направление в «товароведении»

Тестовые задания по теме 1.

1. Предметом товароведения является:

- 1) ассортимент товаров;
- 2) потребительная стоимость товара;
- 3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;
- 4) качество товаров.

2. Полезность вещи определяется:

- 1) качеством товара;
- 2) эстетическими свойствами товара;
- 3) потребительской стоимостью (ценностью) товара;
- 4) функциональным назначением товара.

3. Потребительная стоимость товаров – это:

- 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
- 2) свойства товара, его функциональность;
- 3) показатели качества товаров;
- 4) показатели уровня качества товаров.

4. Потребительную стоимость продукт реализует как:

- 1) товар;
- 2) продукт производства;
- 3) модель;
- 4) предмет потребления.

5. Потребительная стоимость определяется:

- 1) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
- 2) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления;
- 3) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;

- 4) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.
6. Естественно-научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:
- 1) товароведением;
 - 2) технологией товаров;
 - 3) жизневедением;
 - 4) товародвижением.
7. Товароведение изучает:
- 1) качественные характеристики товаров;
 - 2) количественные характеристики товаров;
 - 3) основополагающие характеристики товаров;
 - 4) функциональные свойства товаров.
8. Основными задачами товароведения являются:
- 1) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
 - 2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
 - 3) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
 - 4) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров.
9. Товароведение базируется на принципах:
- 1) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
 - 2) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
 - 3) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
 - 4) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, соответствия.
10. Объектами товароведной деятельности являются:
- 1) товары, услуги;
 - 2) товары, услуги по хранению товаров;
 - 3) товары, услуги общественного питания;
 - 4) товары, услуги по подготовке товаров к продаже.
11. Товар – это:
- 1) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;
 - 2) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;
 - 3) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;
 - 4) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя.
12. Потребительскими свойствами называют свойства товара:
- 1) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;
 - 2) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;

- 3) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;
- 4) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.

13. Товароведение является связующим звеном:

- 1) производства и торговли;
- 2) торговли и потребления;
- 3) производства и потребления;
- 4) транспортирования и потребления.

Устный опрос по теме 2 «Классификация и кодирование товаров»

- Содержит 21 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

- 1 Раскройте понятие научного метода познания в товароведении.
- 2 Раскройте понятие методов практической товароведческой деятельности
- 3 На чем основаны эмпирические методы научного познания. Их виды.
- 4 На чем основаны аналитические методы научного познания. Их виды.
- 5 Дайте характеристику аналитических методов управления научным познанием (анализ, диагностика, прогнозирование, планирование).
- 6 Дайте понятие аналитических методов систематизации (идентификация, группировка, классификация).
- 7 Раскройте особенности фасетного метода классификации.
- 8 Раскройте особенности иерархического метода классификации.
- 9 Раскройте понятия: код, кодирование, цель кодирования.
- 10 Назовите правила кодирования.
- 11 Назовите элементы кода. Что они означают.
- 12 Назовите методы кодирования.
- 13 В чем особенности классификаторов: общегосударственного, отраслевого и предприятия.
- 14 Дайте понятие и перечислите требования к штриховой системе кодирования.
- 15 Какие задачи позволяет решать штриховое кодирование в торговом предприятии.
- 16 На что ориентирована европейская система кодирования – EAN. Роль Международной Ассоциации кодирования товаров.
- 17 Раскройте структуру алфавита штрихового кода EAN-13.
- 18 Дайте характеристику общероссийского классификатора продукции.
- 19 Дайте характеристику торговой классификации продукции.
- 20 Дайте характеристику учебной классификации продукции.
- 21 Дайте характеристику маркетинговой классификации товаров.

Тестовые задания по теме 2

- 1) Методы товароведения – это:
 - a) Показатели качества
 - b) Характеристика товарных групп
 - c) Способы познания товара
 - d) Оценка недоброкачественных товаров
- 2) Эмпирические методы научного познания – это:
 - a) Разложение целого на составные части

- b) Анализ, диагностика
 - c) Прогнозирование, планирование
 - d) Опыт, наблюдение, эксперименты
- 3) Эмпирические измерительные методы познания – это:
- a) Возможные изменения ассортимента
 - b) Определение показателей качества с использованием технических средств (физических, химических..)
 - c) Ассортиментная политика
 - d) Упорядочение взаимосвязанных объектов
- 4) Эмпирические органолептические методы познания – это:
- a) Рациональное товародвижение
 - b) Присвоение кода товару
 - c) Определение показателей с помощью органов чувств
 - d) Упаковывание, маркирование, хранение
- 5) Аналитические методы научного познания – это:
- a) Измерение показателей с помощью технических средств
 - b) Группировка ассортиментных групп
 - c) Присвоение классификационной группировке кода
 - d) Мысленное и фактическое разложение целого на составные части
- 6) Аналитические методы управления научным познанием предполагают:
- a) Упорядочение однородных объектов
 - b) Физико-химическое измерение показателей
 - c) Анализ, диагностику, прогнозирование, планирование
 - d) Определение показателей с помощью органолептических средств
- 7) Аналитические методы систематизации опираются на :
- a) Практическую товароведную деятельность
 - b) Идентификацию, группировку, классификацию, кодирование
 - c) Измерительные методы научного познания
 - d) Экспертизу
- 8) Технологические методы практической товароведческой деятельности опираются на:
- a) Прогнозирование
 - b) Маркирование, упаковывание, хранение
 - c) Обобщение
 - d) Показатели качества
- 9) Код, кодирование товаров предполагает:
- a) Планирование
 - b) Анализ
 - c) Технологическую деятельность
 - d) Систематизацию объектов путем присвоения кода
- 10) Какие элементы входят в состав кода:
- a) Отраслевой классификатор
 - b) Обобщение
 - c) Алфавит, разряд, основание, длина
 - d) Контроль качества
- 11) К методам кодирования товаров относится:

- a) Обобщение
 - b) Порядковый, серийно-порядковый, последовательный, параллельный
 - c) Идентификация
 - d) Технические средства
- 12) Применение штрихового кодирования на предприятии позволяет:
- a) Идентификация
 - b) Повысить эффективность (приемка, размещение, учет и т.д.)
 - c) Группировка
 - d) Планирование
- 13) Роль EAN в европейской системе кодирования:
- a) Контролирует передвижение товаров
 - b) Это европейский стандарт кодирования
 - c) Организует поставку товаров
 - d) Проводит маркировку товаров
- 14) Классификация товаров – это:
- a) Технологические действия
 - b) Распределение множества объектов на классы, группы, виды по общим признакам
 - c) Моделирование
 - d) Прогнозирование
- 15) Фасетный метод классификации предусматривает:
- a) Отождествление
 - b) Диагностика
 - c) Анализ
 - d) Параллельное разделение множества объектов по одному признаку на независимые друг от друга группировки
- 16) Иерархический метод классификации предполагает:
- a) Обобщение объектов
 - b) Последовательное деление множества объектов на подмножества, классы, виды и т.д.
 - c) Кодирование
 - d) Прогнозирование
- 17) Общегосударственная классификация товаров представлена:
- a) Соответствующей отраслью
 - b) Предприятием
 - c) Госстандартом России
 - d) Магазином
- 18) Общероссийский классификатор предусматривает:
- a) Маркетинговые признаки классификации
 - b) Ассортимент торгового предприятия
 - c) Ассортимент оптового предприятия
 - d) Пятиступенчатую иерархическую классификацию
- 19) Маркетинговая классификация товаров включает признаки:
- a) Систематизацию
 - b) Цель применения, степень долговечности, поведение покупателя
 - c) Идентификацию
 - d) Кодирование

20) Специализированное торговое предприятие – это:

- a) Продажа одной группы товаров
- b) Узкий ассортимент
- c) Все продовольственные товары
- d) Все непродовольственные товары

21) Универсальное торговое предприятие – это:

- a) Ассортимент одной товарной группы
- b) Продажа товаров различных групп
- c) Товары одной фирмы изготовления
- d) Товары – новинки

Устный опрос по теме 3 «Качество товаров»

- Содержит 15 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Раскройте понятие товара, качества товара и показателей качества товара.
2. Что означает понятие «оценка качества» и «оценка уровня качества товара».
3. Раскройте содержание понятия «свойство товара».
4. Дайте понятия и выделите особенности потребительных и потребительских свойств товара.
5. Дайте понятия типовой и развернутой номенклатуры потребительских свойств товаров.
6. В чем особенность товароведной оценки качества товара.
7. Алгоритм товароведной оценки качества продукции.
8. Дайте характеристику и состав функциональных потребительских свойств.
9. Дайте характеристику и состав эргономических потребительских свойств.
10. Дайте характеристику эстетических потребительских свойств продукции.
11. Дайте характеристику и состав свойств надежности.
12. Дайте характеристику свойств безопасности товаров в потреблении.
13. Дайте характеристику экологических потребительских свойств товаров.
14. Понятие количественной и качественной характеристики продукции.
15. Правила отбора проб при выборочном контроле качества продукции.

Тестовые задания по теме 3

1. Качество – это:

- 1) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 2) степень соответствия присущих характеристик требованиям;
- 3) потребность или ожидание, которое установлено и является обязательным;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

2. Свойство – это:

- 1) количественное и качественное выражение свойств товара;
- 2) отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;

3) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;

4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

3. Показатель качества – это:

1) объективная особенность товара, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;

2) способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности;

3) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности индивидуальных потребителей;

4) количественное и качественное выражение свойств товара.

4. Единичные показатели характеризуют:

1) простые (единичные) свойства товаров;

2) сложные свойства товаров;

3) способность товаров сохранять функциональное назначение;

4) полезный эффект от использования товара по назначению.

5. Интегральные показатели определяют:

1) отношением полезного эффекта от использования к базовому показателю;

2) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию и потребление;

3) отношением базового показателя к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;

4) отношением суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к определяющему показателю.

6. Базовые показатели принимают за:

1) решающие значения при оценке качества;

2) абсолютные значения;

3) основу при сравнительной характеристике показателей качества;

4) оптимальные значения показателей качества.

7. Общие показатели качества присущи:

1) большинству товаров;

2) единичным экземплярам товаров;

3) определенной партии товара;

4) единичным экземплярам и товарной партии.

8. Специфические показатели качества присущи:

1) большинству товаров;

2) определенной партии товара;

3) единичным экземплярам товаров или товарным партиями;

4) большинству и отдельным группам товаров.

9. Потребительские свойства представляют:

1) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей;

2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности;

3) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении;

4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

10. Номенклатура потребительских свойств и показателей представляет:

1) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности;

- 2) объективную особенность товара, проявляющуюся при создании, оценке, хранении и потреблении;
 - 3) совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей;
 - 4) совокупность свойств, характеризующих особенности отдельных групп товаров.
11. Функциональные свойства отражают способность товаров:
- 1) создавать ощущение удобства, комфортности;
 - 2) удовлетворять физиологические и психические потребности индивидуума;
 - 3) удовлетворять эстетические потребности человека;
 - 4) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности человека.
12. Для свойств функционального назначения характерны следующие свойства:
- 1) выполнение основной функции, совершенство вспомогательных операций, сохранение основных свойств;
 - 2) выполнение основной функции, универсальность применения, удовлетворение психических потребностей человека;
 - 3) выполнение основной функции, совершенствование вспомогательных операций, универсальность применения;
 - 4) выполнение основной функции, универсальность применения, снижение степени удовлетворенности в товаре.
13. Универсальность свойств товаров функционального назначения определяется:
- 1) особенностями функционирования изделия на разных этапах технологического цикла товародвижения;
 - 2) диапазоном условий и способов потребления товаров по назначению;
 - 3) степенью удовлетворения наиболее значимой потребности;
 - 4) способностью сохранять функциональное назначение в процессе хранения.
14. Свойства социального назначения характеризуют способность товара:
- 1) сохранять функциональное назначение в процессе потребления и хранения;
 - 2) создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
 - 3) удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности;
 - 4) удовлетворять физиологические и психические потребности.
15. Надежность – это способность товара:
- 1) выполнять основные функции;
 - 2) удовлетворять социальные потребности;
 - 3) сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления;
 - 4) обеспечивать при потреблении душевный комфорт покупателю.
16. Эстетические свойства выражают:
- 1) способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей;
 - 2) способность товаров при потреблении соответствовать в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя;
 - 3) способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека;
 - 4) отсутствие недопустимого вреда, который может быть нанесен токсическими веществами, жизни, здоровью и имуществу потребителей.
17. Эргономические свойства обеспечивают:
- 1) удобство и комфорт при употреблении;

- 2) способность товаров сохранять функциональное назначение;
- 3) способность товаров выполнять их основные функции;
- 4) способность товаров удовлетворять эстетические потребности.

18. Эргономические свойства включают:

- 1) антропометрические, физиологические свойства, надежность;
- 2) антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;
- 3) антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;
- 4) антропометрические, физиологические и психологические свойства.

19. Экологические свойства товаров оказывают воздействие на:

- 1) душевный комфорт и индивидуальное восприятие товара потребителем;
- 2) физиологическое восприятие товара потребителем;
- 3) информационную выразительность товара;
- 4) безопасность окружающей среды при производстве, хранении, реализации и потреблении товара.

20. Безопасность товаров – это состояние:

- 1) при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни, здоровью граждан, имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- 2) при котором обеспечивается соответствие товаров в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя;
- 3) при котором обеспечивается способность товаров удовлетворять индивидуальные и общественные потребности;
- 4) при котором обеспечивается наличие в товарах полезных для организма человека веществ.

Устный опрос по теме 4 «Стандартизация товаров»

- Содержит 12 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Какие элементы включает понятие «Качество»?
2. Объекты товарной экспертизы.
3. Что называется «качеством продукции»?
4. Что называется показателем качества?
5. Какие требования к качеству вам известны?
6. Показатели, специфичные для непродовольственных товаров
7. Показатели, специфичные для пищевых продуктов.
8. Как классифицируются показатели качества?
9. Показатели качества, предусмотренные в качестве критериев идентификации пищевых продуктов. Характеристика
10. Какие факторы влияют на качество товаров?
11. Какие нормативные документы устанавливают требования к качеству продукции
12. Понятие управления качеством продукции

Тестовые задания по теме 4

1. Цель международной стандартизации – это:
 - а) упразднение национальных стандартов;
 - б) разработка самых высоких требований;
 - в) устранение технических барьеров в торговле;
 - г) содействие взаимопониманию в деловых отношениях.
2. Национальные стандарты:
 - а) обязательны для применения;
 - б) рекомендательны.
3. Требования государственных стандартов России:
 - а) обязательны для выполнения;
 - б) рекомендательны;
 - в) обязательны отдельные требования.
4. Обязательными требования стандартов могут быть на основании:
 - а) предложений потребителя;
 - б) желания изготовителя;
 - в) государственного законодательства;
 - г) контракта (договора) купли-продажи;
 - д) директивы (в ЕС).
5. Международные (региональные) стандарты:
 - а) обязательны для применения;
 - б) рекомендательны.
6. Технический регламент принимается:
 - а) национальной организацией по стандартам;
 - б) органом по сертификации;
 - в) правительственным органом;
 - г) международной организацией.
7. Технический регламент носит характер:
 - а) обязательный;
 - б) рекомендательный.
8. Европейский стандарт для стран ЕС носит характер:
 - а) обязательный;
 - б) рекомендательный.
9. Европейский стандарт, на который ссылается Директива ЕС, для стран-членов носит характер:
 - а) обязательный;
 - б) рекомендательный.
10. Европейские стандарты разрабатывают:
 - а) национальные организации стран ЕС;
 - б) региональные организации;
 - в) Европейский комитет по стандартизации.

11. Описание основных положений, которые рекомендуется использовать для разработки на предприятии системы менеджмента качества, содержится в международном стандарте:
- а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
 - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
 - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.
12. Рекомендации по улучшению деятельности содержатся в стандарте:
- а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
 - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
 - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.
13. Требования к системам менеджмента качества устанавливает стандарт:
- а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
 - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
 - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.
14. Какой из стандартов не предназначен для целей сертификации или заключения контрактов:
- а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
 - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
 - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.
15. Изготовитель представил заявление-декларацию о соответствии и маркирует товар знаком соответствия. На рынке, куда предполагается поставка товара, данный вид продукции подлежит обязательной сертификации. Готовясь к переговорам о заключении контракта, изготовитель не был уверен, что контрагент признает имеющийся знак. А как думаете вы?
- а) признает;
 - б) не признает.
16. Если в контракте купли-продажи предусмотрена обязательная сертификация ввозимого в Россию товара, то экспортер обязан осуществить сертификацию по правилам системы ГОСТ Р. Для признания сертификата в РФ ему следует провести сертификацию в:
- а) стране происхождения товара;
 - б) "ЛТД ГОСТ – Европа";
 - в) ГОСТ-Азия;
 - г) зарубежной лаборатории, аккредитованной Госстандартом РФ.
17. Декларация поставщика о соответствии под его полную ответственность удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:
- а) конкретному стандарту;
 - б) сертификату качества;
 - в) сертификату соответствия;
 - г) директиве (в ЕС).
18. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течение:
- а) всего срока выпуска;
 - б) года;
 - в) срока действия сертификата.
19. Экспортируемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии с:
- а) Законом РФ "О сертификации...";
 - б) условиями контракта;
 - в) законом принимающей страны;

г) заявкой предприятия-экспортера.

20. Правовые основы сертификации в РФ установлены Зако- нами:

- а) "О защите прав потребителей";
- б) "О ветеринарии";
- в) "О сертификации продукции и услуг";
- г) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Устный опрос по теме 5 «Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды»

- Содержит 22 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Общее понятие экспертизы как исследования. Предмет, цели и задачи экспертизы.
2. Классификация экспертиз.
3. Таможенная экспертиза. Предмет, цели, задачи и объекты таможенной экспертизы.
4. Правовая основа проведения экспертиз в таможенных целях.
5. Эксперт в области таможенного дела. Требования к эксперту. Права, обязанности и ответственность эксперта.
6. Использование таможенных экспертиз на различных этапах таможенных процедур.
7. Организация таможенных экспертиз. Порядок назначения экспертиз. Определения и постановления о назначении экспертиз и судебных экспертиз.
8. Порядок отбора проб и образцов. Оценка результатов экспертизы. Заключение эксперта.
9. Экспертные учреждения. Функции и задачи экспертных учреждений. Требования к экспертным учреждениям.
10. Технологические средства и методы, применяемые при таможенных экспертизах.
11. Информационно-справочное обеспечение таможенных экспертиз.
12. Безопасность и защита информации в таможенных лабораториях.
13. Товарная экспертиза – как часть таможенной экспертизы.
14. Принципы, объекты и субъекты товарной экспертизы. Отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
15. Классификация товарных экспертиз. Методы товарной экспертизы.
16. Сущность измерительных, регистрационных, органолептических и экспертных методов товарной экспертизы.
17. Товароведная экспертиза – как часть товарной экспертизы.
18. Организация проведения товарной экспертизы. Подготовительный, основной и заключительный этапы.
19. Правовые проблемы и особенности таможенной экспертизы.
20. Комиссия таможенного союза и проблемы правового регулирования таможенной экспертизы.
21. Правовые проблемы организации судебных систем и судебно- экспертной деятельности в области таможенного дела государств- участников Таможенного союза: анализ нормативно- правового регулирования судебно-экспертной деятельности.
22. Правовые вопросы частных ведомственных экспертных таможенных технологий

Тестовые задания по теме 5

1. Страной происхождения считается страна
 - А. в которой произведен и переработан товар
 - Б. экспортирующая товар
 - В. импортирующая товар
 - Г. производитель товара

2. Товарами, полностью произведенными в данной стране, считаются...
 - А. продукция растительного происхождения, выращенная или собранная в данной стране
 - Б. продукция, сделанная в данной стране и до переработанная в другой стране
 - В. продукция, завезенная для реализации в страну
 - Г. продукция, вывезенная из страны для реализации

3. Особенности страны происхождения товаров указаны в статье...
 - А. 32 ТК РФ
 - Б. 33 ТК РФ
 - В. 31 ТК РФ
 - Г. 30 ТК РФ

4. Страна происхождения конечного товара определяется на основании...
 - А. сопроводительных документов
 - Б. маркировки товара
 - В. кумулятивного принципа
 - Г. таможенной декларации

5. Для контроля выполнения требований «Правила определение страны происхождения товаров» используется:
 - А. договор поставки (купли-продажи, комиссии и т.п.) между поставщиком товара (продавцом, комитентом и т.п.) и покупателем.
 - Б. ТН ВЭД
 - В. сертификат таможенной экспертизы
 - Г. документы сопровождающего

6. В каких годах появилась возможность разработки ГС? 32
 - А. 60-х
 - Б. 70-х
 - В. 90-х
 - Г. 2000-х

7. Совокупность мер, осуществляемых таможенными органами в целях обеспечения соблюдения таможенного законодательства РФ это:
 - А. таможенные операции;
 - Б. таможенный контроль;
 - В. таможенный режим
 - Г. таможенный досмотр

8. Документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, называется
 - А. нормативный
 - Б. основополагающий
 - В. технический
 - Г. законодательный

9. Тарифная эскалация – это ...
- А. понижение уровня таможенного обложения товаров по мере роста степени их обработки.
 - Б. повышение уровня таможенного обложения товаров по мере роста степени их обработки.
 - В. изменение уровня таможенного обложения товаров по мере снижения степени их обработки.
 - Г. уровень таможенного обложения в зависимости от сырья и степени производства
10. В ТН ВЭД по принципам последовательности обработки товары выделяются на уровне
- А. раздела
 - Б. группы
 - В. подгруппы
 - Г. позиции
11. Нетарифное регулирование как результат компромисса, когда экспортер соглашается ограничить свой экспорт «добровольно», называется
- А. квота
 - Б. лицензирование
 - В. пошлина
 - Г. соглашение об ограничении экспорта
12. Таможенные пошлины, определяемые в процентах от таможенной стоимости товаров, называются
- А. комбинированные
 - Б. специфические
 - В. адвалорные
 - Г. комбинированные
13. Таможенная пошлина, начисляемая в установленном размере за единицу облагаемого товара, называется
- А. адвалорная
 - Б. комбинированная
 - В. специфическая
 - Г. смешанная
14. Сколько этапов включает основное таможенное оформление?
- А. 5
 - Б. 2
 - В. 20
 - Г. 10
15. К основным таможенным процедурам относятся
- А. реэкспорт
 - Б. реимпорт
 - В. выпуск
 - Г. экспорт
 - Д. транзит
 - Е. переработка
16. К основным таможенным процедурам не относится
- А. выпуск
 - Б. экспорт
 - В. транзит

Г. реимпорт

17. Экономические таможенные процедуры включают

- А. переработку на таможенной территории
- Б. переработку для внутреннего потребления
- В. временный ввоз
- Г. реэкспорт
- Д. реимпорт
- Е. отказ в пользу государства

18. К завершающим таможенным процедурам относятся

- А. реимпорт
- Б. реэкспорт
- В. уничтожение
- Г. таможенный склад
- Е. транзит

19. ... - это свод ставок ввозимых таможенных пошлин, применяемых к товарам и систематизированных в соответствии с ТН ВЭД.

- А. единый таможенный тариф;
- Б. Товарная номенклатура;
- В. Гармонизированная система;
- Г. интерпретация.

20. ... - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ и услуг.

- А. сертификация
- Б. декларация
- В. интерпретация
- Г. стандартизация

Устный опрос по теме 6 «Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов»

- Содержит 8 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. В каком случае назначается таможенная экспертиза?
2. По каким основаниям может быть отказано в проведении таможенной экспертизы?
3. В какие сроки принимается решение о проведении таможенной экспертизы?
4. Какова процедура взятия проб и образцов изделий?
5. какие документы оформляются по результатам проведения отбора проб и (или) образцов?
6. Каков порядок производства таможенных экспертиз?
7. Каковы обязанности и права эксперта?
8. Какова структура заключения по таможенной экспертизе

Тестовые задания по теме 6

1. Таможенная экспертиза НЕ назначается в отношении...
 - А. товаров;
 - Б. транспортных средств;
 - В. таможенных, транспортных, коммерческих и иных документов, необходимых для совершения таможенных операций;
 - Г. владельца товара.

2. Целью таможенной экспертизы является:
 - А. установление по пробам и образцам товара его наименования в соответствии с ТН ВЭД, качества, места, где был произведен товар;
 - Б. исследование химического состава и физических свойств товаров;
 - В. выявление фактов недостоверного декларирования, установление соответствия товаров нормам безопасности, обеспечения правильности начисления и взимания таможенных платежей;
 - Г. оценка среднестатистической рыночной цены исследуемых товаров или аналогов по ТН ВЭД.

3. Таможенная экспертиза со дня принятия таможенным экспертом материалов к производству проводится в срок не более:
 - А. 20 дней;
 - Б. 10 дней;
 - В. 1 месяца;
 - Г. 15 дней.

4. При проведении классификационной экспертизы эксперт должен определить:
 - А. возможность отношения товара к изделиям/веществам, ввоз которых ограничен или запрещен;
 - Б. таможенное наименование товара и соответствие определенному коду по ТН ВЭД РФ;
 - В. химический состав объекта;
 - Г. таможенную стоимость товара.

5. Экологическую или эксплуатационную безопасность товара определяют при проведении ... экспертизы
 - А. химической;
 - Б. технологической;
 - В. товароведческой;
 - Г. экологической.

6. Таможенная экспертиза, проводимая комиссией таможенных экспертов одной специальности называется...
 - А. единоличная;
 - Б. комплексная;
 - В. комиссионная;
 - Г. коллективная.

7. По организационной форме классифицируетсятаможенная экспертиза: А.
 - дополнительная
 - Б. товароведческая
 - В. Комплексная
 - Г. технологическая

8. ... экспертиза состоит в определении величины таможенных платежей и платежей, взимаемых в связи с экспортом и импортом товаров.
- А. стоимостная;
 - Б. технологическая;
 - В. товароведческая;
 - Г. идентификационная.
9. При повторной ТЭ эксперты, проводившие первичную и (или) дополнительную таможенные экспертизы НЕ имеют права ...
- А. принимать участие в исследованиях;
 - Б. присутствовать при проведении повторной таможенной экспертизы;
 - В. давать комиссии пояснения;
 - Г. покинуть лабораторию.
10. Специальное научно-практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела — фискального, контрольного, экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера, является
- А. таможенным контролем
 - Б. таможенной экспертизой
 - В. таможенным досмотром
 - Г. таможенным оформлением
11. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам, называется
- А. оценкой качества
 - Б. экспертизой
 - В. фальсификацией
 - Г. идентификацией
12. Материаловедческая экспертиза – это
- А. исследование, связанное с установлением физических и химических свойств, структуры и материала товаров, химических соединений, веществ
 - Б. установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
 - В. специальное научно-практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела — фискального, контрольного, экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера;
 - Г. исследование товароведческих характеристик продукции
13. Экспертиза по согласованию норм выхода продуктов переработки товаров с учетом конкретного технологического процесса при применении таможенных режимов переработки на и вне таможенной территории Российской Федерации, называется
- А. материаловедческой;
 - Б. технологической;
 - В. товароведческой;
 - Г. стоимостной
14. Экспертиза, проводимая с целью установления исторической, художественно культурной, научной значимости произведений искусства и предметов антиквариата, является
- А. искусствоведческой;
 - Б. материаловедческой
 - В. товароведческой
 - Г. стоимостной

15. Основными видами товароведной экспертизы являются:
- А. количественная, качественная, ассортиментная, документальная;
 - Б. технологическая, биологическая, документальная;
 - В. санитарно-гигиеническая, ветеринарная, технологическая;
 - Г. санитарно-гигиеническая, ветеринарная, фитосанитарная.
16. Решение таможенного органа о производстве экспертизы до заведения дела о нарушении таможенных правил оформляется в виде ...
- А. постановления;
 - Б. заключения;
 - В. поручения;
 - Г. внедрения.
17. Таможенная экспертиза, проводимая комиссией таможенных экспертов одной специальности называется...
- А. единоличная;
 - Б. комплексная;
 - В. комиссионная;
 - Г. коллективная.
18. По организационной форме классифицируетсятаможенная экспертиза: А.
- А. дополнительная
 - Б. товароведческая
 - В. комплексная
 - Г. технологическая
19. Средством экспертизы является
- А. нормативный документ
 - Б. проба товара
 - В. таможенный эксперт
 - Г. контрольный образец
20. На вопрос о принадлежности товара к опасным отходам отвечает ... экспертиза
- А. документальная
 - Б. химическая
 - В. экологическая
 - Г. технологическая
21. Таможенная процедура, при которой иностранные товары используются для совершения операций по переработке с последующим вывозом продуктов переработки за пределы таможенной территории, называется ...
- А. переработка на таможенной территории
 - Б. переработка вне таможенной территории
 - В. таможенная переработка сырья
 - Г. таможенное производство товаров

Устный опрос по теме 7 «Методы, используемые для исследования товаров»

- Содержит 11 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Что представляют собой методы таможенной экспертизы?
2. Как классифицируют методы, используемые для исследования товаров
3. Как классифицируют лабораторные методы
4. В чем достоинства и недостатки экспертных методов исследования товаров?
5. Охарактеризуйте инструментарий, применяемый при экспертизе товаров
6. На чем основан хроматографический метод анализа?
7. По каким параметрам классифицируют методы хроматографического анализа?
8. Какова принципиальная схема газового хроматографа?
9. Как выполняется качественный и количественный газохроматографический анализ?
10. На чем основано разделение веществ методом хроматографии на бумаге?
11. Что служит количественной характеристикой распределения веществ на бумаге?

Тестовые задания по теме 7

1. Площадь хроматографического пика характеризует...
 1. качественный состав пробы
 2. полноту разделения
 3. количественное содержание компонентов в пробе
 4. последовательность выхода компонентов из колонки
2. Газожидкостная хроматография классифицируется по признаку....
 1. аппаратного оформления
 2. агрегатного состояния фаз
 3. механизма разделения
 4. способу хроматографирования
3. Параметром, по которому идентифицируют вещества в газовой хроматографии, является ...
 1. температура кипения
 2. площадь хроматографического пика
 3. время удержания
 4. высота хроматографического пика
4. Параметром, по которому классифицируется ионообменная хроматография, является ...
 1. механизм разделения
 2. аппаратное оформление
 3. агрегатное состояние фаз
 4. способ хроматографирования
5. Основным требованием, предъявляемым к неподвижной фазе в газовой хроматографии, является ...
 1. способность растворять определяемые вещества
 2. инертность к определяемым веществам
 3. небольшая вязкость
 4. высокая селективность по отношению к определяемым веществам

6. Время удержания компонента в колонке - это время от ...

1. начала ввода пробы до начала сигнала детектора
2. момента ввода пробы до максимума пика на хроматограмме
3. начала сигнала детектора до выхода компонента из колонки
4. момента ввода пробы до последнего максимального сигнала детектора

7. Параметром, по которому идентифицируют вещества методом хроматографии на бумаге, является ...

1. площадь пятна
2. специфическая окраска пятна
3. последовательность распределения веществ
4. интенсивность окраски пятна

8. Детектор предназначен для ...

1. получения и регистрации аналитического сигнала
2. равномерного перемещения смеси в колонке
3. введения пробы в хроматограф
4. статистической обработки результатов

9. Время удержания измеряется по хроматограмме

1. от начало пика до его конца
2. по расстоянию между пиками
3. от момента ввода пробы до начала пика
4. от момента ввода пробы до максимума пика

10. Коэффициент R_f показывает

1. Расстояние от линии старта до центра пятна
2. Отношение расстояния от линии старта до центра пятна к расстоянию, пройденному фронтом растворителя
3. Разность расстояний от линии старта до фронта растворителя и до центра пятна
4. Отношение расстояния, пройденного растворителем, к расстоянию, пройденному анализируемым компонентом

11. Основными видами радиационного контроля являются (Укажите несколько вариантов ответа)...

1. Индивидуальный
2. Радиологический
3. Дозиметрический
4. Индивидуально-дозиметрический
5. Портативный
6. Коллективный
7. Радиометрический
8. Суммарный
9. Спектрометрический

12. Для проведения радиационного контроля используют приборы (Укажите несколько вариантов ответа)...

1. Рентгенометры
2. Радиосигнализаторы
3. Индивидуальные дозиметры
4. Акцинометры
5. Переносные радиометры

6. Психрометры

7. Лабораторные радиометры

13. Количественной мерой радиоактивного распада является

1. Количество ядерных преобразований за единицу времени (активность)
2. Экспозиционная доза
3. Поглощенная доза
4. Период полураспада
5. Эквивалентная доза

14. Методами определения степени качества пищевых продуктов являются...(Укажите несколько вариантов ответа)...

1. Радиометрические
2. Клинические
3. Органолептические
4. Физические
5. Популяционные
6. Седиментационные
7. Микроскопические
8. Бактериологические
9. Гидробиологические
10. Химические

15. Портативный дозиметр оценивает уровень мощности эквивалентной дозы загрязненности источниками и окружающей среды и различных объектов.

1. гамма-квантов
2. бета-частиц
3. альфа-частиц
4. электронами
5. позитронами

16. Большинство радионуклидов в организм человека поступают с ...

1. водой
2. пищей
3. воздухом
4. лекарствами

17. Дозиметрический контроль включает в себя контроль ... (Укажите несколько вариантов ответа) ...

1. радиоактивного облучения населения
2. активности радионуклидов в продуктах питания
3. радиоактивного загрязнения среды
4. поглощенной эквивалентной дозы для населения

18. Радиационный контроль партии товара, подготовленного для реализации проводит ...

1. органы Ростехнадзора
2. служба МЧС
3. лаборатория радиационного контроля
4. санэпидстанция

19. Для определения отдельных изотопов и элементов применяют метод...

1. фотоколориметрии
2. спектрофотометрии

3. масс-спектральный
4. вольтамперометрии

20. Тепловые физико-химические методы основаны на ...

1. теплоте образования или распада веществ
2. измерении теплоты сгорания веществ
3. определении «тройной» точки вещества
4. измерении тепловых эффектов при химических реакциях

21. Укажите какие методы относятся к тепловым методам... (Укажите несколько вариантов ответа)...

1. термический анализ
2. калориметрия
3. колориметрия
4. гравиметрия

Устный опрос по теме 8-9 «Организация таможенной службы России»

- Содержит 8 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Какова структура Государственного таможенного комитета России?
2. Основные задачи ГТК России?
3. Каковы функции ГТК России?
4. Охарактеризуйте группы функций ГТК России.
5. Каковы правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу?
6. С помощью каких мер регулируется ввоз и вывоз товаров?
7. Что такое таможенная пошлина?
8. Как классифицируются таможенные пошлины?

Тестовые задания по теме 8-9

1. Общее руководство таможенным делом в РФ осуществляет:
 - а) Президент РФ;
 - б) Федеральная таможенная служба;
 - в) Правительство РФ.
2. Верно ли утверждение: «Субъект управления в таможенной системе может одновременно являться и объектом управления»?
 - а) верно;
 - б) неверно.
3. Таможни и таможенные посты являются:
 - а) таможенными органами того субъекта РФ, на территории которого они расположены;
 - б) таможенными органами РФ;
 - в) в зависимости от юридического статуса – таможенными органами РФ либо субъекта РФ.

4. Организационная система управления таможенного органа включает:
- а) субъектов управления, объектов управления, внешнюю среду;
 - б) субъектов управления, объектов управления, взаимодействия между ними;
 - в) субъектов управления, объектов управления, взаимодействия между ними, внешнюю среду.
5. Организация работы по разработке плана таможенного органа возлагается:
- а) на руководителя таможенного органа;
 - б) на штатное аналитическое подразделение;
 - в) на руководителя вышестоящего таможенного органа.
6. Права, порядок организации деятельности, полномочия таможенного органа определяются:
- а) Федеральным законом «О таможенном регулировании в РФ»;
 - б) Положением о соответствующем таможенном органе;
 - в) Приказом ФТС о соответствующем таможенном органе.
7. Функция управления, посредством реализации которой возрастает эффективность деятельности подчиненных или устраняются отклонения от параметров, заданных при планировании, называется:
- а) организацией;
 - б) регулированием;
 - в) контролем.
8. Деятельность таможенных органов и их должностных лиц, направленная на выявление и устранение нарушений, допускаемых нижестоящими таможенными органами и нижестоящими должностными лицами таможенных органов при принятии решений и совершении действий, связанных с выполнением задач и функций таможенных органов, – это:
- а) служебная проверка;
 - б) ведомственный контроль;
 - в) статистический контроль.
9. Какие из перечисленных терминов имеют отношение к современным информационным таможенным технологиям:
- а) технология удаленного выпуска;
 - б) технология внутреннего таможенного транзита;
 - в) таможенно-логистический терминал;
 - г) информационный оператор.
10. Под экономической эффективностью таможенной деятельностью в наиболее общем виде понимается:
- а) соотношение результатов деятельности и совокупности затрат, обеспечивших достижение полученных результатов;
 - б) соотношение объема собранных таможенных платежей с задействованными трудовыми ресурсами;
 - в) степень исполнения таможенными органами установленного им планового задания.

Устный опрос по теме 10 «Вкусовые товары»

- Содержит 16 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. В чем особенность товаров этой группы?
2. Какой признак позволяет объединить вкусовые товары в однородную группу?
3. Какие вещества являются основным компонентом вкусовых товаров?
4. На какие группы классифицируются вкусовые товары?
5. Как классифицируются алкогольные напитки?
6. Охарактеризуйте алкогольные напитки всех групп.
7. Охарактеризуйте показатели безопасности алкогольных напитков.
8. Виноградные вина и коньяки. Классификация, характеристика ассортимента
9. Оценка качества и безопасности виноградных вин и коньяков
10. Основные компоненты пива
11. Показатели качества и безопасности пива
12. Охарактеризуйте дефекты пива
13. Способы фальсификации пива
14. Дайте товароведную характеристику чая.
15. Дайте товароведную характеристику кофе.
16. Оценка качества кофе

Тестовые задания по теме 10

1. Вкусовые товары:
 - а) используют в свежем виде, а также для приготовления соков, желе, варенья;
 - б) используют как полуфабрикаты для приготовления салатов, первых и вторых блюд, гарниров;
 - в) способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, убивают микробы, оказывают тонизирующее действие на организм.
2. По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяются на группы:
 - а) общего и местного действия;
 - б) возбуждающие нервную систему и оказывающие влияние на весь организм;
 - в) раздражающие вкусовые и обонятельные нервы.
3. Черный байховый чай по виду и размеру чаинок вырабатывают трех видов:
 - а) дробленный, листовой, пакетированный;
 - б) крупный (листовой) гранулированный, мелкий;
 - в) корневой, плодовой, измельченный.
4. Чайные напитки получают:
 - а) из сушеных листьев различных растений, не подвергая завяливанию;
 - б) из сушеных листьев различных растений и смеси сушеных плодов и ягод;
 - в) из молодых побегов (флешей) многолетнего, вечнозеленого растения, подвергая специальной обработке.

5. Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета круглоовальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это:

- а) сырое кофе в зернах;
- б) флешь;
- в) семена арахиса.

6. Пряности – это:

- а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения;
- б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах;
- в) вкусовые продукты растительного происхождения, используемые в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.

7. В зависимости от того какая часть растения находит практическое применение, пряности классифицируют на следующие группы:

- а) плодово-семенные (горчица, перец) и цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), коровые (корица) и корневые (имбирь);
- б) по содержанию эфирных масел, по интенсивностипряного аромата, по резкости вкуса и содержанию гликозидов;
- в) цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), корневые (имбирь).

8. Пищевая поваренная соль – это:

- а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции;
- б) сухой сыпучий порошок желто-белого или кремового цвета;
- в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).

9. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:

- а) кристаллическую и молотую йодированную соль;
- б) поваренную витаминизированную соль;
- в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.

10. В зависимости от содержания этилового спирта [этиловый спирт – (C₂H₅OH), метиловый спирт – (CH₃OH) – яд] все алкогольные напитки подразделяются на группы:

- а) крепкие (31 – 65%), слабоалкогольные (1,5 – 8%), безалкогольные;
- б) высокоалкогольные (96%), крепкие, среднеалкогольные (9 – 30%), слабоалкогольные;
- в) высокоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные.

Устный опрос по теме 11 «Молочно – жировые товары»

- Содержит 22 вопроса.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Классификация молочно-жировых товаров по ТН ВЭД
2. К каких товарных позициях классифицируют несмешанные животные жиры
3. Основные технологические операции стадий рафинирования подсолнечных масел
4. Что представляет собой маргарин?
5. Что называют жирами?

6. Как классифицируют жиры?
7. Порча пищевых жиров. Характеристика
8. Особенности химического состава растительных масел
9. На какие марки и сорта подразделяются растительные масла?
10. Дефекты вкуса и запаха подсолнечного масла
11. Порядок проведения экспертизы качества растительного масла
12. Способы фальсификации растительного масла
13. Какие группы сведений содержатся в заключении эксперта?
14. Натуральные животные жиры. Классификация по видам
15. Способы фальсификации сливочного масла
16. Охарактеризуйте виды маргарина
17. Дефекты маргарина
18. Сыры, химический состав и пищевая ценность
19. Классификация и ассортимент сыров.
20. Основы производства сыров
21. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение сыров
22. Особенности оценки качества сыров

Тестовые задания по теме 11

1. ВСЭ молока и молочных продуктов предусматривает следующие цели исследования
 - А) идентификация вида молока и молочных продуктов, способы фальсификации и методы их выявления
 - Б) химическое и микробиологическое исследование молока и молочных продуктов
 - В) идентификация вида молока и молочных продуктов и микробиологическое исследование продуктов

2. Белковое молоко
 - А) получают введением аскорбиновой кислоты (витамина С) или ее солей после его нормализации и пастеризации.
 - Б) изготавливают путем дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его и по жиру (1%, 2,5%), и по сухому обезжиренному остатку (соответственно 11% и 10,5%)
 - В) получают путем восстановления водой сухого коровьего молока частично или полностью и нормализованное по жиру

3. Натуральное (цельное) молоко — это
 - А) сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись
 - Б) молоко, которое вырабатывают из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке (при 90°C в течение 3 ч) и нормализации до 4,5 или 6,0% жира
 - В) молоко, в котором содержание жира нормализовано и доведено до 3,5, 3,2, 2,5, %

4. Молоко (сливки) цельное, сгущенное с сахаром
 - А) вырабатывают путем сгущения при температуре более 100°C в открытых выпарных установках до содержания воды 25,5%.
 - Б) получают путем полного выпаривания воды из молока на пленочных или распылительных сушилках
 - В) изготавливают путем выпаривания части воды в вакуум-выпарных установках различного типа и доведения содержания воды до 26%, может быть с наполнителями — какао, кофе.

5. Ассортиментная фальсификация это:
- А) подмена одного вида сгущенных продуктов другим
 - Б) нарушение рецептурного состава в мороженом, сухих детских молочных смесях
 - В) искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе
6. В сгущенном молоке с сахаром содержится
- А) 74 % воды и 26% сахара и компонентов молока
 - Б) 26% воды и 74% сахара и компонентов молока
 - В) 50% воды и 50% сахара и компонентов молока
7. Ароматическое мороженое сделано на
- А) ароматизаторах, красителях и стабилизаторах
 - Б) сливках, красителях и ароматизаторах
 - В) молоке, ароматизаторах и красителях
8. Ряженку изготавливают
- А) путем сквашивания, обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ закваской, состоящей из молочнокислого стрепто с добавлением или без добавлений различных пищевых добавок
 - Б) из стерилизованного молока или молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и заквашенного при 40—45°C закваской, состоящей из термофильного молочнокислого стрептококка
 - В) из смеси молока и сливок (4,5, 6,0%), предварительно гомогенизированных и выдержанных при 95°C в течение 3 часов, заквашиванием при 40—45°C закваской, состоящей из термофильного молочнокислого стрептококка
9. Йогурты получают из
- А) обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ с добавлением пищевых добавок
 - Б) обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ с добавлением пищевых добавок и бифидобактерий
 - В) обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ с фруктов
10. Бифидобактерии вводят в
- А) фруктовый (овощной) йогурт
 - Б) ароматизированный йогурт
 - В) биоийогурты
11. Творог вырабатывают
- А) из пастеризованных сливок (10, 20, 25, 30, 36 и 40%) путем их сквашивания при температуре около 24°C закваской, состоящей из молочного, сливочного и ароматообразующего стрептококков.
 - Б) из пастеризованного молока путем его створаживания сычужным ферментом и/или молочной кислотой, последующим отделением сыворотки и без формования.
 - В) путем сквашивания пастеризованного молока при температуре 20—22°C кефирным грибком или кефирными зернами
12. Сметану вырабатывают
- А) из пастеризованных сливок (10, 20, 25, 30, 36 и 40%) путем их сквашивания при температуре около 24°C закваской, состоящей из молочного, сливочного и ароматообразующего стрептококков.

Б) из пастеризованного молока путем его створаживания сычужным ферментом и/или молочной кислотой, последующим отделением сыворотки и без формования.

В) путем сквашивания пастеризованного молока при температуре 20—22°C кефирным грибком или кефирными зернами

13. Вологодское масло производят

А) из несквашенных молочных сливок, подвергнутых пастеризации при 95—98°C, содержит молочного жира не менее 82,5%, воды не более 16% и хранится не более 60 суток

Б) из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%, воды не более 16%

В) из несквашенных молочных сливок и содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%, воды не более 16%.

14. Твердые сыры

А) изготавливают из пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формования головок самопрессованием при низкой (33-39°C) температуре второго нагревания и созревания сыров с протеканием процессов дезаминирования аминокислот (выделение аммиака без формирования глазков)

Б) вырабатывают из свежего или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формования головок под давлением при высокой (58—68°C) или средней (41—43°C) температуре второго нагревания и созревания сыров с протеканием процессов декарбоксилирования аминокислот (выделение углекислого газа и формирование глазков).

В) получают из сырого или пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи и/или плесени.

15. Рассольные сыры производят

А) из пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формованием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле

Б) из пастеризованного молока путем осаждения белков молочной кислотой или добавлением сычужного фермента, с последующим отделением сыворотки и формованием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания

В) из сырого или пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи и/или плесени

Устный опрос по теме 12 «Особенности состава и классификация кондитерских товаров»

- Содержит 12 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Ассортимент сахара-рафинада
2. Дефекты сахара-песка
3. Заменители сахара, краткая характеристика
4. Классификация сахара и сахаристых веществ по ТН ВЭД

5. Особенности химического состава какао
6. Классификация какао-бобов
7. Ассортимент какао-порошка
8. Маркировка и упаковка какао – бобов
9. Шоколад. Пищевая ценность
10. Классификация шоколада
11. Классификация шоколадных изделий
12. Маркировка и упаковка шоколадных изделий

Тестовые задания по теме 12

1. Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира
 - А) затяжное
 - Б) сдобное
 - В) песочное
2. Какое печенье не входит в ассортимент песочного
 - А) глаголики
 - Б) с изюмом
 - В) миндально-ореховое
3. Срок хранения вафель без начинки
 - А) 1 месяц
 - Б) 2 месяца
 - В) 3 месяца
4. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе
 - А) сырцовые
 - Б) заварные
5. Срок хранения ромовой бабы
 - А) 5 дней
 - Б) 10 дней
 - В) 14 дней
6. Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью
 - А) вафли
 - Б) пряники
 - В) печенье
7. Срок хранения крекера
 - А) 15 дней
 - Б) 3 дня
 - В) 1-6 месяца
8. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
 - А) пряники
 - Б) торты и пирожные
 - В) печенье

9. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
- А) 6 часов
 - Б) 7 часов
 - В) 10 суток

Устный опрос по теме 13 «Мясные товары»

- Содержит 9 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Чем различается мясо различных видов?
2. Чем различается мясо первой и второй категории?
3. Как маркируют мясо?
4. Какие методы определения свежести мяса вам известны?
5. Каковы органолептические и лабораторные показатели степени свежести мяса?
6. Как классифицируют мясо птицы?
7. особенности оценки качества мяса птицы.
8. Каковы правила маркировки тушки птицы?
9. Какими факторами определяется классификация мясных товаров в ТН ВЭД?

Тестовые задания по теме 13

1. В состав мяса входят
 - А) мышечная (мышечная), соединительная (сухожилия, связки, апоневрозы) жировая и костная ткани
 - Б) скелетная мускулатура, жировая и костная ткани
 - В) соединительная (сухожилия, связки, апоневрозы), жировая и костная ткани
2. Жировая ткань
 - А) это ткань, состоящая из небольшого количества клеток и сильно развитого межклеточного вещества, в котором располагаются волокнистые структурные элементы
 - Б) производная рыхлая соединительная ткань, клетки которой заполняются капельками жира
 - В) это ткань, состоящая из ядерных волокон, имеющих веретенообразную форму, длиной до 12 мм и покрытые снаружи сарколеммой – эластичной прозрачной оболочкой
3. Из полноценных белков состоит ткань
 - А) мышечная
 - б) костная
 - в) соединительная
4. От температуры плавления жира зависит
 - А) усвояемость мяса
 - Б) питательность мяса
 - В) приедаемость мяса
5. С точки зрения пищеварительной ценности лучше
 - А) головные кости
 - Б) трубчатые кости
 - В) губчатые кости

6. Гниение – процесс характеризующийся
- А) распадом белковых веществ
 - Б) развитием микроскопических грибов
 - В) развитием молочнокислых бактерий, дрожжей, микрококков
7. Плесневение мяса происходит
- А) в кислой среде (рН 5,0-6,0), сравнительно низкой влажности воздуха (75 %) и низких температурах в области $+1^{\circ}\text{C}$ (иногда до $-8-16^{\circ}\text{C}$).
 - Б) в кислой среде (рН 5,2- 5,3), температуре в пределах $14-25^{\circ}\text{C}$ и большой влажности
 - В) в щелочной среде (рН 6,4- 6,6), температуре $20-37^{\circ}\text{C}$, повышенной влажности, доступа кислорода
8. Слабощелочная реакция, благоприятная для жизнедеятельности и размножения бактерий у ткани
- А) соединительной
 - Б) мышечной
 - В) жировой
9. Свечение мяса - этот процесс обусловлен развитием
- А) микроскопических грибов
 - Б) молочнокислых бактерий, дрожжей, микрококков
 - В) фотобактерий
10. Изменение цвета мяса происходит под воздействием
- А) фотобактерий
 - Б) пигментообразующих бактерий
 - В) молочнокислых бактерий
11. Загар возникает
- А) под воздействием пигментообразующих бактерий
 - Б) под воздействием ультрафиолетовых лучей на свету
 - В) в первые 24 часа после уоя как следствие неправильного хранения и нарушения температурно-влажностного режима.
12. Мясо суховато, окрашено в темный цвет, бедно жиром, жир этот желтого цвета – это признаки мяса
- А) старого животного
 - Б) ненормально молодого животного
 - В) истощенного животного
13. Полнокровием всех внутренних органов отличается мясо
- А) истощенных животных
 - Б) павших животных
 - В) исхудавших животных
14. Мясо отравленных животных должно быть
- А) зачищено и отправлено на промышленную обработку
 - Б) зачищено и отправлено на предприятия общественного питания
 - В) утилизировано
15. Ненормальный запах и вкус мяса могут обуславливаться влиянием
- А) пола, кормления, лечения животного пахучими веществами

- Б) пола, кормления, лечения животного пахучими веществами, патологическими процессами
В) бактерий, кормления, лечения животного пахучими веществами
16. Кислое брожение колбас
А) вызывается микроорганизмами, разлагающими углеводы с образованием кислот
Б) развитием различных видов микроскопических грибов
В) вызывается в результате влияния жизнедеятельности в сырье и готовых изделиях микроорганизмов, образующих оксидазы, пероксидазы или сероводород, которые превращают азоксигемохромоген в гематин, имеющий серый цвет
17. Плесневение колбасных изделий
А) вызывается микроорганизмами, разлагающими углеводы с образованием кислот
Б) развитием различных видов микроскопических грибов
В) вызывается в результате влияния жизнедеятельности в сырье и готовых изделиях микроорганизмов, образующих оксидазы, пероксидазы или сероводород, которые превращают азоксигемохромоген в гематин, имеющий серый цвет
18. Серый цвет колбасных изделий на разрезе
А) вызывается микроорганизмами, разлагающими углеводы с образованием кислот
Б) развитием различных видов микроскопических грибов
В) вызывается в результате влияния жизнедеятельности в сырье и готовых изделиях микроорганизмов, образующих оксидазы, пероксидазы или сероводород, которые превращают азоксигемохромоген в гематин, имеющий серый цвет
19. Причиной появления черных пятен является
А) применение аскорбиновой кислоты и ее солей
Б) наличие в сырье и готовых изделиях микроорганизмов, образующих оксидазы, пероксидазы или сероводород
В) повышенное содержание микроорганизмов в сырье и недостаточная его тепловая обработка, а также воздействие бактерий, образующих сероводород
20. Совместная переработка замороженного и охлажденного сырья является причиной появления в колбасных изделиях
А) черных пятен
Б) серого цвета
В) зеленого оттенка

Устный опрос по теме 14 «Текстильные товары»

- Содержит 7 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Как классифицируются текстильные товары?
2. Дайте определение ткацкого переплетения
3. Классификация ткацких переплетений
4. Внешние признаки натуральных и химических волокон.
5. Особенности микроструктуры различных натуральных и химических волокон.
6. Характер горения целлюлозных и белковых волокон.
7. Характер горения химических волокон различной природы.

8. Отличительные особенности ткацких переплетений разных видов, их влияние на потребительские свойства тканей.
9. Виды отделки тканей.
10. Классификация и отличительные признаки тканей разного волокнистого состава.

Тестовые задания по теме 14

1. Хлопчатобумажная платьевая ткань с односторонним начесным ворсом - это:
- фланель;
 - бумазея;
 - байка;
 - коленкор.
2. Установите последовательность действий по отделке хлопковых тканей:
- беление (спиртовка);
 - отваривание;
 - опаливание;
 - расшлихтовка;
 - печатание (набивка).

3. Установите соответствие видов и групп тканей по происхождению:

1. Лавсан	а) искусственные
2. Лен	б) животные
3. Шелк натуральный	в) минеральные
4. Ацетатное	г) синтетические
	д) растительные

4. Пиджак, у которого воротник и лацканы из шелковой ткани типа атласа - это:
- манто;
 - фрак;
 - полупальто;
 - смокинг.
5. Укажите, в какую группу по происхождению относят лен:
- химические;
 - синтетические;
 - искусственные;
 - натуральные.

6. Установите соответствие между переплетением и наименованием ткани:

1. Ситец	а) ворсовое
2. Плюш	б) 1,5- или 2- слойное
3. Драп	в) полотняное
4. Фланель	г) полотняное или саржевое
5. Дамассе	д) жаккардовое
	е) комбинированное

7. Установите соответствие между видами нитей и внешним видом:

1. Креп	а) жесткая, шероховатая, упругая
2. Шелк-сырец	б) рыхлая, мягкая
3. Гофрон	в) пушистая, извитая
	г) мягкая, тонкая

8. Укажите, в какую группу тканей по происхождению относится хлопок:

- а) химические;
- б) искусственные;
- в) синтетические;
- г) натуральные.

9. Установите соответствие между видами волокон и их происхождением:

1. Шерсть	а) синтетические
2. Хлопок	б) минеральные
3. Вискоза	в) растительные
4. Асбест	г) животные
	д) искусственные

10. Хлопчатобумажные ткани подвергают мерсеризации:

- а) для придания жесткости, несминаемости;
- б) для повышения гигроскопичности;
- в) для придания блеска, шелковистости, улучшения окрашиваемости;
- г) для повышения воздухопроницаемости, гигроскопичности, капиллярности.

11. Группа по функциональному использованию блузки швейной:

- а) бельевые изделия;
- б) верхняя одежда;
- в) постельные принадлежности;
- г) легкое платье.

12. Брюки по функциональному использованию относят в группу

- а) бельевые изделия;
- б) верхняя одежда;
- в) постельные принадлежности;
- г) легкое платье.

13. Установите соответствие между видами женских меховых уборов и моделями:

1. Пелерина	а) целые меховые шкурки с лапами и головой
2. Палантин	б) шалевый воротник, отделанный хвостиками
3. Горжет	в) полоски меха шириной 30-50 см и длиной 2-2,5м
4. Полупелерина	г) накидка без рукавов
	д) воротник, закрывающий линию плеча

14. Установите соответствие между видами и свойствами волокон:

1. Спандекс	а) прочность
2. Нитрон	б) упругоэластичность
3. Капрон	в) теплозащитность

15. Установите последовательность подготовительно раскройных операций по производству швейных изделий:

- а) комплектование скроя;
- б) раскрой настила;
- в) изготовление обмелок и трафаретов;
- г) подсортировка и настил тканей;
- д) конфекционирование;
- е) приемка материалов.

16. Установите соответствие между видами швейных изделий и конструктивными особенностями:

1. Халат	а) без рукавов
2. Жилет	б) застежка до низа
3. Бриджи	в) брюки до колен
4. Шорты	г) брюки, закрывающие колено
	д) брючное изделие

17. Трикотажное изделие, имеющее длину до бедра, без разреза, с длинными рукавами и воротничком:

- а) джемпер;
- б) жакет;
- в) свитер;
- г) сорочка.

18. В основовязаном трикотаже:

- а) две петли в ряду образованы одной нитью;
- б) каждая петля получается из отдельной самостоятельной нити;
- в) целый ряд петель образован одной нитью;
- г) целый ряд петель образован тремя нитями.

19. Разновидность платья без рукавов, воротника, иногда на бретелях - это:

- а) сарафан;
- б) пелерина;
- в) халат;
- г) кардиган.

20. К поперечно-вязаному трикотажному полотну относят:

- а) атлас;
- б) сукно;
- в) гладь;
- г) трико.

21. Трикотажные изделия группируются по назначению:

- а) верхние, бельевые, чулочно-носочные, шапки и шапочки;
- б) верхние, чулочно-носочные, головные уборы;
- в) бытовые и производственные;

г) верхние, бельевые, головные уборы, перчатки-варежки, чулочно-носочные.

22. В основовязаном трикотаже:

- а) каждая петля получается из отдельной самостоятельной нити;
- б) две петли в ряду образованы одной нитью;
- в) целый ряд петель образован одной нитью;
- г) целый ряд петель образован тремя нитями.

23. Установите последовательность по производству швейных изделий:

- а) раскрой;
- б) отделка;
- в) настил;
- г) моделирование;
- д) соединение деталей;
- е) конструирование;
- ж) влажно-тепловая обработка.

24. В какую группу швейных изделий по функциональному использованию относят ночную сорочку:

- а) бельевые изделия;
- б) верхняя одежда;
- в) постельные принадлежности;
- г) легкое платье.

25. Группа по функциональному использованию швейной юбки:

- а) бельевые изделия;
- б) верхняя одежда;
- в) постельные принадлежности;
- г) легкое платье.

26. Установите последовательность изготовления металлической галантереи:

- а) изготовление основы;
- б) обработка поверхности;
- в) моделирование;
- г) конструирование;
- д) термическая обработка;
- е) соединение деталей.

27. Установите последовательность изготовления зеркал:

- а) раскрой и резка;
- б) факетировка;
- в) очистка;
- г) металлизация;
- д) отделка.

29. Установите соответствие между наименованием и назначением плетеных товаров:

1. Шнур шляпный	а) прикладные
2. Эластичный	б) декоративно-отделочные
3. Синелька	в) декоративные
4. Шнур обувной	г) одежно-вспомогательные

30. Установите соответствие между видами галантерейных изделий из пластмасс и назначением:

1. Портсигары	а) принадлежности для шитья и рукоделия
2. Грибки	б) прочие
3. Рожки для обуви	в) курительные принадлежности
4. Запонки	г) фурнитура

31. Установите соответствие между видами и назначением кожгалантерейных изделий:

1. Бюварная папка	а) хранение почтовых бумаг
2. Адресная папка	б) для хранения мелких предметов
3. Бумажник	в) хранение документов, бумажных денег
4. Кошелек	г) вкладывание поздравления
	д) для разменных денег

32. Установите соответствие между видами изделий текстиль - ной галантереи и назначением:

1. Мулине	а) одежно-вспомогательное
2. Шнур обувной	б) для вышивания
3. Лента эластичная	в) прикладное
	г) отделочное

Устный опрос по теме 15 «Кожевенно – обувные товары»

- Содержит 11 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Дайте характеристику материалов для изготовления обуви
2. Как классифицируются натуральные обувные кожи?
3. Каков ассортимент обувных кож? Охарактеризуйте его.
4. Как классифицируются основные материалы для обуви?
5. Каково назначение вспомогательных материалов? Какие материалы к ним относятся?
6. Расскажите о товароведной приемке обуви
7. Из каких частей состоит артикул обуви?
8. Требования, предъявляемые к кожаной обуви
9. Определение размера обуви
10. Из чего состоит стопа?
11. Расскажите о последовательности оценки качества кожаной обуви

Тестовые задания по теме 15

1. Из скольких полипептидов состоит молекула коллагена?
 - 1) 1
 - 2) 2
 - 3) 3
 - 4) 4
 - 5) 5 и более

2. На каком этапе кожевенного производства образуется дефект «подсед кожи»?
 - 1) обезволашивание
 - 2) золение
 - 3) двоение
 - 4) дубление
 - 5) покрывное крашение
3. Каким способом дубления выработывают замшу?
 - 1) хромовое дубление
 - 2) алюминиевое дубление
 - 3) комбинированное дубление
 - 4) жировое дубление
 - 5) титановое дубление
4. Какие кожи имеют минимальную влагоёмкость?
 - 1) кожи для низа обуви
 - 2) хромовые кожи для верха обуви
 - 3) юфть обувная
 - 4) замша
 - 5) велюр для одежды
5. Какие детали для низа обуви получают методом вулканизации?
 - 1) Резиновые подошвы
 - 2) Полиуретановые набойки
 - 3) Монолитные поливинилхлоридные подошвы вместе с каблучком
 - 4) Полипропиленовые каблуки
 - 5) Металлические геленки
6. Какие методы крепления низа используют для изготовления модельной обуви?
 - 1) Клеевой метод
 - 2) Метод строчечно-прессовой вулканизации
 - 3) Сандальный метод
 - 4) Выворотный метод
 - 5) Втачной метод
7. На сколько сортов делится детская кожаная обувь?
 - 1) На сорта не делится
 - 2) 2 сорта
 - 3) 3 сорта
 - 4) 4 сорта
 - 5) 5 сортов
8. Какие из перечисленных дефектов допускаются в модельной обуви?
 - 1) Хорошо заделанные поверхностные повреждения деталей
 - 2) Укороченный рант, на 2 мм
 - 3) Отклонение ходовой поверхности каблука от горизонтальной поверхности, на 2 мм
 - 4) Чуть заметные, хорошо заросшие оспины на голенище сапожек
 - 5) Разная высота полусапожек между полупарами, 10 мм
9. В обуви, каких методов изготовления может присутствовать дефект «недолакировка»?
 - 1) формовые резиновые сапоги
 - 2) штампованные резиновые галоши

- 3) сапожки из поливинилхлорида литьевого
 - 4) сапожки из ПВХ – пластизоля, изготовленные методом коагуляционного термоформования
 - 5) туфли пляжные литьевого метода изготовления из ЭВА
10. На сколько сортов делится клееная резиновая обувь?
- 1) На сорта не делится
 - 2) 2 сорта
 - 3) 3 сорта
 - 4) 4 сорта
 - 5) 5 сортов

Устный опрос по теме 16 «Нефть и нефтепродукты»

- Содержит 12 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Что представляет собой автомобильный бензин? Каким требованиям он должен удовлетворять?
2. Каковы внешние отличительные признаки дизельного топлива?
3. Что определяет степень пожароопасности топлива?
4. Что показывает *фильтруемость* дизельного топлива?
5. Как классифицируются нефтепродукты?
6. Как классифицируют смазочные масла по назначению?
7. Что представляет собой керосин?
8. Где применяются растворители?
9. Как классифицируется нефть?
10. Что такое нефтепереработка?
11. Каким методом осуществляется переработка нефти?
12. Как определяют октановое число бензина?

Тестовые задания по теме 16

1. По содержанию серы нефть подразделяется на
 - а) малосернистую, сернистую, высокосернистую
 - б) низкосернистую, сернистую, очень сернистую
 - в) сладкую, среднекислую, сернистую
2. Мазут – это фракции, выкипающие при температуре
 - а) 200°C
 - б) от 200°C до 240°C
 - в) выше 430°C
3. Легкая нефть имеет относительную плотность, $\text{г}/\text{см}^3$
 - а) более 0,920
 - б) 0,84-0,879
 - в) 0,8-0,839
4. Низкооктановые бензины являются продуктами
 - а) вакуумной перегонки
 - б) термического крекинга

- в) гидрокрекинга
5. Чем меньше плотность нефти, тем качество нефтепродуктов
- ниже
 - выше
 - качество нефтепродуктов не зависит от плотности сырой нефти
6. Класс нефти определяют
- по потенциальному содержанию масел
 - по выходу фракций, выкипающих при температуре до 350°C
 - по содержанию серы
7. Светлые нефтепродукты, применяемые для сжигания в двигателях, это
- моторное топливо
 - нефтяные масла
 - нефтехимическое сырье
8. Гидрокрекинг проводят с использованием
- кислорода
 - водорода
 - азота
9. Показателем качества бензина является
- октановое число
 - коксовое число
 - температура вспышки
10. Условное обозначение дизельного топлива включает
- наименование, содержание серы, температуру вспышки
 - наименование, содержание серы, коксовое число
 - наименование, коксовое число, коэффициент фильтруемости
11. В обозначении бензина за октановое число принимают процентное содержание
- присадок
 - нормального гептана
 - изооктана
12. Арктическое дизельное топливо применяется при температуре до минус
- 30°C
 - 50°C
 - 80°C
13. Парафин относится к
- смазочным маслам
 - углеродным и вяжущим материалам
 - твердым углеводородам
14. температура начала и конца кипения продукта указывается в обозначении
- растворителя
 - дизельного топлива
 - бензина
15. Для сырой нефти основными качественными характеристиками являются

- а) плотность, вязкость, содержание серы
- б) плотность, содержание серы

Устный опрос по теме 17-18 «Нефть и нефтепродукты»

- Содержит 8 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Дайте определение пластмасс, какие компоненты входят в их состав?
2. Назовите основные виды синтетических полимеризационных пластмасс. Где они используются?
3. Назовите основные виды синтетических поликонденсационных пластмасс. Где они используются?
4. Какими способами вырабатывают изделия из пластмасс?
5. Как классифицируются изделия из пластмасс?
6. К каким показателям ХТП предъявляются обязательные требования?
7. Какие сведения включает в себя маркировка хозяйственных товаров из пластмасс?
8. Назовите основные достоинства и недостатки изделий из пластмасс.

Тестовые задания по теме 17-18

1. Пластические массы (пластмассы) — материалы на основе полимеров, которые при нагревании переходят
 - а) в высокоэластичное состояние и могут формоваться в изделия
 - б) в высокомолекулярное состояние и могут формоваться в изделия
 - в) в высокопластичное состояние и могут формоваться в изделия
2. Наполнители, входящие в состав пластических масс
 - а) снижают себестоимость и могут изменять физические свойства
 - б) повышают эластичность и снижают хрупкость
 - в) замедляют старение пластмасс
3. Недостатком полиэтилена является
 - а) невысокая морозостойкость
 - б) повышенная термостойкость
 - в) невысокая тепло- и светостойкость
4. В качестве антипригарного покрытия в кухонной посуде используют
 - а) Полиметилметакрилат
 - б) Политетрафторэтилен
 - в) Полистирол
5. При производстве текстильных материалов применяют
 - а) полиэфирные пластмассы
 - б) полиуретаны
 - в) полиамидные пластмассы
6. При изготовлении изделий способом экструзии в качестве подающего устройства используют
 - а) толкатель
 - б) шнек
 - в) пуансон

7. В стандартной классификации изделий из пластмасс предусматривается
- а) 11 группировок
 - б) 10 группировок
 - в) 8 группировок
8. В качестве смазочных материалов используются
- а) Полиуретаны
 - б) Кремнийорганические смолы
 - в) Полиэфирные пластмассы
- 9) Полиэтилен высокого давления применяют
- а) для получения пленок, крышек для хозяйственной посуды, тарелок, мисок, стаканов и других видов столовой посуды
 - б) для производства тары, упаковки, кухонных приборов
 - в) для производства пленок, линолеума, искусственных кож
- 10) При ударе издает металлический звук
- а) Поливинилхлорид
 - б) Полиметилметакрилат
 - в) Полистирол
11. Из полиэтилена вырабатывают
- а) крышки для банок
 - б) ворс для одежных щеток
 - в) салфетки и скатерти
12. Назовите пластмассу, на ощупь похожую на парафин, непригодную для изготовления пищевой посуды
- а) полиэтилен высокого давления
 - б) полиэтилен низкого давления
 - в) поливинилхлорид
13. В качестве материалов для низа обуви применяют
- а) полиуретаны
 - б) поропласты
 - в) пенопласты
14. Пленочные материалы получают методом
- а) литья под давлением
 - б) каландрирования
 - в) экструзии
15. Основной для формирования ассортимента является классификация хозяйственных товаров из пластмасс
- а) по комплектности
 - б) по назначению
 - в) способу производства

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Темы рефератов по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»

1. Системы классификации и кодирования товаров.
2. Штриховое кодирование товаров: виды, способ проверки, технические средства контроля.
3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: сущность, система построения. Цели создания, область применения
4. Маркировка товаров (отдельных групп или видов), её значимость.
5. Товароведная классификация товаров (продовольственные и непродовольственные товары).
6. Технические регламенты и документы в области стандартизации.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требования технических регламентов.
8. Международное сотрудничество в области стандартизации.
9. Контроль и экспертиза качества товаров.
10. Оценка уровня качества продукции.
11. Органолептические методы оценки показателей качества товаров.
12. Анализ (экспертиза) ассортимента или качества отдельных групп или видов непродовольственных товаров(не более 5 примеров).
13. Ответственность изготовителя (продавца) за ненадлежащее качество товаров (с примерами из закона о защите прав потребителей и т.п.).
14. Требования к товарной информации.
15. Ответственность изготовителя (продавца) за ненадлежащую информацию (с примерами из закона о защите прав потребителей и т.п.).

16. Фальсификация отдельных групп и видов продовольственных товаров и методы её обнаружения (не более 5 примеров).
17. Упаковка товаров (отдельных групп или видов). Подражание известным брендам
18. Оценка безопасности товаров.
19. Классификация и потребительские свойства чая.
20. Классификация и потребительские свойства кофе и напитков на его основе.
21. Классификация и потребительские свойства безалкогольных и алкогольных напитков.
22. Таможенная экспертиза. Цели и задачи.
23. Хранение непродовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения.
24. Хранение отдельных групп и видов продовольственных товаров. Прогрессивные способы хранения.
25. Характеристика продовольственных товаров и их классификация по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
26. Характеристика непродовольственных товаров и их классификация по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) России.
27. Государственная система стандартизации России (ГСС).
28. Технические средства таможенного контроля (ручные). Требования к профессиональным навыкам специалиста.

3.3. Задания для промежуточной аттестации

Список вопросов к зачету (2 семестр)

1. Предмет, метод, цели и задачи товароведения как научной дисциплины.
2. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.
3. Понятие, сущность и цели классификации.
4. Методы классификации: сущность, правила построения.
5. Основные правила классификации товаров и их роль.
6. Товароведная классификация товаров.
7. Кодирование товаров: виды, сущность и задачи.
8. Разновидности методов кодирования. Штриховое кодирование товаров.
9. Качество товаров. Показатели качества, специфичные для непродовольственных товаров.
10. Качество товаров. Факторы, влияющие на качество непродовольственных товаров.
11. Оценка качества товаров, порядок проведения работ по экспертизе товаров.
12. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству непродовольственных товаров.
13. Общие сведения о химическом составе и строении сырья (материалов) и их влияние на качество товара.
14. Задачи и принципы стандартизации в России. Категории и виды стандартов. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
15. Государственная система стандартизации России: объекты и структура. Госстандарт РФ как национальный орган по стандартизации.
16. Международные организации, разрабатывающие стандарты (ИСО, МЭК). Применение международных стандартов в РФ.

17. Характеристика веществ, контролируемых при проведении сертификации соответствия на безопасность.
18. Нормативная документация, регулирующая качество и безопасность сырья и товаров, поступающих по импорту.
19. Значение таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.
20. Виды фальсификации товаров. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками.
21. Методы обнаружения фальсификации товаров, возможные решения при обнаружении фальсификации.
22. Идентификация товаров как форма испытания товаров, методы идентификации.
23. Качество потребительских товаров, основные понятия и термины.
24. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.
25. Показатели качества, специфичные для непродовольственных товаров.
26. Показатели качества, специфичные для продовольственных товаров.
27. Безопасность потребительских товаров и сырья.
28. Сущность и цели стандартизации. Задачи и принципы стандартизации. Государственная система стандартизации РФ.
29. Категории и виды нормативных документов по стандартизации.
30. Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).

Вопросы к экзамену (3 семестр)

1. Органолептический анализ продовольственных товаров, его решающая роль в оценке качества некоторых групп пищевых продуктов.
2. Вода и минеральные вещества пищевых продуктов, содержание, условия для их сохраняемости.
3. Белки, значение, содержание в пищевых продуктах, изменения, изменения в белках при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
4. Углеводы, значение, классификация, содержание в пищевых продуктах, изменения, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов.
5. Жиры, значение, содержание в пищевых продуктах. Изменения, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров.
6. Витамины пищевых продуктов. Значение, классификация, содержание в пищевых продуктах.
7. Ферменты, классификация. Роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
8. Классификация пищевых продуктов по сохраняемости; процессы, протекающие в них при хранении.
9. Классификация и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения.
10. Количественные и качественные потери пищевых продуктов при хранении и транспортировании.
11. Упаковка пищевых продуктов, классификация по назначению и материалу. Требования к упаковке пищевых продуктов.
12. Условия хранения пищевых продуктов.
13. Требования к маркировке пищевых продуктов. Штриховое кодирование.
14. Фальсификация пищевых продуктов, виды и способы распознавания.

15. Идентификация пищевых продуктов, виды, методы.
16. Индексы E, используемые при маркировке импортных пищевых продуктов.
17. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.
18. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения.
19. Правила приемки и отбор проб для определения показателей качества и проведения экспертизы продовольственных товаров.
20. Сахар - сырец, сахар - песок, рафинад, особенности состава, схемы получения экспертиза, хранение.
21. Сахарозаменители, особенности состава.
22. Какао-бобы, особенности состава, экспертиза.
23. Кондитерские сахаристые изделия, особенности, состав, классификация, хранение.
24. Кондитерские мучные изделия, особенности состава, классификация, хранение.
25. Значение и классификация кондитерских товаров, особенности состава.
26. Вкусовые товары, значение в питании, классификация.
27. Спирт этиловый, особенности технологии, экспертиза.
28. Водка, схема получения, ассортимент, экспертиза.
29. Ликероводочные изделия, классификация, ассортимент, экспертиза.
30. Ром, виски, джин, текила и др., особенности технологии получения, классификация, экспертиза.
31. Виноградные вина, классификация, ассортимент, экспертиза.
32. Игристые вина, классификация, ассортимент, экспертиза.
33. Коньяки (бренди), классификация, ассортимент, экспертиза.
34. Слабоалкогольные напитки, основные виды сырья, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
35. Безалкогольные напитки, состав, классификация, ассортимент.
36. Чай, классификация, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
37. Кофе, особенности состава, схемы получения, ассортимент, экспертиза.
38. Кофе растворимый, схемы получения, ассортимент.
39. Коровье (сливочное) масло, состав, основы технологии, виды, ассортимент, экспертиза.
40. Молоко, состав, виды переработки.
41. Сыры сычужные, состав, классификация, экспертиза.
42. Маргарины, состав, виды, экспертиза.
43. Растительные масла, классификация по видам сырья, схемы получения и рафинация, экспертиза.
44. Мясо убойных животных, пищевая ценность, морфологический состав, классификация по методам обработки, по сортам, категории упитанности.
45. Мясо птицы домашней, виды, пищевая ценность, требования к качеству.
46. Колбасные изделия, классификация, пищевая ценность, экспертиза.
47. Рыбные товары, особенности состава, виды переработки.
48. Икра осетровых и лососевых рыб, пищевая ценность, виды.
49. Табак и табачные изделия, состав, схемы получения, экспертиза.
50. Шоколад и какао-продукты, схема получения, классификация и ассортимент, дефекты шоколада, экспертиза, хранение.
51. Пищевые жиры, классификация, состав, виды, хранение.
52. Мясные товары, пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству.
53. Мясо, пищевая ценность, классификация по сырью, способам обработки и хранения, экспертиза.
54. Классификация нефти.

55. Методы переработки нефти.
56. Карбюраторное топливо. Классификация, свойства и применение.
57. Смазочные масла. Классификация и ассортимент.
58. Осветительные нефтепродукты.
59. Консистентные смазки. Классификация и ассортимент.
60. Растворители. Свойства и ассортимент.
61. Классификация и кодирование нефтепродуктов по ТН ВЭД.
62. Особенности проведения таможенной экспертизы нефтепродуктов.
63. Правила отбора проб нефти и нефтепродуктов.
64. Виды полимеров, способы получения и свойства.
65. Пластические массы и изделия из них. Классификация и ассортимент.
66. Экспертиза пластмасс и изделий из пластмасс.
67. Ткани. Ассортимент, структура, свойства.
68. Строение тканей и виды ткацких переплетений.
69. Потребительские свойства тканей.
70. Дефекты тканей. Требования к качеству.
71. Экспертиза качества тканей.
72. Трикотажные полотна. Классификация и виды трикотажных переплетений.
73. Трикотажные товары. Классификация и характеристика ассортимента.
74. Экспертиза качества и определение сортности трикотажных изделий.
75. Швейные товары. Классификация и экспертиза качества.
76. Нетканые текстильные материалы. Классификация и экспертиза качества.
77. Особенности таможенной экспертизы текстильных товаров.
78. Методы определения волокнистого состава текстильных изделий при проведении таможенной экспертизы.
79. Классификация и кодирование текстильных товаров по ТН ВЭД.
80. Натуральная кожа. Классификация и ассортимент.
81. Методы дубления кож, разновидности отделки.
82. Искусственная кожа. Классификация и ассортимент.
83. Экспертиза натуральных кож.
84. Пороки кожевенного сырья, шубных и меховых овчин.
85. Строение и топография шкур.
86. Методы консервирования шкур.
87. Кожевенное сырье. Классификация и ассортимент.
88. Кожевенное сырье. Классификация и кодирование по ТН ВЭД.
89. Изделия из кожи. Классификация и кодирование по ТН ВЭД.

Зачеты могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина (модуль) «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)»

Код, направление подготовки/специальность 38.05.02. - «Таможенное дело»

Профиль (программа, специализация) Таможенные платежи.

Кафедра ТППОПиТ Курс 2 Семестр 3

Форма обучения – очная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Роль таможенных органов в обеспечении безопасности потребительских товаров и сырья.
2. Классификация и ассортимент продовольственных товаров животного происхождения

Экзаменатор

Гаджибекова И.А.

Утвержден на заседании кафедры (протокол № ___ от _____ 20__ г.)

Зав. кафедрой ТПОПиТ

Демирова А.Ф.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств	24
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	24
2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	25
2.1.2. Этапы формирования компетенций.....	27
2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	29
2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....	29
2.2.2. Описание шкал оценивания.....	31
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	32
3.1. Задания и вопросы для входного контроля.....	32
3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций	32
3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	81