

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 09.06.2021 16:35:15

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой ТТиЭТ

 Э.А. Пьяникова

«29» 12 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для текущего контроля успеваемости  
и промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине

Товароведение и экспертиза в таможенном деле  
(продовольственные и непродовольственные товары)  
(наименование дисциплины)

38.05.02 Таможенное дело,  
направленность (профиль) Организация таможенного контроля  
(код и наименование ОП ВО)

Курск – 2021

# 1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

## 1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

2 семестр

*Тема № 1. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.*

1. Товар как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.
2. Российский и иностранный товары, критерии отнесения товаров к российским.
3. Деление товаров в зависимости от страны происхождения.

*Тема № 2. Систематизация и кодирование товаров, перемещаемых через таможенную границу.*

1. Виды и средства информации о товаре, предъявляемые требования.
2. Цели систематизации и кодирования товаров.
3. Классификаторы: назначение, виды.
4. Общие сведения о средствах информации о товаре.
5. Маркировка, ее назначение, виды, носители.
6. Информационные знаки: понятие, классификация.
7. Штриховое кодирование.

*Тема № 3. Стандартизация товаров, основы технического регулирования. Сертификация товаров и подтверждение соответствия.*

1. Сущность, объекты, принципы и методы стандартизации и технического регулирования рынка.
2. Добровольная сертификация.
3. Формы и схемы подтверждения соответствия продукции.

*Тема № 4. Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды, организация и проведение.*

1. Таможенная экспертиза, ее цели и задачи.
2. Основные виды таможенных товарных экспертиз.
3. Порядок назначения таможенных экспертиз.
4. Взятие проб и образцов товаров.
5. Порядок производства таможенных экспертиз.
6. Заключение по таможенной экспертизе, его структура, требования к изложению разделов.
7. Участие специалистов при проведении таможенного контроля.

*Тема № 5. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.*

1. Сахаристые и мучные кондитерские изделия.
2. Классификация, ассортимент, потребительские свойства сахаристых изделий.
3. Классификация, ассортимент, потребительские свойства мучных кондитерских изделий.
4. Оценка качества, особенности таможенной экспертизы сахаристых изделий.
5. Оценка качества, особенности таможенной экспертизы мучных кондитерских изделий.

*Тема № 6. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.*

1. Особенности плодов и овощей как объекта товароведения.
2. Потери продукции на этапах товарообращения.
3. Классификация, особенности таможенной экспертизы свежих плодовоовощных товаров.
4. Краткая характеристика продуктов переработки плодов и овощей.

*Тема № 7. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.*

1. Классификация и ассортимент вкусовых товаров.
2. Особенности таможенной экспертизы вкусовых товаров.

*Тема № 8. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.*

1. Мясо убойных животных.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
3. Классификация, характеристика и маркировка мяса.

*Тема № 9. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров.*

1. Молоко коровье, его основная характеристика.
2. Питьевое молоко.
3. Сливки.
4. Кисломолочные продукты.
5. Сметана.
6. Творог и творожные изделия.
7. Молочные консервы. Мороженое.
8. Масло из коровьего молока.
9. Сыры.

3 семестр

*Тема № 1. Товароведение и экспертиза товаров из пластмасс.*

1. Определение, основные виды пластмасс, применяемых для изготовления товаров.
2. Ассортимент, потребительские свойства, идентификационные признаки, таможенная экспертиза.
3. Определение, основные виды пластмасс, применяемых для изготовления товаров.
4. Ассортимент, потребительские свойства, идентификационные признаки, таможенная экспертиза.

*Тема № 2. Товароведение и экспертиза силикатных товаров.*

1. Определение и классификация стекол.
2. Ассортимент стеклянных изделий.
3. Дефекты стеклянных изделий.
4. Качество стеклянных бытовых изделий.
5. Определение и классификация керамики.
6. Потребительские свойства керамических изделий.
7. Дефекты керамических изделий.
8. Ассортимент керамических изделий.

*Тема № 3. Металлы и сплавы, классификация и ассортимент товаров, особенности таможенной экспертизы.*

1. Металлы и сплавы.
2. Классификация, ассортимент металлохозяйственных товаров.
3. Классификационные признаки металлов для их кодирования по ТН ВЭД.

*Тема № 4. Товароведение и экспертиза ювелирных товаров.*

1. Материалы для изготовления ювелирных изделий.
2. Классификация и групповая характеристика ассортимента ювелирных изделий.
3. Качество ювелирных изделий

*Тема № 5. Товароведение древесины, древесных товаров, мебели. Общие сведения.*

1. Ассортимент древесных материалов.
2. Транспортирование и хранение древесины.
3. Классификационные признаки древесных товаров для их кодирования по ТН ВЭД.
4. Товароведение и экспертиза мебели, ассортимент, оценка качества, особенности таможенной экспертизы.

*Тема № 6. Товароведение и экспертиза текстильных и швейно-трикотажных товаров.*

1. Общая характеристика текстильных материалов.
2. Классификация и ассортимент тканей, оценка качества.
3. Ассортимент и свойства трикотажных полотен, изделий.
4. Контроль качества одежды.

*Тема № 7. Товароведение и экспертиза кожевенно-обувных товаров.*

1. Виды кожевенного сырья, ассортимент обувных кож.
2. Искусственные и синтетические обувные материалы.
3. Ассортимент кожаной обуви, его характеристика.
4. Ассортимент резиновой обуви, его характеристика.
5. Классификация, групповая характеристика ассортимента валяной обуви.

*Тема № 8. Парфюмерно-косметические товары (ПКТ).*

1. Классификация и характеристика ассортимента ПКТ.
2. Потребительские свойства ПКТ.
3. Идентификация ПКТ и порядок ее проведения.

**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

**5 баллов** (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**4 балла** (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожидан-

ные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**3 балла** (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**2 балла** (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

### **1.3 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ**

*Производственная задача № 1.* Используя каталог «Лесные материалы. Особенности приемки, хранения и продажи», а также ГОСТ 5306-83, решить следующие задачи.

1.1. Найти объем партии бревен строительных диаметра 20 см, длиной 4 м, количество бревен в партии – 1000 шт.

1.2. Найти объем 1850 м пиломатериалов толщиной 22 мм и шириной 125 мм.

1.3. Найти объем 1000 шт. пиломатериалов толщиной 25 мм, шириной 150 мм и длиной 4,5 м.

*Производственная задача № 2.* У образцов (2-3 шт.) парфюмерных товаров, полученных от преподавателя, провести оценку качества маркировки. Результаты оценки качества оформить в виде таблицы.

Таблица - Качество маркировки парфюмерно-косметической продукции

Наименование товара	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Страна, фирма производитель адрес			
Группа товаров			
Нормативный документ			
Масса нетто, объем			
Состав			
Информация о сертификации			
Срок годности			
Применение и предостережение			
Условия хранения			
Дополнительная информация			
Общая оценка качества маркировки			

По итогам анализа маркировки сделать выводы о подлинности товара.

#### *Производственная задача № 3*

Торговое предприятие намерено закупить ювелирные изделия из золота и серебра серийного производства, характеристика которых представлена в таблице 22. Оцените потребительскую ценность каждого изделия в целом с учетом всех формирующих качество и ценообразующих факторов и дайте оценку целесообразности заключения договора поставки.

Изделие №1. Кольцо круглой формы, вставка - натуральный камень (аквамарин) с гладкой и отшлифованной поверхностью (кабашон). Центральная часть кольца выполнена в виде обруча с полусферой из натурального камня - вставки. Закрепка камня - на 4-х крапанах. Размер верхней части кольца - 1,6 см, ширина шинки (по всей окружности) - 2,3 мм. Диаметр аквамарина - 1,0 см. Выполнено из серебра 925-й пробы с чернением (рисунок 1).



Рисунок 1 – Вид изделия №1

Изделие №2. Серьги из красного и белого золото: 585 проба. Вес изделия: 2.687гр. Способ изготовления литье деталей и монтировка. Вставки: 26 бриллиантов круглой огранки, 17 граней, суммарный средний вес камней 0,171 карат, цвет 2, чистота 2. Замок английский. Внешний вид изделия представлен на рисунке 2.



Рисунок 2 – Вид изделия №2

Таблица - Характеристика ювелирных изделий

Показатели	Модель №1 (кольцо)	Модель №2 (серьги)
Вид сплава	СрМ 925	ЗлСрМ 585-300, ЗлСрПд 585-255-160
Способ формообразования	Штамповка, монтировка	Монтировка из литых деталей
Вид отделки изделия	Чернение	-
Вид и шифр вставок	аквамарин Кб 10x10	26БрКр-17-0,171-2/2А
Способ закрепки вставок	Крапановый каст	Корнеровый каст
Вид замка	-	Штекерный
Размер	16,0 – 18,5	-
Именник	ГМЕС	НВПР
Клеймо	м 925	в 585

1. Какие изделия относятся к изделиям серийного производства, в чем их особенности?
2. Расшифруйте марки сплавов. Дайте сравнительную характеристику свойств использованных сплавов. Что такое «белое золото»?
3. Охарактеризуйте сущность каждого метода формообразования изделий, преимущества и недостатки.

4. Охарактеризуйте сущность каждого способа отделки изделий, преимущества и недостатки, отличительные признаки в готовых изделиях.
5. Расшифруйте шифры вставок, дайте их характеристику, группа, вид, разновидность (по торговой классификации), цветность, дефектность, правильность геометрических размеров, основные потребительские свойства (в соответствии с нормативной документацией), внешние отличительные признаки.
6. Охарактеризуйте сущность каждого способа закрепки вставок, его преимущества и недостатки, оцените приемлемость для данного вида ювелирного камня.
7. Дайте характеристику и расшифруйте именник и клеймо.
8. Приведите требования к оформлению и прикреплению ярлыков.

*Производственная задача № 4.* На ювелирном изделии стоит пробирное клеймо



. На изделия из какого металла ставится такое клеймо? Что это за вид пробы? Переведите данную пробу в другие виды проб.

*Производственная задача № 5.* На маркировке ювелирных изделий указана каратная проба, равная 9. На какие виды изделий ставится такая проба. Переведите ее в другие виды проб.

*Производственная задача № 6.* На маркировке ювелирных изделий указана золотниковая проба, равная 72. На какие виды изделий ставится такая проба. Переведите ее в другие виды проб.

*Производственная задача № 7.* При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Огурцов маринованных» производства Вьетнам, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 1633-73 по органолептическим и физикохимическим показателям, содержания токсичных элементов не превышает ПДК, содержания радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

*Производственная задача № 8.* При проведении анализа представленных документов на сертификацию партии продукции «Бананы сушеные», произведенной Компанией по переработки плодов и овощей, КНР экспертом было установлено, что имеются расхождения в размере партии, указанном в инвойсе (счет-фактуре) и документах удостоверяющих качество продукции, выданных компанией производителем. Так же протоколы сертификационных испытаний, отобранных образцов продукции не содержат сведений о проведении испытаний по органолептическим показателям. Какое решение должен принять эксперт в отношении данной партии продукции и как документально это решение должно быть оформлено?

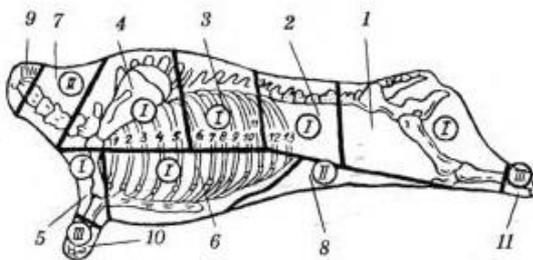
*Производственная задача № 9.* Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

*Производственная задача № 10.* При анализе протоколов сертификационных испытаний на корицу струганную», экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 29049 «Пряности. Корица. ТУ» и не удовлетворяют требованиям СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

*Производственная задача № 11.* На оптовую базу поступило две партии голландского сыра. При приемке по качеству установлено, что голландский брусковый сыр имеет хороший вкус, но слабовыраженный аромат, удовлетворительную консистенцию, неравномерный цвет и рисунок, хороший внешний вид и упаковку; голландский круглый сыр имеет кислый вкус, хорошую консистенцию, неравномерный рисунок, удовлетворительную упаковку. Определите качество, установите сорт.

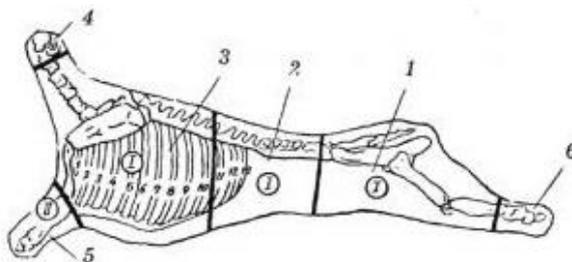
*Производственная задача № 12.* Из образцов металлов и (или) их сплавов, предложенных преподавателем, выбрать два и дать им товароведную характеристику (указав вид металла (состав сплава), назначение, блеск и др.).

*Производственная задача № 13.* Определите разделка туши какого животного представлена на рисунке. Укажите название отрубов.



*Производственная задача № 14.*

Определите разделка туши какого животного представлена на рисунке. Укажите название отрубов.



**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

**5 баллов:** баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при

решении задачи допущены ошибки не критического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

## **2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **2.1 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ**

1. Таможенная экспертиза товаров бытовой химии.
2. Таможенная экспертиза товаров хозяйственного назначения из пластмасс.
3. Таможенная экспертиза металлической посуды.
4. Таможенная экспертиза керамической посуды.
5. Таможенная экспертиза аудио-видео техники.
6. Таможенная экспертиза фототоваров.
7. Таможенная экспертиза телевизоров.
8. Таможенная экспертиза радиоаппаратуры.
9. Таможенная экспертиза ювелирных изделий.
10. Таможенная экспертиза бытовых часов.
11. Таможенная экспертиза игрушек.
12. Таможенная экспертиза бумажнобеловых товаров.
13. Таможенная экспертиза оргтехники.
14. Таможенная экспертиза сотовых телефонов.
15. Особенности таможенной экспертизы драгоценных камней.
16. Анализ ассортимента и потребительских свойств металлопродуктов, пересекающих таможенную границу.
17. Особенности проведения таможенной экспертизы драгоценных металлов и изделий из них.
18. Особенности проведения таможенной экспертизы древесины и изделий из нее.
19. Анализ ассортимента и потребительских свойств транспортных средств, пересекающих таможенную границу.
20. Таможенная экспертиза велосипедов.
21. Таможенная экспертиза спортивных товаров.
22. Таможенная экспертиза товаров для туризма и альпинизма.
23. Таможенная экспертиза светильников.
24. Таможенная экспертиза приборов для поддержания микроклимата.
25. Таможенная экспертиза электронагревательных приборов.
26. Таможенная экспертиза мебели.
27. Таможенная экспертиза холодильников и морозильников.
28. Таможенная экспертиза стиральных машин.
29. Таможенная экспертиза пылесосов.
30. Таможенная экспертиза посудомоечных машин.
31. Таможенная экспертиза швейных и вязальных машин.
32. Таможенная экспертиза нефтепродуктов.
33. Таможенная экспертиза конструкционных материалов.
34. Таможенная экспертиза пиломатериалов.
35. Таможенная экспертиза отделочных и облицовочных материалов.
36. Таможенная экспертиза материалов для пола.
37. Таможенная экспертиза кровельных материалов.

38. Таможенная экспертиза санитарно-технического оборудования.
39. Таможенная экспертиза женской одежды.
40. Таможенная экспертиза мужской одежды.
41. Таможенная экспертиза детской одежды.
42. Таможенная экспертиза пушномеховых товаров.
43. Таможенная экспертиза головных приборов.
44. Таможенная экспертиза бельевых изделий.
45. Таможенная экспертиза тканей и текстильных изделий.
46. Таможенная экспертиза женской обуви.
47. Таможенная экспертиза мужской обуви.
48. Таможенная экспертиза детской обуви.
49. Таможенная экспертиза резиновой и пластизольной обуви.
50. Таможенная экспертиза обувных материалов для низа обуви.
51. Таможенная экспертиза обувных материалов для верха обуви.
52. Таможенная экспертиза кожаной галантереи.
53. Таможенная экспертиза текстильной галантереи.
54. Таможенная экспертиза металлической галантереи.
55. Таможенная экспертиза парфюмерных товаров.
56. Таможенная экспертиза косметических товаров.
57. Таможенная экспертиза свежих овощей.
58. Таможенная экспертиза свежих плодов.
59. Таможенная экспертиза плодоовощных консервов.
60. Таможенная экспертиза сушеных плодов.
61. Таможенная экспертиза сушеных овощей.
62. Таможенная экспертиза замороженных плодов.
63. Таможенная экспертиза замороженных овощей.
64. Таможенная экспертиза мучных кондитерских товаров.
65. Таможенная экспертиза сахаристых кондитерских изделий.

## **2.2 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ**

### **1. Вопросы в закрытой форме**

1.1. \_\_\_\_\_ - это материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.

- а) продукция
- б) товар
- в) продукт

1.2. \_\_\_\_\_ – это материальная продукция, предназначенная для купли-продажи. Является одним из объектов коммерческой деятельности, обладает определенными потребительскими свойствами.

- а) продукция
- б) товар
- в) продукт

1.3. \_\_\_\_\_ - способность удовлетворять какую-либо конкретную человеческую потребность.

- а) потребительная стоимость товаров
- б) пищевая ценность товаров
- в) важность товаров

1.4. \_\_\_\_\_ считаются товары, перемещаемые через таможенную границу и вывозимые с российской территории.

- а) экспортными
- б) импортными
- в) бондовыми

1.5. Товары \_\_\_\_\_ — товары, хранящиеся на таможенном складе и не оформленные в соответствии с таможенными правилами.

- а) экспортные
- б) контрабандные
- в) бондовые

1.6. \_\_\_\_\_ признается перемещение через таможенную границу РФ, помимо или с сокрытием от таможенного контроля, либо с обманным использованием документов или средств таможенной идентификации, либо сопряженное с недекларированием или недостоверным декларированием

- а) контрабандой
- б) бондовыми товарами
- в) транзитными товарами

1.7. \_\_\_\_\_ товар перемещается с одной таможенной территории на другую через территорию третьей страны.

- а) транзитный
- б) бондовый
- в) импортный

1.8. Товары \_\_\_\_\_ - товары, которые с достаточной степенью вероятности могут заявляться (декларироваться) вместо товаров риска.

- а) прикрытия
- б) бондовые
- в) контрабандные

1.9. Принадлежность товара к российскому или иностранному используется для применения или неприменения в рамках отдельных таможенных режимов или таможенных процедур (временного хранения, внутреннего таможенного транзита):

- а) мер тарифного и нетарифного регулирования
- б) запретов и ограничений неэкономического характера
- в) а) и б)

1.10. Товары \_\_\_\_\_ - перемещаемые через таможенную границу Российской Федерации товары, в отношении которых существует вероятность нарушения таможенных правил в целях уклонения от уплаты причитающихся таможенных пошлин и налогов.

- а) риска
- б) бондовые
- в) контрабандные

1.11. \_\_\_\_\_ – это разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

- а) классификация
- б) систематизация
- в) кодирование

1.12. \_\_\_\_\_ метод классификации характеризуется последовательным делением заданного множества объектов (например, товаров) на подчиненные подмножества или так называемые классификационные группировки.

- а) иерархический
- б) фасетный

1.13. \_\_\_\_\_ классификации — этап классификации при иерархическом методе, в результате которого получается совокупность классификационных группировок.

- а) ступень
- б) глубина
- в) признак

1.14. \_\_\_\_\_ метод классификации предусматривает параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки.

- а) иерархический
- б) фасетный

1.15. \_\_\_\_\_ система отличается большой гибкостью, возможностью ограничивать число признаков и группировок, что создает определенные удобства при использовании.

- а) иерархическая
- б) фасетная

1.16. \_\_\_\_\_ — образование и присвоение кода классификационной группировке и/или объекту классификации.

- а) кодирование
- б) шифрование
- в) систематизация

1.17. \_\_\_\_\_ классификаторы утверждает Госстандарт РФ (ныне Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии), их применение обязательно при обмене информацией между системами управления государственного уровня и при заполнении унифицированных форм документов, установленных государственными органами и имеющих межотраслевое применение.

- а) общероссийские
- б) межотраслевые
- в) отраслевые

1.18. Этот классификатор позволяет: кодировать товар; проводить таможенные экономические операции (взимать таможенные пошлины, определять таможенную стоимость, вести отчетность, планирование и др.); изучать товарную структуру внешней торговли.

- а) ТН ВЭД (товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности)
- б) ОКП (общероссийский классификатор продукции)
- в) ОКСМ (общероссийский классификатор стран мира)

1.19. Идея штрихового кодирования зародилась в \_\_\_\_\_ в 30-е гг. XX в., впервые такой код применили в 60-е годы XX в.

- а) США
- б) Англии
- в) Франции

1.20. \_\_\_\_\_ код представляет собой комбинацию темных и светлых полос (пробелов) различной толщины, а также букв и (или) цифр.

- а) штриховой
- б) компьютерный
- в) шифровый

1.21. Под \_\_\_\_\_ понимают деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования. Эта деятельность направлена на упорядоченность в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ и услуг.

- а) стандартизацией
- б) сертификацией
- в) соответствием

122. Объектами стандартизации являются: ..., а также работы и услуги.

- а) продукция, процессы, происходящие на отдельных стадиях ее жизненного цикла
- б) работы и услуги
- в) продукция, процессы, происходящие на отдельных стадиях ее жизненного цикла, а также работы и услуги

1.23. Под \_\_\_\_\_ рынка понимаются действия, организующие поведение отдельных групп или лиц, которые осуществляются в соответствии с законами, постановлениями правительства, а также правилами, установленными правительством, его органами или неправительственными организациями.

- а) регулированием
- б) контролем

1.24. Федеральный закон (ФЗ) «О техническом регулировании» принят в 2002 г. и учитывает Соглашение ВТО о технических барьерах в торговле. Закон регулирует правовые отношения участников рынка и состоит из \_\_\_ глав.

- а) 10
- б) 8
- в) 7

1.25. Объектами технического регулирования в части обязательных требований является ....

а) продукция, которая обладает потенциальным риском при ее использовании (потреблении), а также ряд процессов: производство, хранение, перевозка, реализация, утилизация.

б) продукция, которая обладает потенциальным риском при ее использовании (потреблении)

в) ряд процессов, касающихся товаров: производство, хранение, перевозка, реализация, утилизация

1.26. \_\_\_\_\_ – это документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов (процессов, услуг, работ) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

- а) сущность подтверждения соответствия
- б) сертификат
- в) удостоверение о качестве

1.27. Объектом обязательного подтверждения может быть только продукция, выпускаемая в обращение на территории \_\_\_\_\_

а) РФ, как отечественного производства, так и импортируемая для реализации на российском рынке

б) РФ, любого государства ближнего и дальнего зарубежья, производимого на территории любого из государств

1.28. \_\_\_\_\_ сертификация — форма подтверждения соответствия объекта требованиям технических регламентов, проводимая третьей стороной, — органом по сертификации.

- а) обязательная
- б) добровольная
- в) принудительная

1.29. \_\_\_\_\_ — документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров, оформляется по соответствующим правилам.

- а) сертификат соответствия
- б) удостоверение соответствия
- в) паспорт объекта

1.30. \_\_\_\_\_ сертификация осуществляется для подтверждения соответствия объекта (продукция, процесс, работа и услуга) требованиям национальных стандартов, СТО, СТП, условиям договоров и т.д.

- а) обязательная
- б) добровольная
- в) принудительная

1.31. Сертификация \_\_\_\_\_ проводится по Правилам сертификации, в которых

четко определены показатели, применяемые для идентификации, и обязательные показатели безопасности.

- а) пищевой продукции
- б) товаров
- в) пищевой продукции и непродовольственных товаров

1.32. \_\_\_\_\_ - это совокупность действий, результаты которых рассматриваются в качестве доказательств соответствия продукции установленным требованиям.

- а) схема подтверждения соответствия
- б) структура подтверждения соответствия
- в) технология подтверждения соответствия

1.33. \_\_\_\_\_ — это специальное исследование, проводимое экспертами для решения задач таможенного дела — фискального, контрольного, экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера.

- а) таможенная экспертиза
- б) экспертиза
- в) товароведная экспертиза

1.34. К основным видам таможенных товарных экспертиз относятся:...

а) идентификационная; материаловедческая; химическая; классификационная; товароведческая; оценочная (стоимостная); сертификационная; минералогическая; технологическая; определение страны происхождения товара

б) идентификационная; материаловедческая; товароведческая; определение страны происхождения товара

в) идентификационная; химическая; товароведческая; оценочная (стоимостная); сертификационная; минералогическая; технологическая; определение страны происхождения товара

1.35. \_\_\_\_\_ экспертиза проводится для определения конкретных показателей или параметров товара.

- а) материаловедческая
- б) технологическая
- в) химическая

1.36. \_\_\_\_\_ экспертиза — определение природы драгоценных камней, категории их качества и стоимости.

- а) минералогическая (геммологическая)
- б) идентификационная
- в) материаловедческая

1.37. \_\_\_\_\_ о назначении экспертизы выносится в процессе производства по делу о НТП после заведения таможенным органом такого дела.

- а) постановление
- б) задание
- в) заключение

1.38. Срок проведения экспертизы не должен превышать: .....

а) сроки временного хранения, если выпуск товаров не осуществляется до получения результатов экспертизы; шесть месяцев, если экспертиза проводится в отношении транспортных средств; один год в иных случаях

б) сроки временного хранения, если выпуск товаров не осуществляется до получения результатов экспертизы

- в) один год

1.39. Порядок и условия производства экспертиз в экспертных учреждениях ГТК России определяются ...

а) таможенным и уголовно-процессуальным законодательствами, законодательством РФ об административных правонарушениях, а также Положением об организации производства таможенных экспертиз в ЭКС ГТК России.

- б) таможенным и уголовно-процессуальным законодательствами
- 1.40. Заключение эксперта состоит из: .....
- а) вводной, исследовательской частей и выводов.
- б) исследовательской части и выводов
- 1.41. В исследовательской (констатирующей) части заключения описывают ....
- а) процесс исследования и его результаты, а также дают научное объяснение установленным фактам
- б) процесс исследования и его результаты
- 1.42. Отличительным свойством \_\_\_\_\_ является сиропобразная или желеобразная структура.
- а) всех фруктово-ягодных изделий
- б) всех видов карамели
- в) восточных сладостей
- 1.43. Органолептическую оценку качества фруктово-ягодных кондитерских изделий проводят по показателям: .....
- а) форма, поверхность, структура, консистенция, цвет, вкус и запах
- б) цвет, вкус и запах, консистенция, форма
- в) форма, поверхность, консистенция, вкус и запах
- 1.44. \_\_\_\_\_ - кондитерское изделие стекловидной структуры, полученное увариванием сахаропаточного или инвертного сиропа до влажности 1,5-4% с добавлением или без добавления вкусовых, ароматических и красящих веществ.
- а) карамель
- б) конфета
- в) леденец
- 1.45. По рецептуре и способу приготовления карамель подразделяют на: .....
- а) леденцовую, с начинками, мягкую и полутвердую, витаминизированную и лечебную
- б) леденцовую и с начинками
- в) леденцовую, с начинками, витаминизированную и лечебную
- 1.46. К органолептическим показателям качества карамели относят: ....
- а) вкус, запах, цвет, поверхность, форму
- б) вкус, запах, цвет, форму
- в) вкус, запах, цвет, поверхность
- 1.47. К недопустимым дефектам карамели относят:...
- а) посторонние привкусы и запахи, открытые швы и следы начинки на поверхности, жировое и сахарное поседение - для карамели, глазированной шоколадной глазурью, липкую поверхность и др.
- б) посторонние привкусы и запахи, открытые швы и следы начинки на поверхности
- в) посторонние привкусы и запахи, открытые швы и следы начинки на поверхности, липкую поверхность и др.
- 1.48. В зависимости от рецептуры и технологии производства шоколад подразделяют на: ...
- а) обыкновенный без добавлений и с добавлениями; десертный без добавлений и с добавлениями; пористый десертный; с начинками; белый и диабетический
- б) обыкновенный; десертный; пористый десертный; с начинками; белый и диабетический
- в) обыкновенный; десертный; пористый; белый и диабетический
- 1.49. Экспертиза качества шоколада включает в себя: ....
- а) проверку состояния упаковки и правильности маркировки, отбор проб и их идентификацию, определение органолептических и физико-химических показателей, контроль показателей безопасности
- б) проверку состояния упаковки и правильности маркировки, определение органо-

лептических и физико-химических показателей, контроль показателей безопасности  
в) проверку правильности маркировки, определение органолептических и физико-химических показателей, контроль показателей безопасности

1.50. \_\_\_\_\_ - порошкообразный продукт, получаемый путем измельчения какао-жмыха с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ.

а) какао-порошок

б) какао-масло

в) сухое молоко

1.51. Экспертиза качества конфет предусматривает ....

а) проверку состояния упаковки и маркировки, определение органолептических и физико-химических показателей, контроль показателей безопасности

б) проверку маркировки, определение органолептических и физико-химических показателей, контроль показателей безопасности

1.52. К основным дефектам конфет относят: .....

а) сахарное и жировое поседение, высыхание и черствение, засахаривание, прогоркание и осаливание жира, поражение личинкой шоколадной моли

б) сахарное и жировое поседение, высыхание и черствение, поражение личинкой шоколадной моли

в) сахарное и жировое поседение, черствение, засахаривание, осаливание жира, поражение личинкой шоколадной моли

1.53. \_\_\_\_\_ углеводов определяют вкусовые и структурно-механические свойства плодов и овощей, их устойчивость при хранении и пригодность к переработке.

а) количество и состав

б) строение

в) состав

1.54. \_\_\_\_\_ содержатся во всех плодах и овощах и придают каждому виду свой специфический вкус. Они активизируют секрецию поджелудочной железы, функции желудка, процессы пищеварения и усвоения разнообразной пищи, тормозят развитие гнилостных и патогенных микроорганизмов.

а) органические кислоты

б) минеральные кислоты

в) витамины

1.55. \_\_\_\_\_ являются биологическими катализаторами всех реакций, протекающих во всех живых системах, значительно облегчают работу кишечника и способствуют лучшему усвоению зерномучных, кондитерских, жиросодержащих, мясных и рыбных продуктов.

а) ферменты

б) витамины

в) белки

1.56. \_\_\_\_\_ - большой класс органических веществ, играют важную роль в формировании потребительских свойств продукции: участвуют в образовании цвета, вкуса и аромата; защищают от повреждения фитопатогенными микроорганизмами.

а) фенольные соединения

б) азотистые вещества

в) гликозиды

1.57. \_\_\_\_\_ - незаменимые пищевые вещества, которые не синтезируются в организме человека или синтезируются в недостаточном количестве, обладают высокой биологической активностью, участвуют в регуляции процессов жизнедеятельности.

а) витамины

б) макроэлементы

в) микроэлементы

1.58. \_\_\_\_\_ - химические соединения, обладающие способностью подавлять

жизнедеятельность или вызывать гибель микроорганизмов, поражающих свежие плоды и овощи.

- а) фитонциды и фитоалексины
- б) азотистые вещества
- в) гликозиды

1.59. \_\_\_\_\_ - важнейшие и наиболее общие показатели, характерные для большинства видов плодов и овощей. К ним относятся внешний вид (комплексный показатель, включающий в себя ряд единичных показателей - окраска, форма, свежесть, зрелость, состояние поверхности, целостность); вкус и запах; размер или масса плодов и овощей.

- а) определяющие
- б) важные
- в) специфические

1.60. К \_\_\_\_\_ показателям качества относят показатели, свойственные только данному виду продукции.

- а) специфическим
- б) особенным
- в) определяющим

1.62. \_\_\_\_\_ (съедобная) - плоды и овощи достигают наиболее высокого уровня потребительских свойств по показателям внешнего вида, окраске, вкусу, аромату, консистенции.

- а) потребительская степень зрелости
- б) съемная
- в) техническая

1.63. \_\_\_\_\_ зрелость - физиологическое состояние, характеризующееся накоплением необходимого уровня питательных и вкусовых веществ обеспечивающее процесс дозревания после уборки и при хранении и позволяющее достигать потребительскую зрелость (зимние сорта яблок и груш, томаты, перец, дыни и др.).

- а) съемная
- б) техническая
- в) съедобная

1.64. \_\_\_\_\_ зрелость - плоды и овощи снимают в стадии зрелости, наиболее оптимальной для осуществления переработки. Например, подбирается размер огурцов для консервирования, консистенция плодов для компотов и для пюре, зеленого горошка для консервирования.

- а) техническая
- б) съемная
- в) потребительская

1.65. \_\_\_\_\_ зрелость - стадия созревания, когда завершается процесс дозревания семян, после этого наступает период перезревания, когда плоды и овощи теряют свои потребительские свойства.

- а) физиологическая
- б) потребительская
- в) съемная

1.66. По срокам хранения при оптимальных условиях хранения большинство косточковых плодов, ягод ....

- а) с коротким сроком хранения (до 1 мес.)
- б) с длительным сроком хранения (от 3 до 6 мес.)
- в) со средним сроком хранения (от 1 до 3 мес.)

1.67. По срокам хранения при оптимальных условиях хранения семечковые плоды и виноград поздних сроков созревания, цитрусовые, гранаты, орехи, некоторые дикорастущие ягоды (клюква) относятся к плодам ...

- а) с коротким сроком хранения (до 1 мес.)

б) с длительным сроком хранения (от 3 до 6 мес.)

в) со средним сроком хранения (от 1 до 3 мес.)

1.68. Класс плодов подразделяется на группы и виды в зависимости от особенностей состава, строения и места произрастания:

а) семечковые, косточковые, цитрусовые, субтропические, тропические, орехоплодные, ягоды

б) семечковые, косточковые, цитрусовые, орехоплодные, ягоды

в) семечковые, цитрусовые, тропические, ягоды

1.69. \_\_\_\_\_ - продукт, полученный путем сбраживания осахаренного сырья с последующей перегонкой и очисткой от примесей (ректификацией).

а) спирт этиловый

б) брага

в) водка

1.70. В зависимости от состава сырья и степени очистки \_\_\_\_\_ подразделяют на сорта: Альфа, Люкс, Экстра, Базис, высшей очистки и 1-й.

а) спирт этиловый ректификованный

б) водку

в) ликеро-водочные изделия

1.71. Экспертиза качества \_\_\_\_\_ начинается с их идентификации и определения подлинности на основе исследования состояния упаковки, маркировки, оценки органолептических показателей, а также физико-химических показателей в соответствии с ГОСТ Р 51786-2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности».

а) водок

б) спирта этилового

в) браги

1.72. \_\_\_\_\_ - алкогольные напитки крепостью от 6 до 60% об., получаемые смешиванием ректификованного этилового спирта, ликероводочных полуфабрикатов и других компонентов, формирующих характерные вкусовые и ароматические свойства напитка.

а) ликероводочные изделия

б) ликеры

в) спиртовые настойки

1.73. Ликероводочные изделия в зависимости от содержания спирта, общего экстракта, сахара и кислот подразделяют на \_\_\_ ассортиментных групп

а) 16

б) 12

в) 13

1.74. \_\_\_\_\_ отличаются ярко выраженными ароматическими свойствами, высоким содержанием сахара и общего экстракта. Делятся на крепкие, десертные, эмульсионные, кремы в зависимости от крепости (30-15 %) и массовой концентрации ингредиентов.

а) ликеры

б) пунши

в) наливки

1.75. \_\_\_\_\_ (15-20%) - напитки, приготовленные на основе ликероводочных полуфабрикатов с добавлением коньяка, виски, вина, меда, сахара, лимонной кислоты и других компонентов. Имеют кисло-сладкий вкус и аромат пряностей, которые максимально проявляются при разбавлении пунша горячим чаем, кипятком или газированной водой в соотношении 1:1.

а) пунши

б) ликеры

в) наливки

1.76. \_\_\_\_\_ - напитки, как правило, спиртные, которые употребляют перед едой для возбуждения аппетита.

- а) аперитивы
- б) коктейли
- в) ликеры

1.77. \_\_\_\_\_ - крепкие, не содержащие сахара ликероводочные изделия, имеющие темно-коричневый цвет, интенсивный пряный аромат и сложный вкус, обусловленный многокомпонентным составом. В их состав входят настои лекарственных трав, корней, почек, цветов, орехов, эфирные масла, спиртованные соки и морсы, мед, ароматические эссенции, сахарный колер.

- а) бальзамы
- б) настойки
- в) ликеры

1.78. \_\_\_\_\_ - крепкий алкогольный напиток (40-56%), полученный путем фракционной перегонки сухих белых виноградных виноматериалов с после-дующей выдержкой коньячного спирта в контакте с древесиной дуба не менее 30 мес.

- а) коньяк
- б) бальзам
- в) виски

1.79. К \_\_\_\_\_ коньякам относят коньяки групп «КВ», «КВВК», «КС» и «ОС», дополнительно выдержанные не менее трех лет в дубовых бочках или бутах, без учета послекупажного отдыха.

- а) коллекционным
- б) выдержанным
- в) экстра класса

1.80. Виноградные вина классифицируют по разным признакам:

а) по содержанию диоксида углерода ( $CO_2$ ); по составу сырья; по цвету; по способу производства

б) по содержанию диоксида углерода ( $CO_2$ ); по составу сырья; по способу производства

в) по составу сырья; по цвету; по способу производства

1.81. В зависимости от качества и сроков выдержки тихие вина бывают:

- а) молодые; вина без выдержки; выдержанные; марочные; коллекционные
- б) молодые; выдержанные; коллекционные
- в) вина без выдержки; выдержанные; марочные; коллекционные

1.82. По сроку выдержки игристые вина подразделяют на вина:

- а) без выдержки; выдержанные; коллекционные
- б) молодые; выдержанные; коллекционные
- в) без выдержки; выдержанные; марочные; коллекционные

1.83. Стеклом называют ...

а) аморфные тела, полученные в результате переохладения расплава различного химического состава, имеющие механические свойства твердых тел;

б) твердые тела, полученные в результате переохладения расплава различного химического состава;

в) хрупкие тела, полученные в результате переохладения расплава различного химического состава, имеющие механические свойства твердых тел.

1.84. Главными сырьевыми материалами для производства стеклянных изделий являются:

- а) кварцевый песок, известняк или мел;
- б) кварцевый песок, сода или сульфат натрия, пегматит;
- в) кварцевый песок, сода или сульфат натрия, известняк или мел, доломит, пегматит.

- 1.85. Стекланную посуду вырабатывают ...
- а) выдуванием, прессованием;
  - б) выдуванием, прессованием, прессовыдуванием;
  - в) выдуванием, прессованием, прессовыдуванием и центробежным литьем.
- 1.86. Стекланные бытовые товары подразделяют на ...
- а) три подкласса — посуда, лампы и художественные (декоративные) изделия;
  - б) два подкласса — посуда и художественные (декоративные) изделия;
  - в) два подкласса — посуда и лампы.
- 1.87. Какие из перечисленных природных камней являются драгоценными?
- а) алмаз;
  - б) рубин;
  - в) циркон;
  - г) изумруд;
  - д) аметист;
  - е) натуральный морской жемчуг;
  - ж) уникальные янтарные образования;
  - з) натуральный и культивированный морской жемчуг;
  - и) топаз.
- 1.88. Сколько весит 0,5 карат?
- а) 2 г;
  - б) 0,2 г;
  - в) 1 г;
  - г) 0,1 г.
- 1.89. Бриллиант – это....
- а) любой алмаз;
  - б) алмаз, ограненный круглой огранкой с 57 гранями;
  - в) ограненный алмаз, имеющий не менее 17 граней;
  - г) любой ограненный алмаз.
- 1.90. Какой из перечисленных минералов не бывает красного цвета?
- а) турмалин;
  - б) рубин;
  - в) сапфир;
  - г) бриллиант.
- 1.91. В чем отличие культивированного жемчуга от искусственного?
- а) состоит из вещества, вырабатываемого морским или пресноводным моллюском, которое он выделяет при попадании случайным образом внутрь раковины какого-нибудь инородного тела;
  - б) инородное тело внедряется в раковину моллюска человеком, при отделении имеет «не заросшую» сторону;
  - в) в тело морской устрицы вручную вводят перламутровую бусину-зародыш с кусочком мантийной ткани от другой, имеет бледно-зеленоватый цвет и внутреннее ядро.
- 1.92. Качество древесины зависит от ...
- а) породы дерева, условий его роста и наличия тех или иных пороков (трещин, сучков и пр.);
  - б) породы дерева и наличия тех или иных пороков (трещин, сучков и пр.);
  - в) условий роста дерева и наличия тех или иных пороков (трещин, сучков и пр.).
- 1.93. Древесина этих пород деревьев характеризуется прямослойным строением, невысокой объемной массой, высокой стойкостью к гниению и механической прочностью, она также легко обрабатывается.
- а) хвойных;
  - б) лиственных.

1.94. \_\_\_\_\_ широко распространена, применяется в строительстве для изготовления столярных изделий, каркасов отдельных предметов мебели, производства фанеры, тары, целлюлозы, бумаги и т.д.

- а) пихта;
- б) сосна;
- в) лиственница.

1.95. \_\_\_\_\_ — кустарниковое растение, иногда встречается в виде деревьев диаметром 30-60 см. Древесина этого дерева применяется как облицовочный материал для изготовления мелких токарных и резных изделий, игрушек, тростей и др.

- а) можжевельник;
- б) тис;
- в) пихта.

1.96. Это дерево имеет тяжелую, плотную, прочную и стойкую к гниению древесину с красивой текстурой и высоким блеском, которую используют для производства мебели (в виде шпона), паркета, тары для виноградных вин, пива. Мебель из этой древесины трудно полировать, поэтому ее выпускают в основном лакированной.

- а) ольха;
- б) дуб;
- в) береза.

1.97. \_\_\_\_\_ - самая распространенная порода, она составляет примерно  $\frac{2}{3}$  всех лиственных лесов. Ее древесину широко используют для получения шпона клееной фанеры, мебели, столярных изделий, колодок, лыж, оружейных лож и других товаров. Она легко окрашивается, используется для имитации под ценные породы древесины.

- а) береза;
- б) липа;
- в) ясень.

1.98. \_\_\_\_\_ - изделия с мягким сиденьем, предназначенные для одного человека. Делаются на ножках, на скамейке, на коробчатом основании, с чехлом-драпировкой, закрывающей опору, без спинки или с низкой спинкой.

- а) табуреты;
- б) банкетки;
- в) стулья.

1.99. . Как представляют перечень всех ингредиентов в косметических средствах?

- а) в порядке уменьшения их массовой доли в рецептуре изделия;
- б) сначала основное, затем вспомогательное;
- в) только основное.

1.100. Как указывают парфюмерную (ароматическую) композицию на маркировке?

- а) в % - ном содержании
- б) с раскрытием состава (каждый ингредиент указывают в %)
- в) перечисляют основные душистые вещества
- г) как единый ингредиент без раскрытия состава

1.101. Кто устанавливает срок годности парфюмерно-косметических товаров?

- а) ГОСТ;
- б) другой технический документ;
- в) предприятие изготовитель;
- г) реализатор продукции.

1.102. Где располагают маркировку парфюмерно-косметических товаров?

- а) футляр, этикетка, контрэтикетка, ярлык, открытка, лист- вкладыш;
- б) футляр, этикетка, пробка, ярлык, кольеретка, колпачок;
- в) ярлык, фиксатор, открытка, лист-вкладыш, кольеретка;
- г) только на внешней стороне футляра.

1.103. Какие из перечисленных парфюмерных жидкостей не являются «собственно» парфюмерными?

- а) духи;
- б) одеколоны;
- в) туалетные воды;
- г) парфюмерные воды.

1.104. Какие из перечисленных показателей не характеризуют качество парфюмерных жидкостей?

- а) характер запаха;
- б) прозрачность;
- в) содержание воды и летучих веществ;
- г) сумма массовых долей душистых веществ.

1.105. Указать норму суммы массовых долей душистых веществ для одеколонов?

- а) не менее 10 %;
- б) не менее 4 %;
- в) не менее 1,5 %;
- г) не менее 1 %.

1.106. Какой из перечисленных показателей является не обязательным при оценке качества парфюмерных жидкостей?

- а) внешний вид;
- б) сумма массовых долей душистых веществ;
- в) стойкость запаха;
- г) характер запаха.

1.107. При сертификации \_\_\_\_\_ применяют рекомендации европейских директив.

- а) парфюмерно-косметической продукции и игрушек
- б) парфюмерно-косметической продукции
- в) бытовой техники

1.108. При экспертизе качества печенья проверяют....

а) состояние упаковки, полноту и достоверность маркировки, проводят оценку органолептических и физико-химических показателей, контроль микробиологических показателей и допустимых уровней ксенобиотиков

б) состояние маркировки, проводят оценку органолептических и физико-химических показателей, контроль микробиологических показателей

в) состояние упаковки, проводят оценку органолептических и физико-химических показателей, контроль микробиологических показателей и допустимых уровней ксенобиотиков

1.109. К органолептическим показателям качества печенья относят .....

- а) форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид на изломе
- б) форму, поверхность, цвет, вкус и запах
- в) форму, цвет, вкус и запах, вид на изломе

1.110. \_\_\_\_\_ - мучное кондитерское изделие слоистой и хрупкой структуры, с пониженным содержанием сахара и высоким содержанием жира.

- а) крекер (сухое печенье)
- б) галета
- в) затяжное печенье

1.111. \_\_\_\_\_ - это мучные кондитерские изделия разнообразной формы с выпуклой поверхностью, выпеченные из сдобного теста с добавлением различных пряностей (смеси молотых корицы, гвоздики, мускатного ореха, ванилина, кардамона и др.)

- а) пряники
- б) кексы
- в) сдобные булочки

1.112. При органолептической оценке качества пряников и коврижек определяют.....

а) форму, поверхность, цвет, вкус и запах, которые должны быть свойственными наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, а также вид в изломе

б) форму, поверхность, цвет, вкус и запах

в) форму, вкус и запах, которые должны быть свойственными наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, а также вид в изломе

1.113. \_\_\_\_\_ - кондитерские изделия с художественно оформленной поверхностью, состоящие из основных (выпеченных, сбивных) и отделочных полуфабрикатов.

а) торты и пирожные

б) торты

в) рулеты

1.114. Экспертизу качества тортов и пирожных проводят по органолептическим показателям: .....

а) форма и внешний вид, структура, консистенция, цвет, вкус и запах

б) внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах

в) форма и внешний вид, структура, цвет, вкус и запах

1.115. \_\_\_\_\_ - мучные высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с использованием дрожжей или химических разрыхлителей или без них, с отделкой внешней поверхности сахарной пудрой, помадой, шоколадной глазурью или без отделки.

а) кексы

б) торты

в) бисквитные пирожные

1.116. Экспертизу качества кексов, рулетов, ромовых баб проводят по органолептическим показателям:.....

а) форма, поверхность, цвет, консистенция, вкус и запах, вид на разрезе

б) форма, консистенция, вкус и запах, вид на разрезе

в) форма, поверхность, консистенция, вкус и запах

1.117. К основным дефектам кексов, рулетов, ромовых баб относят ....

а) повреждения и деформации; неравномерную отделку поверхности; дефекты структуры; посторонние привкусы и запахи; высыхание, черствение, плесневение и др.

б) повреждения и деформации, например вмятины, изломы; неравномерную отделку поверхности; посторонние привкусы и запахи; высыхание, черствение и др.

в) повреждения и деформации; неравномерную отделку поверхности; дефекты структуры; посторонние привкусы; высыхание, плесневение и др.

1.118. При экспертизе качества мучных восточных сладостей определяют органолептические показатели:.....

а) форму, поверхность, цвет, консистенцию и структуру, вкус и запах

б) форму, поверхность, цвет, вкус и запах

в) форму, поверхность, цвет, консистенцию, вкус и запах

1.119. \_\_\_\_\_ - многослойное изделие из сдобного слоеного или дрожжевого теста с ореховой начинкой, пропитанное маслом, медом, с добавлением кардамона и корицы.

а) пахлава (сдобная, слоеная, сухумская)

б) торт «Наполеон»

в) слойка

1.120. К основным дефектам тортов и пирожных относят: ....

а) расплывчатый рисунок крема; шоколадную глазурь с признаками жирового или сахарного поседения; липкую, засахаренную помадную глазурь; нехарактерную структуру, подгорелость, высыхание, черствение, плесневение выпеченных полуфабрикатов; неприятный привкус и запах несвежих продуктов

б) липкую, засахаренную помадную глазурь; нехарактерную структуру, подгорелость, высыхание, черствение, плесневение выпеченных полуфабрикатов; неприятный привкус и запах несвежих продуктов

в) нехарактерную структуру, подгорелость, плесневение выпеченных полуфабрикатов; неприятный привкус и запах несвежих продуктов

## **2 Вопросы в открытой форме**

2.1. \_\_\_\_\_ признается также невозвращение на таможенную территорию России предметов художественного, исторического и археологического достояния, вывезенных за ее пределы, если такое возвращение является обязательным, либо перемещение товаров и транспортных средств через таможенную границу путем ее прорыва.

2.2. \_\_\_\_\_ являются товары, ввозимые на таможенную территорию России.

2.3. \_\_\_\_\_ символика, представляет данные в форме многоугольных или круговых элементов, похожих на пчелиные соты. К матричным относятся символики «Максикод», «Ультракод» и др.

2.4. \_\_\_\_\_ символика, предполагает последовательное представление знаков символа штрихового кода, которые выстроены в одну линию. Символика непрерывного штрихового кода характеризуется тем, что элемент одного знака символа примыкает к начальному элементу следующего знака символа, и все элементы нанесены слитно без межзнаковых интервалов.

2.5. Обязательное подтверждение соответствия \_\_\_\_\_ осуществляется как в форме обязательной сертификации, так и в форме декларирования соответствия.

2.6. Более потенциально опасной по сравнению с одежными товарами является группа \_\_\_\_\_, на нее распространяется действие ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и поэтому процедуры проведения обязательной сертификации достаточно жесткие.

2.7. При сертификации \_\_\_\_\_ применяют рекомендации европейских директив.

2.8. \_\_\_\_\_ экспертиза — установление принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров, индивидуальных признаков товара, соответствия товара установленным качественным характеристикам и техническому описанию.

2.9. \_\_\_\_\_ экспертиза проводится для определения вида товара, его назначения, важнейших потребительских характеристик, состояния, наличия дефектов, марки, сорта и других особенностей.

2.10. \_\_\_\_\_ экспертиза — установление принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров, индивидуальных признаков товара, соответствия товара установленным качественным характеристикам и техническому описанию.

2.11. \_\_\_\_\_ экспертиза проводится для определения вида товара, его назначения, важнейших потребительских характеристик, состояния, наличия дефектов, марки, сорта и других особенностей.

2.12. К \_\_\_\_\_ кондитерским изделиям относят фруктово-ягодные изделия, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халву и восточные сладости типа карамели и конфет, жевательную резинку.

2.13. \_\_\_\_\_ - это изделие, изготовленное из сахара, патоки, молока, с добавлением жира, вкусовых и ароматических добавок.

2.14. К \_\_\_\_\_ кондитерским изделиям относят печенье, пряники, вафли, кексы, рулеты, ромовые бабы, торты и пирожные, мучные восточные сладости.

2.15. \_\_\_\_\_ - это мучные кондитерские изделия разнообразной формы, выпекаемые из теста, для изготовления которого используют муку, сахар, жиры, молочные и яичные продукты, дрожжи, химические разрыхлители и другое пищевое сырье.

- 2.16. Главной особенностью свежей плодоовощной продукции является высокое содержание \_\_\_\_\_ в свободном состоянии.
- 2.17. \_\_\_\_\_ в плодах и овощах образуются в результате фотосинтеза, они составляют основную массу органических веществ и находятся в легкоусвояемой форме.
- 2.18. \_\_\_\_\_ являются основным источником энергии, а также используются в качестве строительного материала клеток и растительных тканей.
- 2.19. Допустимое отклонение по объему заполнения жидкости флакона не должно превышать?
- 2.20. Через какой промежуток времени определяется показатель «стойкость запаха» у парфюмерных жидкостей?
- 2.21. \_\_\_\_\_ - изделия с мягким сиденьем, предназначенные для одного человека. Делаются на ножках, на скамейке, на коробчатом основании, с чехлом-драпировкой, закрывающей опору, без спинки или с низкой спинкой.
- 2.22. \_\_\_\_\_ - это комплекты мебельных изделий, имеющие единое оформление и предназначенные для спальни, столовой, кабинета, гостиной.
- 2.23. Сколько групп цвета и чистоты имеют граненые рубины?
- 2.24. Сколько групп цвета имеют бриллианты с 57 гранями?
- 2.25. Свинину в зависимости от массы туши в парном состоянии и толщины шпика делят на \_\_\_\_\_ категорий.
- 2.26. К \_\_\_\_\_ относятся изделия мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сыря с добавлением жира.
- 2.27. При производстве \_\_\_\_\_ колбас данной группы не применяется варка. Мясо созревает при выдержке в посоле, затем после измельчения, составления рецептуры и формования батонов во время продолжительной осадки, холодного копчения, а также сушки.
- 2.28. \_\_\_\_\_ - продукт смешанного брожения, изготовленный из кобыльего молока, имеет жидкую консистенцию и повышенное содержание спирта и двуокси углерода.
- 2.29. \_\_\_\_\_ - белковый продукт, изготавливаемый сквашиванием молока под действием молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки самопрессованием и (или) прессованием.
- 2.30. \_\_\_\_\_ получают из пастеризованного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением сыворотки.
- 2.31. \_\_\_\_\_ - жировая часть молока, получаемая его сепарированием.
- 2.32. Для повышения однородности и стабильности молока проводят специальную механическую обработку - \_\_\_\_\_, в результате которой происходит дробление жировых шариков и их всплытия значительно замедляется.
- 2.32. \_\_\_\_\_ вкус молока возникает при накоплении молочной кислоты, которая накапливается при молочнокислом брожении (повышен температура хранения).
- 2.32. \_\_\_\_\_ вкус молока появляется в результате развития гнилостных бактерий при длительном хранении молока при низких температурах.
- 2.33. \_\_\_\_\_ - продукт смешанного брожения. Он подразделяется в зависимости от массовой доли жира (аналогично питьевому молоку). Кроме того, выпускаются его с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока и биокефир (с добавлением бифидобактерий).
- 2.34. \_\_\_\_\_ - национальный кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий.
- 2.35. \_\_\_\_\_ широко распространена, применяется в строительстве для изготовления столярных изделий, каркасов отдельных предметов мебели, производства фанеры, тары, целлюлозы, бумаги и т.д.
- 2.36. \_\_\_\_\_ - кустарниковое растение, иногда встречается в виде деревьев диаметром 30-60 см. Древесина этого дерева применяется как облицовочный материал для изгото-

товления мелких токарных и резных изделий, игрушек, тростей и др.

2.37. \_\_\_\_\_ — след от спекания при обжиге соприкасающихся между собой изделий.

2.38. \_\_\_\_\_ — отсутствие глазури на отдельных местах, чаще всего у фаянсовых изделий.

2.39. \_\_\_\_\_ возникает в результате недостаточно высокой температуры муфельного обжига.

2.40. Сколько групп дефектности имеют бриллианты круглой огранки с 57 гранями?

2.41. Сколько групп цвета и чистоты имеют граненые рубины?

2.42. Указать норму суммы массовых долей душистых веществ для одеколонов?

2.43. Сколько весит 0,5 карат?

2.44. \_\_\_\_\_ - изготовитель, продавец, исполнитель, обратившийся за проведением работ по сертификации.

2.45. В отношении продукции государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляется исключительно на стадии \_\_\_\_\_ продукции.

2.46. Регистрация системы добровольной сертификации осуществляется в течение \_\_\_\_\_ с момента представления документов, предусмотренных настоящим пунктом для регистрации системы добровольной сертификации, в федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию.

2.47. Срок действия сертификата соответствия составляет \_\_\_\_\_.

2.48. \_\_\_\_\_ зрелость - физиологическое состояние, характеризующееся накоплением необходимого уровня питательных и вкусовых веществ обеспечивающее процесс дозревания после уборки и при хранении и позволяющее достигать потребительскую зрелость (зимние сорта яблок и груш, томаты, перец, дыни и др.).

2.49. \_\_\_\_\_ зрелость - плоды и овощи снимают в стадии зрелости, наиболее оптимальной для осуществления переработки. Например, подбирается размер огурцов для консервирования, консистенция плодов для компотов и для пюре, зеленого горошка для консервирования.

2.50. \_\_\_\_\_ зрелость - стадия созревания, когда завершается процесс дозревания семян, после этого наступает период перезревания, когда плоды и овощи теряют свои потребительские свойства.

2.51. В зависимости от качества \_\_\_\_\_ подразделяют на три класса: экстра. 1-й и 2-й. Плоды после дозревания должны иметь кремовую мякоть, характерный запах и сладкий вкус, быть округлыми, свежими, неуродливыми, плотными, перезревшими.

2.52. По способу обработки пиво подразделяют на ...

2.53. К \_\_\_\_\_ относятся изделия из колбасного фарша без оболочки, запеченные в металлической форме.

### **3 Вопросы на установление последовательности**

3.1. Выстройте правильную последовательность операций.

Технология стекловарения состоит в основном из следующих операций:

1) варка стекломассы; 2) приготовление стекольной шихты; 3) обработка стеклянных изделий; 4) производство стеклянных материалов и изделий; 5) отжиг.

3.2. При классификации изделий XV раздела ТН ВЭД черные и цветные металлы следует соблюдать следующий порядок работы (расставьте правильную последовательность).

- Если изделия не исключаются из раздела и отсутствуют в группах 82 и 83, то они классифицируются в группах 72 — 76 и 78 — 81 в зависимости от металла, из которого изготовлены.

- Проверяются группы 82 и 83, с тем, чтобы определить, может ли быть отнесено данное изделие к этим группам.

- Проверить наличие изделия в списке примечания 1 к разделу XV, исключаящем определенные товары из этого раздела.

3.3. Основными процессами изготовления ювелирных изделий являются (расставьте правильную последовательность):

- создание формы изделия
- заготовка материалов
- огранка и закрепление камней (вставок)
- отделка и художественная обработка

3.4. Контроль качества изделий из драгоценных металлов включает в себя следующую последовательность действий:

- парные изделия (серьги, запонки) подбирают по размерам, форме, виду огранки и цвету вставок
- осмотр внешнего вида изделий
- проверка наличия на каждом изделии клейма Инспекции пробирного надзора и имени предприятия-изготовителя
- определение отклонения массы изделий

#### 4 Вопросы на установление соответствия

4.1. Установите соответствие между наименованием молока и его понятием.

Вид молока	Определение
1) Натуральное молоко	а) молоко, в котором значения массовой доли жира, белка (а иногда и сухого обезжиренного молочного остатка) приведены в соответствии с нормами, установленными в нормативных или технических документах
2) Нормализованное молоко	б) молоко-сырье без извлечения и добавок молочных и немолочных компонентов
3) Восстановленное молоко	в) изготавливают из отдельных частей молока и воды.
4) Рекомбинированное молоко	г) молоко, изготавливаемое из концентрированного, сгущенного или сухого молока и воды

4.2. В зависимости от физико-механических и химических свойств стекла классифицируются по назначению следующим образом:

Назначение стекла	Вид изделия из стекла
1) стеклотара	А) стаканы, рюмки, графины и др.
2) стекла для изготовления изделий технического назначения	Б) оконное, зеркальное, витринное, армированное, узорчатое и другие плоские стекла; стеклоблоки, стеклотрубы, стекловолокно, стеклоткани и т. д.
3) стекла для изготовления изделий бытового назначения	В) бутылки, консервные банки, бутылки, аптекарская и парфюмерная тара и т. д.
4) стекла для изготовления изделий строительного назначения	Г) физиотерапевтические лампы, шприцы, кюветы, дистилляторы и т.д.
5) стекла для изготовления изделий медицинского назначения	Д) электроизоляторы, водомерные стекла, лабораторная посуда, оптика, электролампы, свето-

фильтры и т.д.
----------------

4.3. Установите соответствие между наименованием молока и его понятием.

Вид пластмасс	Определение
1) Газонаполненные пластмассы	а) получают введением в жидкую смолу веществ, выделяющих пары или газы, или ее вспениванием (путем продувания воздуха или иного газа) с последующим отверждением. Обычно они имеют замкнутые ячейки (поры).
2) Пенопласты	б) пористые пластмассы с открытыми и сообщающимися между собой порами.
3) Поропласты	в) это материалы с пористой (ячеистой) структурой и малой объемной массой: пенопласты, поропласты.

4.4. К дефектам стекломассы относят камни, шлиры, рух, свиль, мошку и пузыри.

Вид дефекта	Определение
1) Камни	а) представляет собой стекловидное включение в основную стекломассу, отличающуюся от нее по составу.
2) Шлир	б) бесцветные волнистые нити в стекле или на поверхности изделий. Возникает вследствие плохого перемешивания стекла во время варки, неполного растворения отдельных крупных частиц материалов.
3) Свиль	в) газообразные включения, которые могут быть бесцветными (воздушные) и беловатыми (щелочные)
4) Мошка	г) представляют собой различные твердые включения в стекломассу
5) Пузыри	д) очень мелкие газовые включения, создающие впечатление, что стекло усеяно мелкой мошкой

4.5. В зависимости от вида используемого металла и защитно декоративного покрытия выделяют посуду:

Вид посуды	Виды сплавов
1) стальную	а) черную; эмалированную
2) чугунную	б) из латуни, из медно-никелевых сплавов
3) медную	в) из листового алюминия; литую
4) алюминиевую	г) эмалированную; оцинкованную; луженую; крашеную; черную (без покрытия); с тефлоновым покрытием; из нержавеющей стали

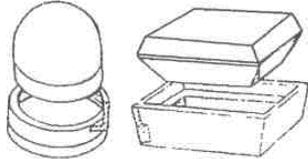
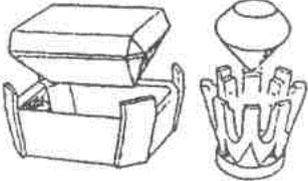
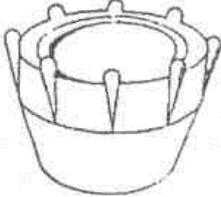
4.6. Замки классифицируются:

Признак	Классификация
1) по принципу действия запорного устройства	а) стационарные (врезные, накладные) и висячие
2) по способу установки	б) цилиндровые и сувальдные

4.7. Крепежные изделия классифицируются на:

Наименование	Понятие (назначение)
1) винты	а) используют для соединения на резьбе деталей из древесины
2) гвозди	б) используют их в основном для резьбового соединения металлических деталей.
3) шурупы	в) подразделяют на строительные, толевые, кровельные, отделочные, обойные, тарные

4.8. Установите вид заправки драгоценных камней в ювелирных изделиях

Внешний вид заправки	Название
	корнеровая
	глухая
	крапановая

4.9. Полная конструкция серьги представлена на рисунке. Подпишите название составляющих.

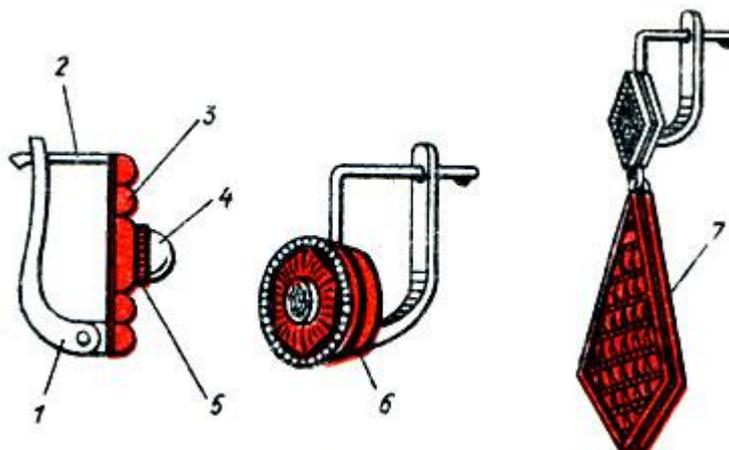


Рисунок - Полная конструкция серьги: швенза; крючок; основание; вставка; каст; рант; подвеска

**Шкала оценивания результатов тестирования:** в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма

баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

***Критерии оценивания результатов тестирования:***

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

**2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ**

*Компетентностно-ориентированная задача № 1.* Используя каталог «Лесные материалы. Особенности приемки, хранения и продажи», а также ГОСТ 5306-83, решить следующие задачи.

1.1. Найти объем партии бревен строительных диаметра 20 см, длиной 4 м, количество бревен в партии – 1000 шт.

1.2. Найти объем 1850 м пиломатериалов толщиной 22 мм и шириной 125 мм.

1.3. Найти объем 1000 шт. пиломатериалов толщиной 25 мм, шириной 150 мм и длиной 4,5 м.

*Компетентностно-ориентированная задача № 2.* У образцов (2-3 шт.) парфюмерных товаров, полученных от преподавателя, провести оценку качества маркировки. Результаты оценки качества оформить в виде таблицы.

Таблица - Качество маркировки парфюмерно-косметической продукции

Наименование товара	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Страна, фирма производитель адрес			
Группа товаров			
Нормативный документ			
Масса нетто, объем			
Состав			
Информация о сертификации			
Срок годности			
Применение и предостережение			
Условия хранения			
Дополнительная информация			
Общая оценка качества маркировки			

По итогам анализа маркировки сделать выводы о подлинности товара.

*Компетентностно-ориентированная задача № 3.* Торговое предприятие намерено закупить ювелирные изделия из золота и серебра серийного производства, характеристика которых представлена в таблице 22. Оцените потребительскую ценность каждого изделия

в целом с учетом всех формирующих качество и ценообразующих факторов и дайте оценку целесообразности заключения договора поставки.

Изделие №1. Кольцо круглой формы, вставка - натуральный камень (аквамарин) с гладкой и отшлифованной поверхностью (кабашон). Центральная часть кольца выполнена в виде обруча с полусферой из натурального камня - вставки. Закрепка камня - на 4-х крапанах. Размер верхней части кольца - 1,6 см, ширина шинки (по всей окружности) - 2,3 мм. Диаметр аквамарина - 1,0 см. Выполнено из серебра 925-й пробы с чернением (рисунок 1).



Рисунок 1 – Вид изделия №1

Изделие №2. Серьги из красного и белого золото: 585 проба. Вес изделия: 2.687гр. Способ изготовления литье деталей и монтировка. Вставки: 26 бриллиантов круглой огранки, 17 граней, суммарный средний вес камней 0,171 карат, цвет 2, чистота 2. Замок английский. Внешний вид изделия представлен на рисунке 2.



Рисунок 2 – Вид изделия №2

Таблица - Характеристика ювелирных изделий

Показатели	Модель №1 (кольцо)	Модель №2 (серьги)
Вид сплава	СрМ 925	ЗлСрМ 585-300, ЗлСрПд 585-255-160
Способ формообразования	Штамповка, монтировка	Монтировка из литых деталей
Вид отделки изделия	Чернение	-
Вид и шифр вставок	аквамарин Кб 10x10	26БрКр-17-0,171-2/2А
Способ закрепки вставок	Крапановый каст	Корнеровый каст
Вид замка	-	Штекерный
Размер	16,0 – 18,5	-
Именник	ГМЕС	НВПР
Клеймо	м 925	в 585

9. Какие изделия относятся к изделиям серийного производства, в чем их особенности?

10. Расшифруйте марки сплавов. Дайте сравнительную характеристику свойств использованных сплавов. Что такое «белое золото»?

11. Охарактеризуйте сущность каждого метода формообразования изделий, преимущества и недостатки.
12. Охарактеризуйте сущность каждого способа отделки изделий, преимущества и недостатки, отличительные признаки в готовых изделиях.
13. Расшифруйте шифры вставок, дайте их характеристику, группа, вид, разновидность (по торговой классификации), цветность, дефектность, правильность геометрических размеров, основные потребительские свойства (в соответствии с нормативной документацией), внешние отличительные признаки.
14. Охарактеризуйте сущность каждого способа закрепки вставок, его преимущества и недостатки, оцените приемлемость для данного вида ювелирного камня.
15. Дайте характеристику и расшифруйте именник и клеймо.
16. Приведите требования к оформлению и прикреплению ярлыков.

*Компетентностно-ориентированная задача № 4.* На ювелирном изделии стоит

пробирное клеймо  . На изделия из какого металла ставится такое клеймо? Что это за вид пробы? Переведите данную пробу в другие виды проб.

*Компетентностно-ориентированная задача № 5.* На маркировке ювелирных изделий указана каратная проба, равная 9. На какие виды изделий ставится такая проба. Переведите ее в другие виды проб.

*Компетентностно-ориентированная задача № 6.* На маркировке ювелирных изделий указана золотниковая проба, равная 72. На какие виды изделий ставится такая проба. Переведите ее в другие виды проб.

*Компетентностно-ориентированная задача № 7.* При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Огурцов маринованных» производства Вьетнам, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 1633-73 по органолептическим и физикохимическим показателям, содержания токсичных элементов не превышает ПДК, содержания радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

*Компетентностно-ориентированная задача № 8.* При проведении анализа представленных документов на сертификацию партии продукции «Бананы сушеные», произведенной Компанией по переработки плодов и овощей, КНР экспертом было установлено, что имеются расхождения в размере партии, указанном в инвойсе (счет-фактуре) и документах удостоверяющих качество продукции, выданных компанией производителем. Так же протоколы сертификационных испытаний, отобранных образцов продукции не содержат сведений о проведении испытаний по органолептическим показателям. Какое решение должен принять эксперт в отношении данной партии продукции и как документально это решение должно быть оформлено?

*Компетентностно-ориентированная задача № 9.* Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной

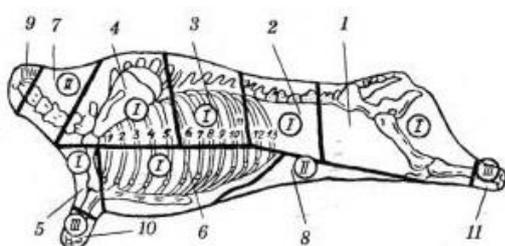
единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

*Компетентностно-ориентированная задача № 10.* При анализе протоколов сертификационных испытаний на корицу струганную», экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 29049 «Пряности. Корица. ТУ» и не удовлетворяют требованиям СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

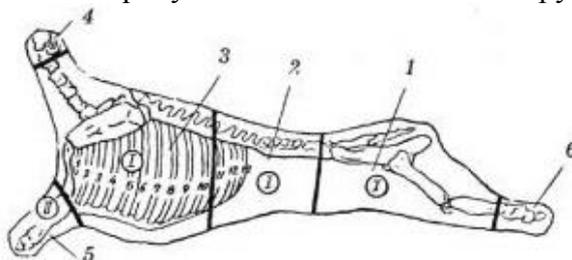
*Компетентностно-ориентированная задача № 11.* На оптовую базу поступило две партии голландского сыра. При приемке по качеству установлено, что голландский брусковый сыр имеет хороший вкус, но слабовыраженный аромат, удовлетворительную консистенцию, неравномерный цвет и рисунок, хороший внешний вид и упаковку; голландский круглый сыр имеет кислый вкус, хорошую консистенцию, неравномерный рисунок, удовлетворительную упаковку. Определите качество, установите сорт.

*Компетентностно-ориентированная задача № 12.* Из образцов металлов и (или) их сплавов, предложенных преподавателем, выбрать два и дать им товароведную характеристику (указав вид металла (состав сплава), назначение, блеск и др.).

*Компетентностно-ориентированная задача № 13.* Определите разделка туши какого животного представлена на рисунке. Укажите название отрубов.



*Компетентностно-ориентированная задача № 14.* Определите разделка туши какого животного представлена на рисунке. Укажите название отрубов.



*Компетентностно-ориентированная задача №15.* Пользуясь образцами, каталогами, журналами мод описать 3 образца одежды по следующим признакам: наименование изделия, половозрастное назначение и размер, конструкционные особенности, вид основного материала, способ изготовления, группа по назначению.

*Компетентностно-ориентированная задача №16.* По образцу текстильного материала, представленного преподавателем, определить методом сжигания химическую природу волокна.

*Компетентностно-ориентированная задача №17.* По образцам обуви, выданным преподавателем, изучить видовой ассортимент, виды материалов для изготовления низа обуви и методы соединения подошвы с верхом. Результаты исследования оформите в виде таблицы.

Таблица – Характеристика образцов обуви

Вид обуви	Материал	Метод крепления	Размер, половозрастное назначение	Назначение обуви

*Компетентностно-ориентированная задача №18.* Определить подлинность штрихового кода на конкретных образцах потребительских товаров, предложенных преподавателем, пользуясь идентификационными признаками.

*Компетентностно-ориентированная задача №19.* На примерах предложенных преподавателем образцов товаров вычислить контрольную цифру, пользуясь методикой, приведенной в примере.

Пример: штрих-код – 5012233213046

Контрольная цифра вычисляется по следующей схеме:

1. Сложить цифры, стоящие на четных позициях:

$$0 + 2 + 3 + 2 + 3 + 4 = 14$$

2. Полученную сумму умножить на 3:

$$14 \cdot 3 = 42$$

3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах, без контрольной цифры:

$$5 + 1 + 2 + 3 + 1 + 0 = 12$$

4. Сложить числа, указанные в пунктах 2 и 3:

$$42 + 12 = 54$$

5. Отбросить десятки: получим 4.

6. Из 10 вычесть полученное в пункте 5 число:

$$10 - 4 = 6$$

Если полученное после расчета цифра не совпадает с контрольной цифрой в штрих-коде, то данный код является фальсифицированным.

*Компетентностно-ориентированная задача №20.* Расшифровать штрих-кодированную информацию на потребительской таре, предложенных образцов товаров. Данные занести в таблицу. Сделать заключение.

Таблица 9 - Расшифровывание штрих-кодированной информации на потребительской таре

Наименование товара	Код EAN-8	Код EAN-13	Код страны	Код производителя	Код товара	Соответствие штриховой и текстовой информации

*Компетентностно-ориентированная задача №21.* При заключении договора на поставку партии импортных товаров сторонами не было оговорено, в каких единицах измерения будет определен размер товарной партии. Каждая из договорных сторон имела в виду свои национальные единицы измерения.

Рассчитать возможные убытки одной из договаривающихся сторон. Необходимая дополнительная информация представлена в таблице.

Таблица - Перечень товаров и единиц их измерения

№ п/п	Наименование товара	Масса партии	Единицы измерения		Цены за убытки, дол.
			импортера	экспортера	
1	Масло сливочное	2 000	кг	торговый фут	5
2	Пшеница	600	центнер (рос.)	короткий центнер	15
3	Сахарный песок	1 000	центнер (англ.)	короткий центнер	40
4	Мясо	100	тонна (рос.)	тонна (США)	1600
5	Мука	200	тонна (амер.)	короткая тонна	200
6	Медикаменты (масса упаковки за 1 шт.)	10 000 шт.	2 аптекарских унции	2 торговых унции	1.0
7	Нефть	200	сухой барель	нефтяной барель	200
8	Пиво	10 000	бушель англ.	бушель США	300
9	Ткани х/б	100 000	м	ярд	2.0
10	Ткани шерстяные	200 000	м	фут	15.0

Дать заключение и рекомендации по предотвращению убытков одной из сторон. Объясните возможные причины допущенных при заключении договора ошибок.

*Компетентностно-ориентированная задача №22.* При заключении контракта на поставку мороженого мяса в особых условиях было указано, что его температура хранения должна быть не ниже  $-10^{\circ}\text{F}$  (градус Фарингейта). На таможне мясо хранилось при  $-6^{\circ}\text{C}$  (градус Цельсия).

Может ли фирма-получатель предъявить претензию поставщику-импортеру, если при хранении в течении сроков годности качество мяса ухудшалось и оно признано непригодным для пищевых целей?

Примечание: 1 градус Цельсия равен 1 градусу Кельвина.

Пересчет температуры градуса Цельсия на градус Фарингейта выполняется по формуле

$$t = 5/9 (t_{\text{F}} - 32)$$

*Компетентностно-ориентированная задача №23.* Три транснациональные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой выгоднее заключать договор на перевозку, если цены на транспортные услуги у всех одинаковые, но у первой компании стоимость перевозки груза указаны за 1 км, у второй – за 1 ярд, у третьей – за 1 фут. Рассчитайте стоимость транспортных услуг каждой компании, если груз надо перевести на расстояние 1000 км, а стоимость перевозки единицы груза на единицу длины составляет 5 условных единиц.

Проранжировать стоимость транспортных услуг по шкале отношений в возрастающем порядке.

*Компетентностно-ориентированная задача №24.* По предложенным образцам карамели определить способ обработки карамельной массы, способ защитной обработки в соответствии с ГОСТ 6477-78 «Карамель. Общие технические условия». Результаты анализа отразить в таблице.

Таблица - Способы обработки карамели

Наименование образцов карамели	Способ обработки карамельной массы	Способ защитной обработки поверхности

*Компетентностно-ориентированная задача №25.* Провести экспертизу качества карамели по органолептическим (вкус и запах, цвет, прозрачность, форма) и физико-химическим показателям (массовая доля начинки, содержание штук в 1 кг). Результаты выполненного задания оформить в виде таблицы.

Таблица - Результаты экспертизы качества карамели

Наименование показателя	Характеристика показателя по ГОСТ	Фактическая характеристика
Вкус и запах		
Цвет		
Форма		
Состояние поверхности изделия		
Количество штук карамели в 1 кг		
Масса исследуемого образца карамели, г		
Содержание начинки, г, %		

Сделать заключение по качеству карамели.

*Компетентностно-ориентированная задача №26.* Используя справочник «Химический состав пищевых продуктов. Книга 1», сравните витаминный, минеральный состав и энергетическую ценность одного из предложенных вариантов печенья и хлеба из пшеничной муки, данные оформите в виде таблицы.

Таблица - Сравнительные данные химического состава и энергетической ценности хлеба и печенья

№	Наименование изделий	Минеральные вещества, мг/100 г						Витамины, мг/100 г			ЭЦ, ккал
		Na	K	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	
1	Хлеб русский										
	Печенье сахарное (в.с.)										
2	Хлеб степной										
	Печенье затяжное (в.с.)										
3	Хлеб паленица (в.с.)										
	Печенье сдобное миндальное										
4	Калач саратовский										
	Печенье сдобное										

*Компетентностно-ориентированная задача №27.*

Используя ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества» (п.1.3.-1.8.), решить один из вариантов ситуационных задач по определению точечных проб и выборки из партии картофеля. Варианты задач приведены в таблице.

Таблица - Варианты ситуационных задач

Варианты	Число точечных проб	Количество упаковочных единиц
1. Неупакованный картофель – 148 т		
2. Неупакованный картофель – 155 т		
3. Неупакованный картофель – 110 т		
4. Упакованный картофель в мешки – 80 шт.		
5. Упакованный картофель в мешки – 150 шт.		
6. Упакованный картофель в мешки – 290 шт.		

*Компетентностно-ориентированная задача №28.*

На основе изученного теоретического материала о факторах, формирующих качество чая, составить технологическую схему производства черного байхового чая с указанием процессов, происходящих при производстве чая, результаты оформить в таблице.

Таблица - Технологическая схема производства черного байхового чая

Операции	Требования к условиям	Процессы, происходящие в сырье
Сбор чайного сырья		–
Завяливание		
Скручивание		
Ферментация		
Сушка		
Сортировка		
Упаковка		–

*Компетентностно-ориентированная задача №29.* По одному из предложенных образцов мяса говядины, баранины, свинины и используя ГОСТ 7595-79, ГОСТ 7596-81, ГОСТ 7597-55, определить термическое состояние и степень свежести мяса по органолептическим показателям, результаты привести в таблице. По результатам анализа сделать заключение.

Таблица 30 - Результаты определения степени свежести мяса

Наименование показателя	Охлажденное	Мороженое	Оттаявшее	Повторно замороженное	Фактические данные
1. Внешний вид и цвет					
2. Консистенция					
3. Запах					
4. Состояние жира					
5. Костный мозг					
6. Сухожилия и суставы					
7. Бульон при варке					

*Компетентностно-ориентированная задача №30.*

Используя стандарты, изучить условия и сроки хранения по предложенным вариантам заданий, данные привести в таблице.

Таблица - Сравнительная характеристика условий и сроков хранения колбасных изделий

Варианты	Сорт	Условия и сроки хранения			
		температура, °С	срок хранения, часов, суток	упаковка под вакуумом	
				температура, °С	срок хранения, часов, суток
1. Докторская Краковская					
2. Таллинская Любительская					
3. Отдельная Одесская					
4. Чайная Сервилат в/к					
5. Столовая Сервилат с/к					
6. Молочная Польская					

**Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:** в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

**Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал**

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

**Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал**

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

**Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:**

**6-5 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом

краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

**4-3 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

**2-1 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

**0 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.