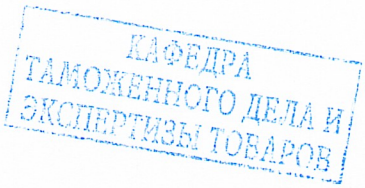
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:32:22
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a2b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой
_____ Н. И. Осипенко
(подпись)

«19» февраля 2026

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.01.01 «Экспертиза подлинности товаров в таможенном деле»

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Разработчик:

старший преподаватель _____ А. С. Шульц

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2026 г., протокол № 10

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Экспертиза подлинности товаров в таможенном деле

Таблица 1 – Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	Тема 1. Экспертиза подлинности товаров, перемещаемых через таможенную границу.	2-й
		Тема 2. Особенности экспертизы подлинности товаров животного происхождения.	
		Тема 3. Особенности экспертизы подлинности товаров растительного происхождения.	
		Тема 4. Особенности экспертизы подлинности алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	
		Тема 5. Особенности экспертизы подлинности швейных и трикотажных товаров.	
		Тема 6. Особенности экспертизы подлинности парфюмерно-косметических товаров.	
		Тема 7. Особенности экспертизы подлинности ювелирных изделий, культурных ценностей и предметов антиквариата.	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
1	ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	ИД-1$_{ПК-1}$ Осуществляет взятие проб (образцов) товаров, применяет методы (методики) экспертизы, проводит экспертизу товаров ИД-ИД-2 $_{ПК-1}$ Устанавливает принадлежность товаров к группе	Тема 1. Экспертиза подлинности товаров, перемещаемых через таможенную границу. Тема 2. Особенности экспертизы подлинности товаров животного происхождения.	опрос, доклад тесты, задачи, контрольная работа

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
		однородных, идентичных или подобных (аналогичных) товаров, выявляет фальсифицированные и контрафактные товары ИД-З$_{ПК-1}$ Документально оформляет результаты экспертизы товаров и использует их в таможенных целях.	Тема 3. Особенности экспертизы подлинности товаров растительного происхождения. Тема 4. Особенности экспертизы подлинности алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Тема 5. Особенности экспертизы подлинности швейных и трикотажных товаров. Тема 6. Особенности экспертизы подлинности парфюмерно-косметических товаров. Тема 7. Особенности экспертизы подлинности ювелирных изделий, культурных ценностей и предметов антиквариата.	

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4-3	материал представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
2	материал представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1	материал изложен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	ответ представлен на неудовлетворительном уровне Ответ представлен на неудовлетворительном уровне или обучающийся не готов к занятиям

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Доклад»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3	доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
2	доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1	доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
3-4	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
1-2	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 6 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Задачи»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
2	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.); на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу); или не решил вовсе

Таблица 7 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
8-10	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
5-7	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)

1-4	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 9 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
4	Задачи	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	комплект ситуационных заданий
5	Контрольная работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	комплект контрольных заданий по вариантам

Система оценивания всех видов работ по дисциплине

Таблица 10 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	устный опрос	доклад	тесты	Задачи	
Смысловой модуль 1. Методологические основы экспертизы подлинности.	3			5	8
Смысловой модуль 2. Экспертиза подлинности пищевых продуктов, перемещаемых через таможенную границу.	9	15	15	15	54
Смысловой модуль 3. Экспертиза подлинности непродовольственных товаров, перемещаемых через таможенную границу.	3	10	10	15	38
Итого:	15	25	25	35	100

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма, балл**
Смысловой модуль № 1	**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	100
8	20	20	14	10	18	10	

Примечание. Т1, Т2,… Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Перечень вопросов для опроса/подготовки обучающихся к зачету:

1. Особенности экспертизы подлинности живых животных.
2. Особенности экспертизы подлинности живых деревьев и других растений.
3. Особенности экспертизы подлинности мяса и мясных субпродуктов.
4. Особенности экспертизы подлинности рыбы и ракообразных.
5. Показатели подлинности икры семейства лососевых.
6. Особенности экспертизы подлинности молочных продуктов.
7. Особенности экспертизы подлинности продуктов растительного происхождения.
8. Особенности экспертизы подлинности зерновых культур и продуктов ихпереработки.
9. Особенности экспертизы подлинности масличных семян и плодов.
10. Особенности экспертизы подлинности жиров растительного происхождения.
11. Особенности экспертизы подлинности жиров животного происхождения.
12. Особенности экспертизы подлинности вкусовых товаров.

13. Особенности экспертизы подлинности продукции мукомольно-крупяной промышленности.

14. Особенности экспертизы подлинности безалкогольных напитков.

15. Особенности экспертизы подлинности минеральных продуктов.

16. Особенности экспертизы подлинности топлива минерального, нефти и продуктов их перегонки.

17. Особенности экспертизы подлинности продукции химической промышленности.

18. Особенности экспертизы подлинности неорганических соединений.

19. Особенности экспертизы подлинности удобрений.

20.Особенности экспертизы подлинности экстрактов дубильных или красильных.

21.Показатели подлинности парфюмерно-косметических товаров и методы их исследования.

22.Особенности экспертизы подлинности белковых веществ.

23.Особенности экспертизы подлинности взрывчатых веществ.

24.Особенности экспертизы подлинности полимеров и изделий из них.

25.Особенности экспертизы подлинности изделий из кожи.

26.Особенности экспертизы подлинности древесины и изделий из древесины.27.Особенности экспертизы подлинности бумаги и картона.

28.Особенности экспертизы подлинности шелка.

29.Особенности экспертизы подлинности шерсти.

30.Особенности экспертизы подлинности хлопка.

31.Особенности экспертизы подлинности химических нитей.

32.Особенности экспертизы подлинности химических волокон.

33.Особенности экспертизы подлинности нетканых материалов.

34.Особенности экспертизы подлинности трикотажной одежды.

35.Особенности экспертизы подлинности головных уборов и их частей.

36.Критерии и показатели подлинности кожаной обуви.

37. Особенности экспертизы подлинности драгоценных металлов и драгоценныхкамней.

38. Критерии и показатели подлинности предметов антиквариата и культурныхценностей.

39. Методика проведения экспертизы подлинности ювелирных изделий.

40. 40.Особенности экспертизы подлинности произведений масляной живописи.

Перечень докладов:

1. Экспертиза подлинности товаров в таможенном деле: сущность и принципыпроведения.

2. Отличительные черты экспертизы подлинности товаров.

3. Место и роль экспертизы подлинности при перемещении товаров через таможенную границу.

4. Виды подделок товара.

5. Анализ нормативно-правовой базы относительно проведения

экспертизыподлинности товаров, перемещаемых через таможенную границу.

6. Понятие, цель и задачи экспертизы подлинности товаров.

7. Правовые основы проведения экспертизы подлинности товаров в таможенномделе.

8. Организация экспертизы подлинности товаров в случае наличия аналога(эталона) товара.

9. Порядок осуществления экспертизы подлинности товаров в случае отсутствияаналога (эталона) для сравнения.

10. Общие критерии и показатели подлинности товаров.

11. Идентификационная экспертиза как составляющая экспертизы подлинноститоваров.

12. Виды и формы фальсификации товаров.

13. Экспертиза подлинности по ассортименту товаров.

14. Экспертиза подлинности по качеству товаров.

15. Экспертиза подлинности товаров по установлению их количества.

16. Проверка подлинности информации о товаре.

17. Маркировка как средство идентификации товаров.

18. Меры информационной фальсификации товаров.

19. Характеристика документов, подтверждающих подлинность товаров.

20. Меры по предупреждению фальсификации товаров.

Примерные тестовые задания:

1. Качественными идентификационными признаками рыбы является:а) форма тела, головы, плавников, рта

б) форма тела, головы, чешуи, плавников, жабр, рта

в) форма тела, головы, чешуи, плавников, рта, боковой линии

г) форма тела, головы, чешуи, плавников, жабр, рта, боковой линии

2. Установление подлинности рыбы, находится в виде филе или фарша, по видупроводят методом:

а) ультрамикроскопии

б) рентгено-флуоресцентного анализа

в) изоэлектрической фокусировки в полиакриламидном геле г) высокоэффективной жидкостной хроматографии

3. Добавки искусственной икры в натуральной икре рыб с целью ее фальсификации проявляется:

а) по вкусу

б) по запаху

в) путем определения количества небелкового азота

г) путем определения количества общего азот

4. Признаком идентификации рыбы по виду являются:

а) морфология тела

б) цвет тела

в) содержание жира
г) содержание белка

5. Идентификацию рыбы, которая находится в виде филе или фарша, по видупроводят методом:
а) ультрамикроскопии
б) рентгено-флуоресцентного анализа
в) изоэлектрической фокусировки в полиакриламидном геле г) высокоэффективной жидкостной хроматографии

6. По размеру икринок красная икра (товарная подкатегория 1604 90 10 00 ТНВЭД) лососевых рыб располагается в ряд:
а) кетовая> горбуши> кижуча> нерки
б) горбуши> нерки> кетовая> кижуча
в) нерки> кетовая> горбуши> кижуча
г) кижуча> кетовая> горбуши> нерки

7. Добавки искусственной икры к натуральной икре рыб с целью ее фальсификации проявляется:
а) по вкусу
б) по запаху
в) путем определения количества небелкового Нитрогена
г) путем определения количества общего Нитрогена

8. Фальсификация рыбы с целью продления ее сроков хранения заключается в:
а) обработки рыбы этиленом
б) обработки рыбы чадным газом
в) введение в рыбу антибиотиков
г) все ответы верны

9. Для подлинной чёрной икры (товарная подкатегория 1604 30 10 00 ТН ВЭД)характерны:
а) наличие темного ядра округлой формы, расположен не по центру икринки
б) наличие светлого ядра веретенообразной формы, расположен в центре икринкив) отсутствие ядра
г) наличие многослойной непрозрачной оболочки

10. Макроструктурным признаком подлинности черной икры является:
а) размер икринок в диаметре от 2 до 7 мм
б) прозрачность икринок
в) неоднородность окрашивания икринок у анимального и вегетативного полюсовг) наличие многослойной непрозрачной оболочки

11. Идентификационным признаком видовой принадлежности мяса является:

а) кислотное число жира
б) перекисное число жира
в) йодное число жира
г) число омыления жира

12. В качестве показателя подлинности мяса нельзя использовать:

а) плотность жира
б) показатель преломления жира
в) йодное число жира
г) вязкость жира

13. Добавки в мясопродукты растительных добавок определяют:

а) рентгеноструктурным анализом
б) микроструктурным анализом в присутствии красителя
в) взвешиванием мясной доли продукта
г) реакцией преципитации

14. Видовая принадлежность мяса определяется по:

а) кислотному числу жира
б) перекисному числу жира
в) йодному числу жира
г) числу омыления жира

15. Подлинность мяса конины подтверждается:

а) низкой температурой застывания жира
б) низкой температурой плавления жира
в) высоким значением показателя преломления жира
г) большой концентрацией гликогена в мышечной ткани

16. Фальсификацию цельного молока определяют по:

а) общему содержанию белков
б) содержанию жира
в) содержанию казеина
г) содержаниюальбумина

17. Фальсификацию молока путем разведения молочной сывороткой обнаруживают с помощью определения:

а) количества белков
б) количества жира
в) химического состава белков
г) химического состава жира

18. При фальсификации молока путем добавления воды:

а) уменьшается температура кристаллизации и электропроводность молока

б) увеличивается температура кристаллизации и электропроводность молока

в) уменьшается температура кристаллизации и увеличивается электропроводностьмолока

г) увеличивается температура кристаллизации и уменьшается электропроводность молока

19. Определить фальсификацию молока, которая состоит в разведении продукта водой, возможно по:

а) величине pH

б) цвета люминесценции

в) размера частичек жира

г) все ответы верны

20. Установить подлинность сливочного масла возможно по величине:

а) числа омыления

б) числа Рейхарта-Мейселя

в) йодного числа

г) кислотного числа

21. Диастазное число является идентификационным признаком:

а) йогурта

б) натурального меда

в) голубых сыров

г) мяса

22. Выявления наличия Никеля в жирах используется для:

а) установление факта фальсификации растительных жиров транс-жирами

б) идентификация оливкового масла

в) выявление добавок минерального масла в растительных маслах

г) выявление гидрогенизированных жиров

23. Фальсификацию сливочного масла растительными жирами выявляют путемопределения:

а) стеринов

б) метиловых эфиров высших жирных кислот

в) масляной кислоты

г) все ответы верны

24. Доказательством фальсификации меда натурального (товарная подкатегория0409 00 00 00 ТН ВЭД) инвертированным сахаром являются:

а) наличие гидроксиметилфурфурола

б) диастазное число менее 10 единиц Гете

в) кислотное число более 40 ммоль щелочи / кг

г) массовая доля влаги более 20%

25. Показателем натуральности меда (товарная подкатегория 0409 00 00 00 ТН ВЭД):

а) массовая доля влаги

б) массовая доля редуцирующих сахаров

в) наличие цветочной пыли

г) наличие гидроксиметилфурфурола

26. Критерием натуральности меда является:

а) массовая часть влаги

б) электропроводности

в) диастазное число

г) массовая доля редуцирующих сахаров

27. Реакция элаидирования используется для:

а) установления факта фальсификации растительных жиров транс-жирами

б) идентификация оливкового масла

в) выявление добавок минерального масла в растительных маслах

г) выявление гидрогенизированных жиров

28. Определение температуры вспышки жира используется для:

а) установления факта фальсификации растительных жиров транс-жирами

б) установления подлинности оливкового масла

в) выявления добавок минерального масла в растительных маслах

г) выявления гидрогенизированных жиров

29. Признакам подлинности муки пшеничной обойной являются:

а) цвет белый с желтым или серым оттенком с видимыми частями оболочек, с присущим пшеничной муке запахом, без посторонних примесей, а не затхлый, плесневый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, при разжевываниине должно ощущаться хруста

б) цвет белый с желтым оттенком, с присущим пшеничной муке запахом, без посторонних примесей, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, приразжевывании ощущается хруст

в) цвет белый или белый с желтым оттенком, с присущим пшеничной муке запахом, без посторонних примесей, а не затхлый, плесневый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, при разжевывании не должно ощущаться хруста

г) цвет белый с желтым или серым оттенком, с присущим пшеничной муке запахом, без посторонних примесей, при разжевывании не должно ощущаться хруста

30. Для кофе «Арабика» содержание кофеина колеблется:

а) от 0,5% до 0,7%

б) от 0,8% до 1,4%

в) от 1,4% до 1,7%

г) от 1,8% до 3,0%

31. Общим идентификационным признаком алкогольных напитков является:

а) цвет

б) запах

в) вкус

г) наличие в составе этилового спирта

32. Гализация вина – это фальсификация, которая заключается в:

а) добавлении глицерина с целью придания винам особенной мягкости и оригинальности вкусу

б) добавлении воды с последующим доведением крепости и кислотности вина дозначений, которые регламентируются действующим стандартом

в) производстве вина путем настаивания и брожения сахарного сиропа навыжимках. которые остаются после отделения виноградного сока

г) в обработке кислого виноградного сусла щелочными реагентами, а также вдобавлении сахара до или после брожения

33. Петиотизация вина – это фальсификация, которая заключается в:

а) добавлении глицерина с целью предоставления винам особой мягкости иоригинальности вкуса

б) добавлении воды с последующим доведением прочности и кислотности вина дозначений, регламентируемых действующим стандартом

в) производстве вина путем настаивания и брожения сахарного сиропа на выжимках, оставшихся после отделения виноградного сока

г) в обработке кислого виноградного сусла щелочными реагентами, а также вдобавлении сахара до или во время брожения

34. Шаптализация вина – это фальсификация, которая заключается в:

а) добавления глицерина с целью придания винам особенной мягкости и оригинальности вкусу

б) добавлении воды с последующим доведением крепости и кислотности вина дозначений, которые регламентируются действующим стандартом

в) производстве вина путем настаивания и брожения сахарного сиропа на выжимках. которые остаются после отделения виноградного сока

г) в обработки кислого виноградного сусла щелочными реагентами, а также вдобавлении сахара до или после брожения

35. Шеелизация вина – это фальсификация, которая заключается в:

а) добавления глицерина с целью придания винам особенной мягкости и оригинальности вкусу

б) добавлении воды с последующим доведением крепости и кислотности вина дозначений, которые регламентируются действующим стандартом

в) производстве вина путем настаивания и брожения сахарного сиропа на выжимках. которые остаются после отделения виноградного сока

г) в обработки кислого виноградного сусла щелочными реагентами, а также вдобавлении сахара до или после брожения

36. Фальсификация путем добавления сахара (подслащения) воды и разведениеводой характерна для:

а) минеральных природных вод

б) фруктово-ягодных тонизирующих напитков

в) хлебного кваса

г) газированных вод

37. Крепость, массовая концентрация альдегидов, массовая концентрация сивушных масел, массовая концентрация эфиров – критерии подлинности...:

а) вина

б) пива

в) коньяка

г) спирта этилового пищевого

38. К физико-химическим показателям при идентификации коньяков относятся:а) крепость, массовая концентрация кислот

б) массовая концентрация сахаров, крепость

в) крепость, массовая концентрация приведенного экстракта

г) крепость, массовая концентрация кислот, объемная доля метилового спирта

39. Вина игристые (товарная позиция 2204 ТН ВЭД) - это:

а) виноградные вина, насыщенные углекислым газом, образующимся в результатеброжения в закрытых резервуарах

б) виноградные и плодово-ягодные вина, насыщенные углекислым газом, образующимся в результате брожения в закрытых резервуарах

в) виноградные вина, насыщенные углекислым газом после их разлива в бутылкиг) виноградные и плодово-ягодные вина, насыщенные углекислым газом после ихразлива в бутылки

40. При идентификации пробой на горение текстильные материалы, горятмедленно, при вынесении из пламени гаснет, состоят из:

а) волокон хлопка

б) волокон шерсти

в) полиэфирных волокон

г) смешанных волокон

41. Поверхность изделий из кожи крокодила:

а) имеет рисунок похож на звездочки или паутинуб) имеет неравномерный узор в виде чешуек

в) разделена на прямоугольники, примерно одинакового размера

г) распределена почти на одинаковые квадраты, с разным рисунком и небольшимвыступом внутри

42. При установке подлинности эфирного масла с помощью лакмусовой бумаги:а) пятно масла на бумаге меняет свой цвет

б) пятно масла на бумаге оставляет жирный след

в) пятно масла на бумаге не оставляет жирный след

г) пятно масла на бумаге оставляет жирный след и меняет свой цвет

43. При экспертизе подлинности изделий из хрусталя интенсивная люминесценция свидетельствует о наличии в составе стекла:

а) 3 % оксидов бария

б) 12 % оксидов титана

в) 30 % оксидов свинца

г) 18 % оксидов хрома

44. Признаками подлинности сплавов золота 585 пробы с содержанием серебра имеди – 41,5 % являются:

а) желтый цвет и низкая тугоплавкость (843°С) б) зеленый цвет и низкая тугоплавкость (862°С)в) белый цвет и низкая тугоплавкость (862°С)

г) розовый цвет и средняя тугоплавкость (911°С)

45. Идентификационными признаками сплавов золота 750 пробы с содержаниемзолота – 75 % и серебра – 25 % являются:

а) зеленый цвет и высокая тугоплавкость (965 °С)

б) желтый цвет и средняя тугоплавкость (903 °С)

в) синий цвет и самая высокая тугоплавкость (1165 °С)

г) красный цвет и высокая тугоплавкость (965 °С)

46. Металлы или драгоценные сплавы, с которыми раствор хлорного золотаобразует пятно темно-зеленого цвета:

а) медь, цинк, олово, свинец, платина

б) чистое серебро или высокопробный сплав серебрав) сплавы золота с медью

г) сплавы золота с серебром

47. Цвет, характерный для жемчуга, который импортируется из Шри-Ланки:

а) бледно-розовый

б) белый и серебристо-белый

в) красновато-коричневый и черный

г) белый с зеленоватым оттенком

48. Металлы или драгоценные сплавы, с которыми раствор хлорного золотаобразует пятно каштанового цвета с различными оттенками:

а) алюминий, олово

б) высокопробный сплав золота с медью

в) низкопробные сплавы золота (ниже 583°) с медью и другими металлами

г) свинец, платина

49. Для идентификации сплавов платины используют:

а) двохромовокислый калий (хромпик)

б) азотнокислое серебро

в) кислотный реактив для золота 958 пробы и йодистый калий

г) концентрированную соляную кислоту с плотностью 2,198 г/см^3

50. Укажите характер отскока при экспертизе природной жемчужины на прыжок:

а) подпрыгивания жемчужины быстро затухают

б) ритмичные и длительные подпрыгивания

в) жемчужина не отскакивает от твердой поверхности

г) длительные подпрыгивания

51. Длина волнового излучения, при которой люминесцируют искусственныеалмазы, составляет:

а) 254 Нм

б) 366 Нм

в) 760 Нм

г) 485 Нм

52. Длина волнового излучения, при которой люминесцируют натуральныеалмазы:

а) 254 Нм

б) 366 Нм

в) 760 Нм

г) 485 Нм

53. Цвет, который характерен для австралийского жемчуга:

а) белый с зеленоватым оттенком

б) золотистая окраска

в) белый и серебристо-белый

г) бледно-розовый

54. Кислотный реактив, применяемый для установления подлинности сплавовзолота 585 пробы, состоит из:

а) азотной кислоты с плотностью 1,41 г/см^3

б) азотной кислоты с плотностью 1,41 г/см^3 с добавлением соляной кислоты иводы

в) соляной кислоты с плотностью 1,198 г/см^3

г) соляной кислоты с плотностью 2,198 г/см^3

55. При испытании в электрическом поле природный жемчуг:

а) начинает вращаться

б) остаётся на месте неизменным

в) начинает подпрыгивать

г) смещается с места

56. Японские жемчуг имеет цвет:

а) бледно-розовый

б) белый и серебристо-белый

в) красновато-коричневый и черный

г) белый с зеленоватым оттенком

57. Сплав, при взаимодействии с которым раствор йодистого калия образуетосадок грязно-зеленого оттенка:

а) сплав платины с родием

б) сплав платины с иридием

в) сплав платины с палладием

г) сплав платины с цинком

58. Реакция прессованного янтаря на действие эфира проявляется в том, что он:

а) остается без изменений

б) меняет цвет

в) размягчается и становится липким

г) меняет оттенок

59. Показателем подлинности изумруда является твердость по шкале Мооса:

а) 10

б) 9

в) 8

г) 7

60. Выберите прибор для установления подлинности бриллиантов:
а) нефелометр
б) фотоколориметр
в) флуорометр
г) поляриметр

61. Раствор йодистого калия образует осадок коричневого оттенка, в сплавеплатины с:
а) медью
б) палладием
в) иридием
г) цинком

62. Диагностическим признаком имитаций жемчуга является:
а) шелковистый, перламутровый блеск
б) цвет оттенка жемчуга
в) отсутствие оттенков
г) присутствие оттенков

63. Идентификационные признаки масляного грунта в произведениях живописи:
а) гигроскопичность, эластичность, матовость, не имеет трещин
б) малая эластичность, тёмные цвета
в) отсутствие гигроскопичность, малая эластичность, желтоватый цвет, блестящаяповерхность, наличие трещин
г) прочность, шероховатость

64. Признаками, по которым можно определить копию гравюры, являются:
а) рисунок имеет обратный оттиск, несоответствие бумаги и краски
б) несоответствие надписей на оттиске
в) использование бумаги несоответствующего качества
г) отсутствие клейма

65. Характер орнамента, присущий культурным ценностям, относящихся к скифскому периоду, это:
а) плавный геометрический орнаментб) растительный орнамент
в) анималистический орнамент - изображение различных животных
г) сложный орнамент из спиралей, розеток, ромбовидных фигур, концентрическихколец

66. Характерными признаками при определении масляной живописи на смешанном грунте являются:
а) плоскостность изображения, детальность работы
б) матовость живописи, большая пастозность, разнообразие фактурного

мазка

в) резкость в контурах, сухость живописи

г) тонкая фактура мазки, детализация изображений

67. Идентификационные признаки клеевого грунта в произведениях живописи:

а) гигроскопичность, эластичность, матовость, не имеет трещин

б) малая эластичность, тёмные цвета

в) отсутствие гигроскопичность, малая эластичность, желтоватый цвет, блестящая поверхность, наличие трещин

г) прочность, шероховатость

68. Идентификационные признаки офорта:

а) отсутствие выступающих бортиков на бумаге, тушеванная поверхность

б) выступающие бортики, обострение концов линий, параллельное расположение линий

в) следы зернистой поверхности на бумаге, отсутствие углублённых бортиков

г) свобода линий и штрихов, концы линий не заостренные, шероховатая поверхность, рельефно выступающие краски, выступающие бортики

69. Копия художественного произведения, отличающаяся от оригинала размерамии второстепенными деталями, выполненная автором, при его участии и пол его наблюдением, – это:

а) подделка

б) реплика

в) имитация

г) подлинник

70. Тип письма, идентифицирующий фламандскую масляную живопись – это:

а) пастозное письмо

б) однослойное письмо

в) тонкое письмо

г) многослойное письмо

71. Искусственное состаривание объектов живописи определяют по:

а) характеру надписей

б) характеру мазка

в) характеру колорита

г) характеру кракелюра

Задачи:

1. В адрес супермаркета «Аппетит» (г. Донецк) от ООО «Чайная страна» (г.Краснодар, Российская Федерация) поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. Установите подлинность чая, если при проведении лабораторных исследованийустановлено:

- цвет настоя яркий, непрозрачный;
- вкус – горьковатый;
- цвет разваренного листа – неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги – 8,9 %;
- массовая доля мелочи – 6,8 %.

2. Во время проведения на т/п «Успенка» таможенного контроля транспортного средства, следовавшего из г. Москва была изъята партия чайных сервизов ТМ

«Мосфарфор» на сумму 1200 дол. США. На маркировке было указано, что чайныесервизы «Анжелика», изготовленные из фарфора, относятся к 1 сорту. Возникло сомнение о достоверности заявленной в маркировке информации. Был произведён отбор проб для проведения экспертных исследований. В испытательной лаборатории установлено, что белизна образцов составляет 56 %; просвечиваемость изделия – 18 %; толщина черепка – 22,5 мм. Сделайте вывод о подлинности чайных сервизов.

3. Ювелирное предприятие «Диадема» (г. Донецк, ДНР) заказало у предприятия ООО «Мир минералов» (г. Красноярск, РФ) партию драгоценных камней – сапфиров. При приёмке партии минералов, возникли сомнения относительно их натуральности. Драгоценные минералы были направлены в Государственное казённое предприятие пробирного контроля Министерства Финансов ДНР для проведения экспертизы с целью установления их подлинности.

Результаты геммологической экспертизы показали, что минералы имеют такие характеристики:

Цвет	тёмно-сине-зелёный
Чистота	минералы с дефектами в виде трещинок и включений в различных зонах камня, легко заметные невооружённым глазом
Твёрдость по шкале Мооса	8,0
Плотность, г/см^3	3,4
Показатель преломления	1,748
Люминесценция	отсутствует

Сделайте вывод о подлинности минералов.

4. На маркировке образцов парфюмерно-косметической продукции указано название - духи «Диор».

Сделайте заключение о подлинности товара, если в результате исследований установлено, что образец представляет собой прозрачную розоватую жидкость и имеет такие физико-химические показатели:

– стойкость запаха – 50 часов,
– объёмная доля этилового спирта – 75 %,
– массовая доля душистых веществ – 10 %.

5. ООО «Дон-ритейл» (г. Донецк) заказало у ООО «ГермесТрейд» (г. Брянск, Российская Федерация) партию картофельного крахмала. По договору крахмал должен соответствовать сорту «Экстра». В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о лабораторных исследованиях крахмала, которые показали, что исследуемые образцы белого цвета, массовая доля влаги 18 %, массовая доля золы 0,35 %, кислотность 7,6 %, количество крапин на 1 $дм^2$ поверхности крахмала 89 шт. Сделайте вывод о подлинности крахмала.

6. На маркировке образцов парфюмерно-косметической продукции указано название - одеколон «Парадиз».

Сделайте заключение о подлинности товара, если в результате исследований установлено, что образец представляет собой прозрачную зелёную жидкость и имеет такие физико-химические показатели:

– стойкость запаха – 24 часа,
– объёмная доля этилового спирта – 70 %,
– массовая доля душистых веществ – 1,5 %.

7. Установите подлинность сапфира, если при исследовании на гемологическомоборудовании он имеет такие характеристики:

– тип и форма огранки - перекрёстная, багет;
– цвет – синий;
– прозрачный:
– результаты исследований на рефрактометре:
1,762 1,769
– микроскоп – включение в виде головастиков по всей поверхности камня;
– УФ-люминесценция отсутствует.

Контрольная работа (аудиторная):

Вариант 1

1.1 Сущность экспертизы подлинности товаров в таможенном деле.
1.2 Критерии и показатели подлинности алкогольной продукции.
1.3 Задача.

На маркировке образцов парфюмерно-косметической продукции указано название – парфюмерная вода «Адажио».

Сделайте заключение о подлинности товара, если в результате исследований установлено, что образец представляет собой прозрачную бесцветную жидкость и имеет такие физико-химические показатели:

- стойкость запаха – 45 часов,
- объёмная доля этилового спирта – 75 %,
- массовая доля душистых веществ – 9 %.

Вариант 2

2.1 Порядок проведения экспертизы подлинности товаров.

2.2 Критерии и показатели подлинности товаров бытовой химии.

2.3 Задача.

В магазин поступила партия сухого ординарного столового вина «Ркацители». Установите подлинность товара, если при проведении лабораторных исследований установлено:

- массовая доля этилового спирта в вине – 10%;
- сахара - 0,25 г в 100 $см^3$;
- общая кислотность – 6,2 г / $дм^3$;
- содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту - 2 г/$дм^3$;
- содержание свободной серной кислоты – 35 мг/$дм^3$.