

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 22:53:41

Уникальный идентификатор документа:
b066544ba1e149c18bfc3927224a636a371b3

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»**

**СМОЛЕНСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.О.26.03 Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенные платежи и валютное регулирование

Уровень высшего образования: Специалитет

Составители:

Заведующий кафедрой
таможенного дела и экспертизы товаров,
д-р техн. наук, профессор



Н. И. Осипенко

старший преподаватель
таможенного дела и экспертизы товаров



А. С. Шульц

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры таможенного дела и
экспертизы товаров

Протокол № 11 от «26» 02 2024 г.

Заведующий кафедрой



Н. И. Осипенко



**Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Б.1.0.26.03 Товароведение и экспертиза в таможенном деле**

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	<p>Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров</p> <p>Смысловой модуль 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле</p> <p>Тема 1. Методология и экспертизы товаров в таможенном деле</p> <p>Тема 2. Требования к товарам. Свойства товаров</p> <p>Тема 3. Качество и ассортимент товаров</p> <p>Смысловой модуль 1.2. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров</p> <p>Тема 4. Топливные энергоносители (топливо)</p> <p>Тема 5. Руды и металлы</p> <p>Смысловой модуль 2.2. Товароведение и экспертиза пластмасс и изделий из них</p> <p>Тема 6. Пластические массы и изделия из них</p> <p>Тема 7. Лакокрасочные материалы</p> <p>Тема 8. Моющие средства</p> <p>Тема 9. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Тема 10. Клеи</p> <p>Смысловой модуль 1.3. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров</p> <p>Тема 11. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани</p> <p>Тема 12. Трикотажные и швейные товары</p> <p>Смысловой модуль 3.2. Товароведение и экспертиза кожевенных и обувных товаров</p> <p>Тема 13. Кожевенные товары</p> <p>Тема 14. Обувные товары</p> <p>Смысловой модуль 3.3. Товароведение и экспертиза меховых товаров</p> <p>Тема 15. Меховое сырье и полуфабрикаты</p> <p>Тема 16. Меховые изделия</p>	5

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
		<p>Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения, мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов.</p> <p>Смысловой модуль 2.1. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения, мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения.</p> <p>Тема 1. Стекланные товары Тема 2. Керамические товары Тема 3. Металлохозяйственные товары</p> <p>Смысловой модуль 4.2. Товароведение и экспертиза мебельных товаров, электротоваров</p> <p>Тема 4. Мебельные товары Тема 5. Электротовары.</p> <p>Смысловой модуль 4.3. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения</p> <p>Тема 6. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия</p> <p>Тема 7. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники Тема 8. Ювелирные товары и часы Тема 9. Товары для спорта и активного отдыха (спортивный инвентарь, снаряжение для туризма и альпинизма, охотничьи и рыболовные товары)</p> <p>Смысловой модуль 2.2</p> <p>Тема 10. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности Тема 11. Готовые продукты из зерна злаков, муки Тема 12. Овощи, корнеплоды и клубнеплоды. Фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов Тема 13 Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия Тема 14. Кофе, чай и пряности Тема 15. Алкогольные и безалкогольные напитки</p> <p>Смысловой модуль 2.3. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения, жиров и масел животного и растительного происхождения</p> <p>Тема 16. Мясо и пищевые мясные</p>	6

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
		субпродукты Тема 17. Готовые продукты из мяса Тема 18. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба Тема 19. Молочная продукция. Яйца птиц Тема 20. Жиры и масла животного и растительного происхождения	

**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 дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала
1.	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ОПК-4.3 Назначает таможенные экспертизы, отбирает пробы и образцы товаров; использует результаты экспертиз	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров Смысловой модуль 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле Тема 1. Методология и экспертизы товаров в таможенном деле Тема 2. Требования к товарам. Свойства товаров Тема 3. Качество и ассортимент товаров Смысловой модуль 1.2. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров Тема 4. Топливные энергоносители (топливо)	устный опрос тестирование ситуационные задания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала
			<p>Тема 5. Руды и металлы Смысловой модуль 2.2. Товароведение и экспертиза пластмасс и изделий из них Тема 6. Пластические массы и изделия из них Тема 7. Лакокрасочные материалы Тема 8. Моющие средства Тема 9. Парфюмерно- косметические товары Тема 10. Клеи Смысловой модуль 1.3. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров Тема 11. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани Тема 12. Трикотажные и швейные товары Смысловой модуль 3.2. Товароведение и экспертиза кожевенных и обувных товаров Тема 13. Кожевенные товары Тема 14. Обувные товары Смысловой модуль 3.3. Товароведение и экспертиза меховых товаров Тема 15. Меховое сырье и полуфабрикаты Тема 16. Меховые изделия</p>	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала
		ОПК-4.4 Использует товароведные характеристики товаров для их идентификации и оценки в таможенном деле	<p>Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров.</p> <p>Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров.</p> <p>Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров</p> <p>Смысловой модуль 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле</p> <p>Тема 1. Методология и экспертизы товаров в таможенном деле</p> <p>Тема 2. Требования к товарам. Свойства товаров</p> <p>Тема 3. Качество и ассортимент товаров</p> <p>Смысловой модуль 1.2. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров</p> <p>Тема 4. Топливные энергоносители (топливо)</p> <p>Тема 5. Руды и металлы</p> <p>Смысловой модуль 2.2. Товароведение и экспертиза пластмасс и изделий из них</p> <p>Тема 6. Пластические массы и изделия из них</p> <p>Тема 7. Лакокрасочные материалы</p> <p>Тема 8. Моющие средства</p> <p>Тема 9. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Тема 10. Клеи</p> <p>Смысловой модуль 1.3. Товароведение и экспертиза текстильных,</p>	устный опрос тестирование ситуационные задания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы дисциплины (модуля), практики	Наименование оценочного материала
			кожаных, обувных и меховых товаров Тема 11. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани Тема 12. Трикотажные и швейные товары Смысловой модуль 3.2. Товароведение и экспертиза кожаных и обувных товаров Тема 13. Кожаные товары Тема 14. Обувные товары Смысловой модуль 3.3. Товароведение и экспертиза меховых товаров Тема 15. Меховое сырье и полуфабрикаты Тема 16. Меховые изделия	

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

Шкала оценивания	Критерии оценивания
0,4-0,5	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
0,2-0,3	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.); на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

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

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

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

Шкала оценивания	Критерий оценивания
1	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.)
0,5	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 6 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в фонде
1	Устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тесты	система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
3	Ситуационные задания	средство проверки, позволяющее оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	комплект ситуационных заданий

Система оценивания всех видов работ по дисциплине

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний (Модуль 1)

Название смысловых модулей	Максимально возможный балл по виду учебной работы			Итого
	Текущая аттестация			
	Устный опрос	Тестирование	Разноуровневые задачи и задания	
Смысловой модуль 1.1	1,5	4,5	3	9
Смысловой модуль 1.2	3,5	5,5	7	16
Смысловой модуль 1.3	3	6	6	15

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Устный опрос	Тестирование	Разноуровневые задачи и задания	
Итого	8	16	16	40

Примечание:

* Наименование оценочного средства должно соответствовать Таблице 2.

Таблица 9 – Система оценивания по дисциплине (Модуль 1)

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		40
– устный опрос (темы № 1-16)	0,5	8
– тестирование (темы № 1-5, 4-10, 11-16)	4,5/5,5/6	16
– ситуационные задания (темы № 1-16)	1	16
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения, мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний (Модуль 2)

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Устный опрос	Тестирование	Разноуровневые задачи и задания	
Смысловой модуль 2.1	4,5	3,5	9	17
Смысловой модуль 2.2	3	3	6	12
Смысловой модуль 2.3	2,5	3,5	5	11
Итого	10	10	20	40

Примечание:

* Наименование оценочного средства должно соответствовать Таблице 2.

Таблица 9 – Система оценивания по дисциплине (Модуль 2)

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		40
– устный опрос (темы № 1 – 20)	0,5	10
– тестирование (по смысловым модулям)	3,5/3/3,5	10
– ситуационные задания (темы № 1-20)	1	20
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Таблица 10 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 1.1			Смысловой модуль 1.2							Смысловой модуль 1.3						Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16			
3	3	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	40	60	100

T1, T2 T16 – темы смыслового модуля № 1.1, № 1.2, № 1.3

Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения, мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																				Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 2.1									Смысловой модуль 2.2						Смысловой модуль 2.3					Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20			
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	40	60	100

Перечень вопросов для устного опроса

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и

1. Понятие, цель и задачи товароведения и экспертизы товаров. Объект и предмет товароведения и экспертизы товаров.
2. Требования к товарам: понятие, классификация и характеристика.
3. Понятие и классификация свойств товаров. Показатели и характеристики свойства товаров.
4. Химические, физические, физико-химические, биологические свойства товаров.
5. Потребительские свойства товаров (социальные, функциональные, эргономические, эстетические, безопасности и надежности) и их показатели.
6. Классификация и кодирование товаров. Методы классификации. Признаки классификации товаров.
7. Ассортимент товаров: понятие, показатели.
8. Качество: понятие, показатели и характеристики.
9. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.

10. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
11. Контроль и оценка качества товаров. Уровень качества и методы его определения.
12. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.
13. Средства экспертизы товаров: информационно-аналитические, методические, технологические.
14. Нормативные документы по стандартизации и их роль в проведении экспертизы товаров.
15. Субъекты экспертизы товаров в таможенном деле. Права и обязанности эксперта при проведении экспертизы товаров.
16. Методы экспертизы товаров в таможенном деле, их классификация и характеристика.
17. Классификация экспертиз товаров в таможенном деле. Виды экспертиз товаров, которые осуществляются в таможенных целях.
18. Основания и порядок назначения экспертизы товаров в таможенных целях.
19. Взятие проб (образцов) для экспертизы товаров в таможенных целях и их документальное оформление.
20. Нормативы отбора проб и образцов для экспертизы товаров в таможенных целях.
21. Прием запросов и проведение экспертизы товаров, которые находятся под таможенным контролем.
22. Основные этапы проведения экспертизы товаров в таможенных целях.
23. Хранение, передача, возвращение и уничтожение (утилизация) проб (образцов) после проведения экспертизы и их документальное оформление.
24. Структура и содержание заключения по экспертизе товаров в таможенном деле.
25. Выводы эксперта как структурный элемент заключения по экспертизе товаров и требования, которые к ним предъявляются.
26. Твердое топливо: основные понятия, назначение. Требования, предъявляемые к твердому и жидкому топливу.
27. Экспертиза показателей качества автомобильных бензинов. Методы определения показателей качества автомобильных бензинов.
28. Черные металлы и сплавы на их основе: основные понятия, назначения, классификация, ассортимент, требования к качеству.
29. Цветные металлы и сплавы на их основе: основные понятия, назначения, классификация, ассортимент, требования к качеству.
30. Особенности производства металлических изделий.
31. Классификация полимерных материалов по различным признакам. Карбоцепные и гетероцепные полимеры. Их характерные свойства и представители.
32. Основные методы переработки пластмасс. Переработка пластмасс в изделия как один из основных факторов формирования качества изделий.
33. Поливинилхлорид и сополимеры винилхлорида, их получение, свойства, области применения.
34. Полимеры и сополимеры на основе стирола. Основные виды стирольных пластиков, их получение, свойства, применение.
35. Полиэфирные полимеры (полиэтилентерефталат, поликарбонат). Свойства, области применения.
36. Склеивание материалов. Понятие о клеях и склеивании. Адгезия и когезия. Современные теории природы адгезии. Технология склеивания различных материалов.
37. Клеи растительного и животного происхождения. Основные свойства, области применения.
38. Синтетические клеи. Влияние состава клеев и состояния поверхности склейки на прочность склеивания.
39. Требования к качеству клеев и клеящих швов, экспертиза показателей качества клеев.
40. Лакокрасочные материалы, их состав и общие свойства. Требования к лакокрасочным композициям.

41. Основные лакокрасочные материалы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
42. Вспомогательные лакокрасочные материалы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
43. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Природа ПАВ. Теория моющего действия.
44. Мыла. Сырье для получения мыл. Хозяйственные и туалетные мыла. Требования к качеству мыл. Экспертиза показателей качества мыл.
45. Синтетические моющие средства (СМС). Ассортимент и свойства СМС. Показатели качества и стандартные методы экспертизы показателей качества СМС.
46. Товары бытовой химии: ассортимент, требования к качеству и упаковке. Условия и сроки хранения. Санитарно-гигиенические и экологические требования к хранению и использованию товаров бытовой химии.
47. Парфюмерные товары: производство, классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение.
48. Косметические товары: производство, классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение.
49. Текстильные товары: основные понятия, назначение. Требования, предъявляемые к текстильным товарам.
50. Классификация и общая характеристика текстильных волокон.
51. Натуральные и химические волокна, их получение, состав, строение, свойства, назначение.
52. Экспертиза показателей качества текстильных волокон. Методы определения показателей качества текстильных волокон.
53. Общая схема процесса прядения. Особенности прядения льна, шерсти, шелка. Виды пряжи и нитей.
54. Экспертиза показателей качества пряжи и нитей. Методы определения показателей качества пряжи и нитей.
55. Ткачество как фактор формирования ассортимента и качества тканей. Принципы получения тканей на ткацком станке. Тенденции обновления ткацкого оборудования.
56. Классификация и характеристика ткацких переплетений и их влияние на формирование ассортимента и качества тканей.
57. Формирование ассортимента и свойств тканей в процессе отделочного производства. Общие операции отделки тканей и их влияние на формирование ассортимента и качества готовых изделий.
58. Классификация тканей. Понятие стандартной и торговой классификации. Кодирование тканей.
59. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей.
60. Показатели свойств и качества тканей, методы их определения. Оценка уровня качества текстильных товаров.
61. Пороки тканей, причины их появления, влияние на качество изделий. Принципы сортировки тканей.
62. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению текстильных волокон, нитей и тканей.
63. Экспертиза показателей качества тканей.
64. Швейные товары: понятие и назначение. Классификация швейных изделий.
65. Классификация и общая характеристика материалов, используемых для изготовления одежды. Основные и вспомогательные материалы для одежды, общие требования, предъявляемые к ним.
66. Размерная типология населения для массового производства одежды. Размерно-ростовочные стандарты. Размерно-ростовочно-полнотный ассортимент одежды, основы его построения.
67. Классификация швейных и трикотажных товаров. Стандартная, торговая классификация. Кодирование швейных и трикотажных товаров.

68. Характеристика ассортимента бытовой (верхней, бельевой одежды, корсетных изделий, головных уборов), спортивной, производственной и форменной одежды. Ассортимент швейных изделий, не относящихся к одежде.
69. Потребительские свойства швейных изделий, методы их определения. Оценка качества швейных изделий.
70. Трикотажные товары: понятие, назначение. Трикотажные полотна, их принципиальные отличия от тканей и нетканых материалов по структуре и свойствам.
71. Показатели строения трикотажного полотна. Сырье для производства трикотажа (волокнистый состав, структура, отделка).
72. Формирование структуры и свойств трикотажного полотна в процессе вязания на поперечно-вязальных и основовязальных машинах различного класса различными видами переплетений
73. Классификация и характеристика верхних, бельевых, чулочно-носочных, перчаточных изделий, головных уборов и шарфов.
74. Качество одежды. Номенклатура показателей качества трикотажных изделий и методы их определения.
75. Контроль качества одежды. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества готовых швейных изделий.
76. Принципы сортировки швейных и трикотажных товаров. Порядок определения и контроля сортности швейных и трикотажных товаров. Классификация и характеристика пороков, причин появления, влияния на качество швейных и трикотажных товаров.
77. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров. Цели, виды маркировки, основные реквизиты, назначение. Маркировка размеров одежды.
78. Особенности экспертизы швейных и трикотажных изделий.
79. Классификация кожевенного сырья. Строение шкур животных. Краткая характеристика структуры коллагена.
80. Подготовительные процессы и операции кожевенного производства, их сущность и влияние на свойства кожи. Процесс и способы дубления кожи.
81. Обувные материалы: понятие, назначение. Классификация натуральных кож.
82. Характеристика ассортимента кож для низа и для верха обуви, подкладочных обувных кож, материалов для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви.
83. Обувь кожаная: понятие, назначение. Виды и детали кожаной обуви. Предварительная подготовка деталей обуви к их скреплению.
84. Пошив (сборка) заготовки верха обуви. Способы крепления низа и их влияние на свойства обуви.
85. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви.
86. Показатели свойств и оценка качества обуви кожаной. Контроль качества кожаной обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви кожаной.
87. Резиновая обувь: основная функция, материалы, детали. Способы производства резиновой обуви (клеевой, штампование, формование). Способы производства полимерной обуви (из пластмасс).
88. Характеристика ассортимента и контроль качества резиновой обуви.
89. Валяная обувь: сырье, производство, свойства, характеристика ассортимента, экспертиза качества.
90. Экспертиза показателей качества кожаной обуви. Методы определения показателей качества кожаной обуви.
91. Пушно-меховое сырьё: общие требования; классификация.
92. Формирование потребительских свойств пушно-меховых полуфабрикатов в процессе выделки. Виды отделки пушно-меховых полуфабрикатов, их влияние на свойства.
93. Пушные полуфабрикаты: классификация, свойства волосяного покрова, кожной ткани и шкурки в целом, характеристика ассортимента.
94. Меховой, каракулево-мерлушечный и смушковый полуфабрикаты: классификация, потребительские свойства, характеристика ассортимента.

95. меховые изделия: производство, классификация, ассортимент, потребительские свойства, назначение.

96. Принципы сортировки, контроль и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.

97. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых полуфабрикатов и меховых изделий.

98. Экспертиза показателей качества пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. Методы определения показателей качества пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.

**Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения,
мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения.
Товароведение и экспертиза пищевых продуктов.**

1. Характеристика процесса производства стекла и его отдельных стадий.
2. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклянных изделий.
3. Дефекты в стеклянных изделиях, причины возникновения.
4. Контроль качества изделий из стекла. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества изделий из стекла.
5. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению изделий из стекла.
6. Экспертиза показателей качества изделий из стекла. Методы определения показателей качества изделий из стекла.
7. Керамические товары: общая характеристика свойств. Классификация керамических изделий.
8. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств керамических изделий.
9. Дефекты керамических изделий, причины их возникновения.
10. Классификация керамических изделий. Виды классификаций керамических изделий.
11. Контроль качества керамических изделий. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества керамических изделий.
12. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению керамических изделий.
13. Экспертиза показателей качества керамических изделий. Методы определения показателей качества керамических изделий.
14. Классификация металлов и сплавов для изготовления металлохозяйственных товаров.
15. Способы производства металлохозяйственных товаров.
16. Классификация и общая характеристика металлохозяйственных товаров.
17. Контроль качества металлохозяйственных товаров. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества металлохозяйственных товаров.
18. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению металлохозяйственных товаров.
19. Экспертиза показателей качества металлохозяйственных товаров. Методы определения показателей качества металлохозяйственных товаров.
20. Конструкционные материалы для производства мебели.
21. Способы производства как факторы формирования потребительских свойств и ассортимента мебели.
22. Классификация и групповая характеристика ассортимента мебели.
23. Контроль качества мебели. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества мебели.
24. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению мебели.
25. Экспертиза показателей качества мебели. Методы определения показателей качества мебели.
26. Классификация электротоваров. Виды классификаций электротоваров.
27. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению электротоваров.

28. Контроль качества электротоваров. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества электротоваров.
29. Экспертиза показателей качества электротоваров. Методы определения показателей качества электротоваров.
30. Классификация бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий. Понятие стандартной и торговой классификации.
31. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий.
32. Контроль качества бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий.
33. Экспертиза показателей качества бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий. Методы определения показателей качества бумажно-беловых изделий, школьно-письменных и канцелярских товаров, печатных изделий.
34. Товары культурно-бытового назначения: основные понятия, назначение. Требования, предъявляемые к товарам культурно-бытового назначения.
35. Классификация товаров культурно-бытового назначения. Виды классификаций товаров культурно-бытового назначения.
36. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров культурно-бытового назначения.
37. Контроль качества товаров культурно-бытового назначения. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества товаров культурно-бытового назначения.
38. Экспертиза показателей качества товаров культурно-бытового назначения. Методы определения показателей качества товаров культурно-бытового назначения.
39. Классификация ювелирных товаров и часов. Виды классификаций ювелирных товаров и часов.
40. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению ювелирных товаров и часов.
41. Контроль качества ювелирных товаров и часов. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества ювелирных товаров и часов.
42. Экспертиза показателей качества ювелирных товаров и часов. Методы определения показателей качества ювелирных товаров и часов.
43. Классификация товаров для спорта и активного отдыха.
44. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров для спорта и активного отдыха.
45. Контроль качества товаров для спорта и активного отдыха. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества товаров для спорта и активного отдыха.
46. Экспертиза показателей качества товаров для спорта и активного отдыха. Методы определения показателей качества товаров для спорта и активного отдыха.
47. Классификация транспортных средств.
48. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению транспортных средств.
49. Контроль качества транспортных средств. Виды контроля. Методы и порядок контроля качества транспортных средств.
50. Экспертиза показателей качества транспортных средств. Методы определения показателей качества транспортных средств.
51. Злаки: сырьё, особенности получения, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
52. Принципы и методы получения муки.
53. Мука пшеничная: ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
54. Мука ржаная: ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их

- возникновения, правила хранения.
55. Принципы и методы получения круп.
 56. Классификация и ассортимент круп.
 57. Макароны изделия: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 58. Основы производства хлебобулочных изделий.
 59. Хлеб: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 60. Булочные изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 61. Пищевые концентраты: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 62. Сухарные и бараночные изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 63. Классификация свежих плодов и овощей.
 64. Клубнеплоды: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 65. Корнеплоды: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 66. Капустные овощи: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 67. Семечковые фрукты: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 68. Косточковые фрукты: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 69. Ягоды: особенности строения и химического состава, классификация, оценка качества (сортамент), специфика хранения, болезни и дефекты.
 70. Принципы и методы консервирования овощей, фруктов и ягод.
 71. Сахар: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 72. Шоколад: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 73. Карамель и конфеты: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения. Товароведная характеристика мармелада.
 74. Мармеладно-пастильные изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 75. Мучнистые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 76. Принципы и основы получения чая.
 77. Классификация и ассортимент чаёв.
 78. Оценка качества чая, дефекты и пороки чая, причины их возникновения.
 79. Кофе: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 80. Классификация и общая характеристика пряностей.
 81. Безалкогольные напитки: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 82. Виноградные вина: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
 83. Методы определения показателей качества круп.
 84. Методы определения показателей качества муки и хлебобулочных изделий.
 85. Методы определения показателей качества консервированных плодов и овощей.
 86. Методы определения показателей качества кондитерских изделий.
 87. Методы определения показателей качества вкусовых товаров.
 88. Методы определения показателей качества алкогольных и безалкогольных товаров.

89. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению продуктов мукомольно-крупяной промышленности.
90. Особенности экспертизы злаков и продуктов мукомольно-крупяной промышленности.
91. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению готовых продуктов из зерна злаков, муки.
92. Особенности экспертизы готовых продуктов из зерна злаков, муки.
93. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению овощей и съедобных корнеплодов и клубнеплодов, фруктов, орехов и продуктов их переработки.
94. Особенности экспертизы овощей и съедобных корнеплодов и клубнеплодов, фруктов, орехов и продуктов их переработки.
95. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению сахара и кондитерских изделий из сахара, какао и продуктов из него, мучных кондитерских изделий.
96. Особенности экспертизы сахара и кондитерских изделий из сахара, какао и продуктов из него, мучных кондитерских изделий.
97. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению алкогольных и безалкогольных напитков.
98. Особенности экспертизы алкогольных и безалкогольных напитков.
99. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению кофе, чая и пряностей
100. Особенности экспертизы кофе, чая и пряностей.
101. Классификация мяса убойных животных и птицы.
102. Принципы, методы и способы холодильной обработки мяса и птицы.
103. Понятие и классификация колбас.
104. Специфика получения колбас.
105. Варёные колбасные изделия: классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
106. Копчёные колбасы: классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
107. Консервы из мяса: классификация, основы получения, ассортимент, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
108. Общая характеристика семейств промысловых рыб.
109. Принципы и методы обработки свежей товарной рыбы.
110. Рыба, консервированная солью: классификация, основы получения, ассортимент, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
111. Копчёная рыба: классификация, основы получения, ассортимент, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
112. Консервы и пресервы из рыбы, моллюсков, ракообразных: классификация, способы получения, характеристика ассортимента и контроль качества.
113. Молоко питьевое: свойства, принципы и методы обработки, классификация и ассортимент, контроль качества, дефекты и пороки, правила хранения.
114. Кисломолочные напитки: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
115. Творог: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
116. Молочные консервы: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
117. Понятие и классификация сычужных сыров.
118. Твёрдые сычужные сыры: основы получения, характеристика ассортимента, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
119. Мягкие сычужные сыры: основы получения, характеристика ассортимента, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
120. Сливочное масло: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.

121. Общая характеристика, свойства и классификация пищевых жиров.
122. Жиры животного происхождения: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
123. Масла растительного происхождения: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
124. Маргарин: классификация, основы получения, ассортимент, требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, правила хранения.
125. Методы определения показателей качества мясных товаров.
126. Методы определения показателей качества рыбных товаров.
127. Методы определения показателей качества мясных и рыбных консервов.
128. Методы определения показателей качества кисломолочных товаров.
129. Методы определения показателей качества сыров.
130. Методы определения показателей качества жиров животного происхождения.
131. Методы определения показателей качества жиров растительного происхождения.
132. Методы определения показателей качества яиц.
133. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению мяса и пищевых мясных субпродуктов.
134. Особенности экспертизы мяса и пищевых мясных субпродуктов.
135. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию готовых продуктов из мяса, субпродуктов и крови.
136. Особенности экспертизы готовых продуктов из мяса, субпродуктов и крови.
137. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию рыбы, ракообразных, моллюсков, водных беспозвоночных, готовой и консервированной рыбы.
138. Особенности экспертизы рыбы, ракообразных, моллюсков, водных беспозвоночных, готовой и консервированной рыбы.
139. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию молочной продукции, яиц птиц.
140. Особенности экспертизы молочной продукции, яиц птиц.
141. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию жиров и масел животного и растительного происхождения.
142. Особенности экспертизы жиров и масел животного и растительного происхождения.

Комплект тестов

Смысловой модуль 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле

1. Потребительскими свойствами товаров являются:
 - а) патентно-правовые;
 - б) стандартизации, унификации;
 - в) эргономические, эстетические;
 - г) химические, биологические.
2. Экспертная деятельность – это:
 - а) система действий, выполняемая специалистами, которые имеют профессиональное образование, включая и экспертов, с использованием специальных методик для предоставления помощи в решении вопросов и обоснованности принятых решений;
 - б) система действий, выполняемая с привлечением экспертов для исследования с целью повышения обоснованности принятых решений в условиях неопределенности (противоречий) или конфликтов;

- в) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – заключение эксперта;
- г) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – акт контроля.

3. Свойства, которые характеризуют способность товаров через внешние признаки формы выразить свою общественную ценность, – это:

- а) социальные;
- б) функциональные;
- в) эргономические;
- г) эстетические.

4. Экспертиза относительно оценки свойств товаров, которые характеризуют безвредность, пищевую и биологическую ценность, – это экспертиза:

- а) технологическая;
- б) санитарно-эпидемиологическая;
- в) ветеринарная;
- г) экологическая.

5. Логическое, аналитическое или экспериментальное исследование товаров которое проведено компетентным лицом – экспертом (группой экспертов основывается на специальных знаниях и практическом опыте и ставит целью получение нового знания об объекте в условиях неопределенности противоречий) или конфликтов, оформленное в виде вывода, – это:

- а) экспертная деятельность;
- б) экспертиза товаров;
- в) оценочная деятельность;
- г) исследование товаров.

6. Свойства, которые определяют, насколько товар отвечает своему назначению, – это:

- а) социальные;
- б) функциональные;
- в) надежности;
- г) эргономические.

7. Экспертиза, которую назначают с целью проверки работы экспертов, их компетентности, правильности действий, достоверности, обоснованности выводов, – это экспертиза:

- а) комплексная;
- б) повторная;
- в) дополнительная;
- г) контрольная;

8. Показатели надежности характеризуют:

- а) полезность товара и эффективность его использования;
- б) способность изделия выполнять свои функции, сохраняя при этом эксплуатационные показатели в заданных пределах в течение наработки;
- в) безвредность товара;
- г) безопасность товара.

9. Предметом товароведения является:

- а) потребительская стоимость продукта труда, созданного для личного потребления;
- б) потребительская стоимость материальной продукции, предназначенной для купли-продажи;
- в) стоимость товара;
- г) ценовые характеристики товара;

10. Оценочная деятельность – это:
- а) система действий, выполняемая специалистами, которые имеют профессиональное образование, включая и экспертов, с использованием специальных методик для предоставления помощи в решении вопросов и обоснованности принятых решений;
 - б) это система действий, выполняемая с привлечением экспертов для исследования с целью повышения обоснованности принятых решений в условиях неопределенности (противоречий) или конфликтов;
 - в) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – экспертный вывод;
 - г) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – акт контроля.
11. Основаниями для отказа в проведении экспертизы могут быть:
- а) отсутствие необходимых документов;
 - б) недостоверность информации в документах;
 - в) отсутствие надлежащих условий для проведения экспертизы;
 - г) все ответы являются верными.
12. Компетентность эксперта обуславливается:
- а) его профессиональной подготовкой;
 - б) комплексом научных знаний и профессиональных навыков;
 - в) уровнем знаний объекта оценки качества;
 - г) все ответы являются верными.
13. Группа эргономических свойств товаров определяет:
- а) соответствие товаров общественно необходимым потребностям;
 - б) соответствие изделий своему назначению;
 - в) удобство и комфорт пользования изделием;
 - г) способность товаров удовлетворять потребность человека во времени.
14. При проведении экспертизы товаров средствами выявления являются:
- а) нормативные, технические и технологические документы;
 - б) учебная, научная и справочная литература;
 - в) технические устройства или стандартные вещества, которые используются для установления наличия физической величины, вещества или отдельных свойств материала;
 - г) средства связи, размножения, вычислительная техника, компьютеры.
15. Уточнение принадлежности продукции за степенью готовности к сырью, полуфабрикату или к готовой продукции для правильного установления кода согласно ТН ВЭД осуществляется при экспертизе:
- а) консультационной;
 - б) контрактной;
 - в) таможенной;
 - г) страховой.
16. Метод товарной экспертизы, основанный на измерении пропускания или поглощения световых лучей с определенной длиной волны разными веществами, называется:
- а) хроматографический метод;
 - б) спектральный метод;
 - в) рефрактометрический метод;
 - г) потенциометрический метод.

17. К факторам, которые формируют качество товаров, относится:
- а) сырье и материалы;
 - б) упаковка;
 - в) условия и сроки хранения, перевозки;
 - г) операции товарной обработки;
18. Характеристику товара, которую не относят к основополагающей товароведной, называют:
- а) стоимостная;
 - б) ассортиментная;
 - в) качественная;
 - г) количественная.
19. Рациональность формы – это показатель свойств:
- а) функциональных;
 - б) эргономических;
 - в) эстетических;
 - г) надежности.
20. Часть акта экспертизы, в которой приведено описание методов, которые применяются во время проведения экспертизы, – это:
- а) общая;
 - б) протокольная;
 - в) констатирующая;
 - г) заключительная.
21. Проверка соответствия качества товаров требованиям нормативной документации это:
- а) экспертиза;
 - б) сертификация;
 - в) контроль качества;
 - г) оценка качества.
22. Экспертиза, во время которой оцениваются свойства товаров с целью выявления содержимого вещества, которые вредно влияют на окружающую среду, – это экспертиза:
- а) санитарно-эпидемиологическая;
 - б) ветеринарная;
 - в) фитосанитарная;
 - г) экологическая.
23. Целью экспертизы товаров является:
- а) выявление причин снижения качества товаров в процессе производства, транспортировки, сохранения;
 - б) установление кода товара согласно ТН ВЭД;
 - в) определение страны происхождения товара;
 - г) все ответы являются верными.
24. Показателем вероятности безотказной работы является:
- а) наработка на отказ;
 - б) срок службы изделий;
 - в) ресурс;
 - г) долговечность.
25. Подготовка необходимых для проведения экспертизы средств нормативной и технической документации, оборудования, средств измерения и тому подобное) возлагается на:

- а) заказчика экспертизы;
- б) Торгово-промышленную палату ДНР;
- в) органы стандартизации, метрологии и сертификации;
- г) эксперта.

Смысловой модуль 1.2. Товароведение и экспертиза топливных энергоносителей (топлива), руд и металлов, пластмасс и изделий из них, химических товаров

1. Рабочая масса – это:

- а) топливо, добытое из недр, обогащенное, содержащее внешнюю;
- б) топливо, добытое из недр, обогащенное, содержащее внутреннюю;
- в) масса топлива, из которого удалена вся влага;
- г) масса топлива, из которого удалена вся влага и зола.

2. Металлами являются:

- а) непрозрачные кристаллические вещества, обладающие прочностью, пластичностью, теплопроводностью и электропроводностью, блеском и другими характерными свойствами, которые обусловлены наличием в их кристаллической решетке большого числа свободных электронов;
- б) материалы, состоящие из двух или более компонентов, обладающие характерными свойствами, получающиеся из горных пород, путем первичной обработки;
- в) сплавы железа с углеродом, в которых содержание углерода не менее 2,14%, также обладают повышенной твердостью;
- г) минералы из класса самородных элементов, в котором присутствует Fe, Ag, Au, As и другие элементы в виде примеси.

3. Осадочная рыхлая горная порода, находящая применение как горючее полезное ископаемое, образованное скоплением остатков мхов, подвергшихся неполному разложению в условиях болот, называется:

- а) торф;
- б) антрацит;
- в) бурый уголь;
- г) горючие сланцы.

4. К естественному жидкому топливу относят:

- а) бензин;
- б) нефть;
- в) смола;
- г) мазут.

5. Для описания свойств сплавов в металловедении используют понятие «система», означающее:

- а) совокупность фаз, находящихся в равновесии при определенных внешних условиях (температуре, давлении);
- б) однородную по химическому составу, кристаллическому строению и свойствам часть системы, отделенную от других ее частей поверхностью раздела;
- в) вещества, образующие систему (металлы и неметаллы, а также химические соединения);
- г) двойные, тройные и многокомпонентные сплавы.

6. Парафиновые углеводороды имеют:

- а) высокую температуру застывания, что делает нежелательным их присутствие в зимних видах топлива и смазочных масел;

- б) невысокую температуру плавления, поэтому снижают температуру застывания нефтепродуктов, что является ценным компонентом зимних видов топлива и смазочных масел;
- в) высокую термическую устойчивость к реакциям окисления;
- г) высокие значения вязкости, плотности, температуры кипения.

7. Медь представляет собой:

- а) сплав железа с углеродом, содержащий не менее 45 % железа, и в котором содержание углерода находится в диапазоне от 0,02 до 2,14 %, где именно углерод придает сплавам прочность и твердость, снижает пластичность и вязкость;
- б) пластичный металл красновато-розового цвета, с характерным металлическим блеском, является легкоплавким и тяжелым;
- в) материал состоящий из двух или более компонентов, обладающий характерными свойствами, получающийся из горных пород, путем вторичной обработки;
- г) ковкий металл с высокой химической реакционной способностью, быстро корродирует при высоких температурах или при высокой влажности на воздухе, в чистом кислороде горит, а в мелкодисперсном состоянии самовозгорается.

8. К твердому топливу естественного происхождения относят:

- а) дрова, бурый уголь, каменный уголь, антрацит, торф;
- б) древесный уголь, кокс, пылевидное;
- в) древесный уголь, бурый уголь, каменный уголь, антрацит;
- г) дрова, торф, кокс, пылевидное.

9. Процесс переработки нефти и ее фракций, основанный на разложении (расщеплении) молекул сложных углеводородов в условиях высоких температур и давлений называют:

- а) риформинг;
- б) гидроформинг;
- в) платформинг;
- г) крекинг.

10. Показатель, который снижает теплоту сгорания топлива вследствие увеличенного расхода теплоты на испарение влаги и увеличение объема продуктов сгорания, называется:

- а) зольность;
- б) влажность;
- в) сернистость;
- г) летучие вещества;

11. Отжиг стали представляет собой:

- а) нагрев стали выше температуры фазовых превращений с последующим медленным охлаждением;
- б) обработку стали, которая заключается в изменении формы, размеров, шероховатости свойств поверхности, под действием электрических разрядов;
- в) совокупность операций нагрева, выдержки и охлаждения твердых сплавов стали с целью получения заданных свойств за счёт изменения внутреннего строения и структуры.
- г) совокупность технологических процессов, за счёт которых изменяются физико-химические свойства поверхности металла, технология, практикующаяся только при высоких температурах и активных средах.

12. Толщину пластического слоя (Y) и индекс Рога (RI) используют:

- а) для установления типа каменных углей;
- б) для установления категории угля;
- в) для установления вида угля и класса;
- г) для установления подтипа каменных углей.

13. Metallургический комплекс – это взаимообусловленность сочетание следующих технологических процессов:

- а) добыча металла, утилизация отходов вторичных видов продукции и получение третичных видов продукции;
- б) добыча и подготовка сырья к переработке, металлургический передел, утилизация отходов основного производства и получение вторичных видов продукции;
- в) процесс получения чугуна, стали, металлургическая подготовка сырья к обогащению и получение концентрата;
- г) взаимосвязанные металлургические действия для получения необходимого сырья, изменение состояния и свойств сырья, подготовка к ремонту изделия.

14. Аналитическое состояние топлива (индекс а) показывает:

- а) состояние аналитической пробы топлива, влажность которого доведена до равновесного состояния с влажностью воздуха в лабораторном помещении;
- б) состояние топлива с таким содержанием общей влаги и зольностью, с которыми оно добывается, отгружается или используется;
- в) состояние топлива, не содержащего влаги (кроме гидратной), сухое беззольное условное состояние топлива, не содержащего влаги (кроме гидратной) и золы;
- г) условное состояние топлива, не содержащего влаги и минеральной массы.

15. Плавкостью называется:

- а) способность различных тел, включая и металлы, расширяться, то есть изменять объем и линейные размеры при нагревании и охлаждении;
- б) способность металлов расплавляться, то есть переходить из твердого в жидкое состояние при определенной температуре, которая называется температура плавления;
- в) способность материала сопротивляться воздействию внешних сил, не разрушаясь;
- г) способность материала сопротивляться царапанию или вдавливания в него какого-либо тела.

16. Интервалы температур (°C), в которых выкипают общепринятые фракции нефти:

- а) бензин 35–205, топливо для реактивных двигателей 120–315, дизельное топливо 180–360, газойль 230–360;
- б) бензин 100–200, топливо для реактивных двигателей 150–250, дизельное топливо 108–300, газойль 230–360;
- в) бензин 150–200, топливо для реактивных двигателей 200–250, дизельное топливо 250–300, газойль 150–400;
- г) бензин 25–150, топливо для реактивных двигателей 90–100, дизельное топливо 300–450, газойль 100–150.

17. Тепловое расширение представляет собой:

- а) способность различных тел, включая металл, расширяться, то есть изменять объемные линейные размеры при нагревании и охлаждении;
- б) способность материала изменять свою форму под действием внешних сил и восстанавливать её после прекращения действия этих сил;
- в) способность материала сопротивляться динамическим нагрузкам;
- г) способность материала, не разрушаясь, изменять под действием внешних сил свою форму и сохранять измененную форму после прекращения действия.

18. Теплотой сгорания (Q) называют:

- а) парогазообразные вещества, которые выделяются при нагревании твердого топлива до 870–1100 К без доступа окислителя;
- б) количество золы, образующейся при сгорании минеральных веществ, содержащихся в топливе;

- в) количество теплоты, выделяемое при полном сгорании единицы массы твердого и жидкого топлива или единицы объема газообразного топлива;
- г) твердый остаток, который получается после нагревания топлива и выхода летучих веществ.

19. Условные обозначения бензинов должны содержать:

- а) обозначение марки;
- б) обозначение марки, символ вида бензина по содержанию биоэтанола;
- в) символ вида бензина по содержанию биоэтанола, символ экологического класса;
- г) символ экологического класса, обозначение марки.

20. Показатель отражения витринита (R_o) используется:

- а) для установления категории угля;
- б) для установления вида угля и класса;
- в) для установления типа каменных углей;
- г) для установления типа бурых углей.

21. Рудами называют:

- а) породы из недр земли, которые перерабатываются в специальном оборудовании для получения металлов, с температурой плавления – 1539°C ;
- б) горные породы, которые технически возможно и экономически целесообразно перерабатывать для извлечения содержащихся в них металлов;
- в) природные образования, называемые полезными ископаемыми, которые находятся глубоко под землей и на её поверхностях;
- г) материалы, состоящие из двух или более компонентов, обладающие характерными свойствами, получающиеся из горных пород, путем первичной обработки.

22. При анализе углей различают следующие виды влаги:

- а) лабораторную, аналитическую, воздушно-сухую, гигроскопическую;
- б) лабораторную, воздушно-сухую, гигроскопическую, рабочую;
- в) лабораторную, аналитическую, гигроскопическую, рабочую;
- г) лабораторную, аналитическую, воздушно-сухую, гигроскопическую, рабочую.

23. Лучшим топливом, которое выжигается из дров в специальных углевыжигательных печах, для кузнечных горнов является:

- а) кокс;
- б) древесный уголь;
- в) пылеугольное топливо;
- г) торф.

24. Продуктами прямой перегонки нефти являются следующие дистилляты:

- а) бензин, лигроин, керосин, газойль, соляр;
- б) бензин, лигроин, керосин, газойль;
- в) соляр, бензин, лигроин;
- г) гайзоль, керосин, бензин, соляр.

25. По климатическим условиям использования установлены такие марки дизельного топлива:

- а) Л-летнее, З-зимнее;
- б) Арк-арктическое;
- в) В-всесезонное;
- г) Л-летнее, З-зимнее, Арк-арктическое.

26. В зависимости от отношения к нагреванию пластичные массы делят на:

- а) полимеризационные и поликонденсационные;

- б) термопластичные и термореактивные;
- в) однородные и неоднородные;
- г) простые и композиционные.

27. В качестве наполнителя пластичных масс используют:

- а) каолин (белую глину);
- б) минеральные пигменты;
- в) сложные эфиры фосфорной кислоты;
- г) низкомолекулярные полиэфирные смолы.

28. Действие наполнителей в составе пластичных масс проявляется в:

- а) повышении теплостойкости;
- б) улучшении электроизоляционных свойств;
- в) облегчении процесса формирования изделий;
- г) снижении жесткости.

29. К жестким пластмассам относят:

- а) полиэтилен низкого давления;
- б) поливинилхлорид;
- в) фенопласт;
- г) целлулоид.

30. К поликонденсационным пластмассам относят:

- а) фенопласт;
- б) меламин;
- в) полиуретан;
- г) полиэтилен,

31. К полимеризационным пластмассам относят:

- а) полиуретан;
- б) поликарбонат;
- в) полиметилметакрилат;
- г) полиамид.

32. Органическое стекло – это:

- а) полиэтилентерефталат;
- б) полистирол;
- в) полиметилметакрилат;
- г) полиакрилонитрил.

33. Пластические массы бесцветные, белые или разных цветов, полупрозрачные (прозрачные в пленке), с матовой поверхностью, жирной на ощупь, не ломаются, могут быть твердыми и эластичными, перерабатываются литьем под давлением, экструзией – это:

- а) полиэтилен;
- б) полистирол;
- в) полиметилметакрилат;
- г) аминокласты.

34. Пластические массы преимущественно темных цветов (черные, коричневые), непрозрачные, с гладкой, блестящей поверхностью, твердые, перерабатываются прессованием, при легком ударе издадут глухой звук – это:

- а) поликарбонат;
- б) полипропилен;
- в) целлулоид;

г) фенопласт.

35. Пластические массы разнообразных цветов, иногда – под «рог», «перламутр», чаще непрозрачные, с гладкой, блестящей поверхностью, тверди, но упругие, переделываются штампованием, выдуванием – это:

- а) аминокласты;
- б) фенопласт;
- в) целлулоид;
- г) пенополиуретан.

36. По природе соединительного вещества пластичные массы делят на:

- а) синтетические и естественные;
- б) полимеризационные и поликонденсационные;
- в) термопластичные и терморезистивные;
- г) жесткие, полужесткие и мягкие.

37. Поролон – это:

- а) полиэтилентерефталат;
- б) пенополиуретан;
- в) аминокласт;
- г) полиметилметакрилат.

38. При изготовлении посуды для горячей еды используют:

- а) полиэтилен;
- б) полистирол;
- в) Поликарбонат;
- г) фенопласт.

39. Стабилизаторы вводят в состав пластичных масс с целью:

- а) повышения химической стойкости;
- б) повышения жесткости;
- в) облегчения процесса формирования изделий;
- г) замедления процесса старения.

40. Характерными чертами изделий из пластических масс, переработанных методом горячего штампования, является:

- а) зеркальный блеск поверхности, сложность формы изделия, след от литника
- б) одинаковый профиль изделия по всей длине
- в) простота формы, небольшая высота, диаметр нижней поверхности меньше или равен диаметру верхней
- г) наличие следов от мест соединения разъемных частей формы на боковых поверхностях изделий

41. Какие из перечисленных дефектов пластмассовых изделий являются дефектами состава пластмассы:

- а) облой, коробление, матовость, растекание красителя;
- б) миграция красителя, коробление, усадочные раковины;
- в) инородные включения, грат, вздутие, отслоение деколи;
- г) повышенное водопоглощение, пониженная механическая прочность.

42. Какие показатели характеризуют термические свойства пластмасс:

- а) механические, оптические, технологические характеристики;
- б) термическое расширение, теплостойкость, оптические свойства;
- в) атмосферостойкость, прозрачность, температура плавления и текучести;

г) температура стеклования, плавления, текучести и морозостойкость.

43. Какими способами получают пластмассы:

- а) литьем, экструзией, каландрованием;
- б) полимеризацией, поликонденсацией, модифицированием полимеров;
- в) гомогенизацией, полимеризацией, литьем;
- г) сополимеризацией, штампованием, сшивкой молекул.

44. Какую пластмассу называют текстуролокнитом:

- а) с наполнителем из отрезков ткани;
- б) с наполнителем из древесных волокон;
- в) с наполнителем из древесных стружек;
- г) с наполнителем из хлопчатобумажных волокон.

45. Какими бывают пластмассы по виду наполнителя:

- а) битуминозные, газонаполненные;
- б) с порошковым, волокнистым, слоистым наполнителями;
- в) прессованные, с порошкообразным наполнителем;
- г) с волокнистым, газообразным, фенолформальдегидным наполнителями.

46. Как подразделяют олифы по природе пленкообразователя:

- а) органические, неорганические, минеральные;
- б) натуральные, искусственные;
- в) натуральные, полунатуральные, искусственные;
- г) натуральные, искусственные, синтетические;

47. Как подразделяют полунатуральные олифы по способу получения:

- а) вареные без доступа или с доступом воздуха;
- б) вареные в присутствии сиккативов или под давлением;
- в) окисленные, полимеризованные, алкидные, комбинированные;
- г) окисленные, вареные в присутствии сиккативов, комбинированные;

48. Какие краски можно использовать для нанесения по старым покрытиям другого состава:

- а) масляные;
- б) эмали;
- в) водноэмульсионные;
- г) казеиновые;

49. Какие лаки быстро высыхают при комнатной температуре, образуют ремонтпригодные покрытия, обладают низкой теплостойкостью:

- а) на основе минеральных смол;
- б) на основе терморезистивных полимеров;
- в) на основе термопластичных полимеров;
- г) эфиоцеллюлозные.

50. Какие лаки имеют основу из минеральных смол:

- а) алкидный, полиэфирный, полиуретановый;
- б) шеллачный, канифольный;
- в) асфальтовый, битумный;
- г) полихлорвиниловый, полиэфирный;

51. Показатель качества краски определяется методом сетчатых надрезов:

- а) укрывистость красок;
- б) адгезия покрытия;

- в) эластичность покрытия;
- г) твердость покрытия;

52. Показатель качества краски определяется с помощью маятникового прибора:

- а) укрывистость красок;
- б) адгезия покрытия;
- в) эластичность покрытия;
- г) твердость покрытия;

53. Показатель качества краски определяется с помощью метода «шахматной доски»:

- а) укрывистость красок;
- б) адгезия покрытия;
- в) эластичность покрытия;
- г) твердость покрытия;

54. Какую роль выполняет в лакокрасочной композиции пленкообразователь:

- а) образует на отделяваемой поверхности сплошное водонепроницаемое покрытие
- б) образует на отделяваемой поверхности газонепроницаемое покрытие
- в) сплошного покрытия на отделяваемой поверхности
- г) образует пленку на поверхности частиц пигментов в красочной композиции

55. Чем отличаются масляные краски от эмалей:

- а) масляные краски применяют для внутренних, наружных работ, а эмали – только для внутренних;
- б) масляные краски приготавливают на олифах, а эмали – на лаках;
- в) масляные краски всегда содержат наполнитель, а эмали нет;
- г) масляные краски темных тонов, а эмали – светлых;

56. В каких условиях хозяйственное мыло имеет преимущество перед синтетическими моющими средствами (СМС) при стирке:

- а) в мягкой воде при высокой температуре;
- б) в жесткой воде;
- в) в морской воде;
- г) в минерализованной воде.

57. Как называются клеи, способные выдерживать воздействие холодной воды:

- а) водостойкие;
- б) водоупорные;
- в) водонепроницаемые;
- г) водоотталкивающие;

58. Какие вещества обязательно входят в состав средств для мытья посуды:

- а) органические кислоты;
- б) минеральные кислоты;
- в) слабые щелочи;
- г) поверхностно-активные вещества.

59. Клеи животного происхождения:

- а) бустилат, эпоксидный;
- б) казеиновый, альбуминовый;
- в) крахмальный, Момент;
- г) декстриновый, обойный, Ортофикс;

60. Что обозначают числа 72, 60 на куске хозяйственного мыла:

- а) содержание жирных кислот (в граммах);
- б) температуру застывания (в градусах);
- в) содержание жирных кислот (в процентах);
- г) содержание щелочей (в процентах);

Смысловой модуль 1.3. Товароведение и экспертиза текстильных, кожевенных, обувных и меховых товаров

1. Волокно полиамида в пламени горелки:

- а) горит быстро;
- б) горит медленно и расплавляется;
- в) расплавляется и горит вспышками с образованием белого дыма, легко вытягивается в нити;
- г) спекается и обугливается.

2. Волокно, которое быстрее всего разрушается под действием солнечной радиации:

- а) капрон;
- б) нитрон;
- в) хлопок;
- г) вискоза.

3. Дефект в виде оборванной и отсутствующей нити основы – это:

- а) полоса;
- б) двойник;
- в) близна;
- г) недосечка.

4. Дефект трикотажа, который характеризуется нарушением петлевой структуры в виде протяжки по петлевому столбику, – это:

- а) прессовые петли;
- б) деформирована петля;
- в) спущенная петля;
- г) поднятая петля.

5. К главным тканевым переплетениям относят:

- а) многослойное;
- б) вафельное;
- в) креповое;
- г) саржевое.

6. К поперечновязанным переплетениям относят:

- а) цепочка, трико, атлас;
- б) ластичное трико, сукно, шарме;
- в) гладь, ластик, интерлок;
- г) шарме, ластичный атлас, интерлочное трико.

7. Для предотвращения микробиологического разрушения текстильных волокон, которые эксплуатируются в условиях высокой влажности, предназначена обработка:

- а) малосминаемая;
- б) водонепроницаемая;
- в) противогнилостная;
- г) малоусадочная.

8. Женское трикотажное изделие, которое плотно облегает нижнюю часть туловища и ноги до ступней, каждую отдельно, – это:
- брюки;
 - рейтузы;
 - панталоны;
 - кальсоны.
9. Изделие, изготовленное из шерстяной ткани, длиной до щиколотки, с рукавами, с застежкой от верха к низу, – это:
- полупальто;
 - пальто;
 - плащ;
 - накидка.
10. К искусственным волокнам относится волокно:
- вискозное;
 - нитроновое;
 - капроновое;
 - асбестовое.
11. Карбонизация используется для тканей:
- хлопковых;
 - льняных;
 - шерстяных;
 - шелковых.
12. Кислотные красители используют для окрашивания тканей:
- хлопковых;
 - льняных;
 - шерстяных;
 - шелковых.
13. Класс переплетений, образованных с использованием двух и более систем нитей, – это:
- простые;
 - мелкоузорчатые;
 - главные;
 - сложные.
14. Местный дефект тканей в виде оборванных и перепутанных нитей основы – это:
- близна;
 - подпочки;
 - заломы;
 - подплетина.
15. Мужской головной убор с козырьком и жестким бортиком – это:
- шляпа;
 - жокейка;
 - кепи;
 - фуражка.
16. На стойкость ткани к истиранию влияет:
- волокнистый состав;
 - назначение;

- в) художественно-колористическое оформление;
- г) замусоренность.

17. Наиболее весомыми (значимыми) из указанных свойств для костюмных тканей являются:

- а) стойкость к истиранию на изгибах;
- б) гигроскопичность;
- в) влагостойкость;
- г) пилингуемость;

18. Наибольшей термостойкостью обладает волокно:

- а) шелк;
- б) лен;
- в) хлопок;
- г) шерсть.

19. Определите вид корсетного изделия для формирования туловища женщины от верхней основы грудных желез до линии талии:

- а) полуграция;
- б) грация;
- в) корсет;
- г) бюстгальтер.

20. Относительная плотность (заполнение) ткани – это:

масса 1 м² ткани

- а) отношение абсолютного количества нитей основы (утка) на определенном отрезке ткани к максимально возможному количеству;
- б) отношение плотности фактического образца ткани к плотности эталонного образца;
- в) отношение массы 1 м² фактического образца ткани к этому же показателю;
- г) эталонного образца.

21. Одежда, предназначенный для защиты от ветра, холода и дождю и имеет длину, которая достигает уровня ниже талии и до середины бедер, но не ниже:

- а) куртки-парки;
- б) анораки;
- в) блузоны;
- г) плащи.

22. При растяжении ткань удлиняется больше по:

- а) основе;
- б) утку;
- в) диагонали;
- г) по кромке.

23. При ткачестве тканей возникают дефекты:

- а) парочки, забоины, подпочки;
- б) петли, шишки, затяжки;
- в) ореолы, плешины, непрокрашенность;
- г) парочки, плешины, пятна.

24. Размер верхней детской одежды определяется:

- а) обхватом груди, обхватом талии, обхватом бедер;
- б) ростом, обхватом груди, обхватом талии;
- в) обхватом талии, обхватом бедер, обхватом шеи;

г) полуобхватом груди, полуобхватом талии, полуобхватом бедер.

25. Разновидностью пиджака является:

- а) блейзер;
- б) блузка;
- в) туника;
- г) жилет.

26. Велюр от нубука отличается:

- а) видом сырья;
- б) характером лицевой поверхности;
- в) способом дубления;
- г) способом отделки.

27. Вид обработки, которому поддается кожа «нубук», – это:

- а) прессование;
- б) шлифование;
- в) ворсование;
- г) тиснение.

27. Вид обуви, в которой отсутствует носок, – это:

- а) ботинки;
- б) мокасины;
- в) панталеты;
- г) чупяки.

29. Внешняя деталь верха обуви, которая закрывает тыльную поверхность пальцев ступни, – это:

- а) носок;
- б) союзка;
- в) стелька;
- г) вставка.

30. Деталь низа обуви, которая придает опорную гибкость изделию, – это:

- а) подошва;
- б) каблук;
- в) супинатор;
- г) стелька.

31. Деталь обуви, которая относится к внешним деталям, – это:

- а) штаферка;
- б) стелька;
- в) союзка;
- г) супинатор.

32. Дефект, возникающий в кожах во время дубления, – это:

- а) стяжка;
- б) непродуб;
- в) битость;
- г) клещ.

33. Дефекты, которые возникают при раскрое деталей обуви, – это:

- а) перекося деталей;
- б) разноцветность;

- в) расхождение упругости материалов;
- г) разнопарность.

34. Длина горизонтальной линии от середины фронтальной поверхности каблука к наиболее отдаленной точке носочной части подошвы, – это:

- а) длина подметки;
- б) длина подошвы;
- в) длина следа обуви;
- г) размер обуви.

35. Животные, из шкур которых вырабатывают шеврет, – это:

- а) коровы;
- б) свиньи;
- в) овцы;
- г) козы.

36. Кожа жирового дубления, которая изготавливается из шкур оленей, коз, – это

- а) велюр;
- б) шеврет;
- в) замша;
- г) лайка.

37. Кожа, которая характеризуется повышенной водопроницаемостью, – это\:

- а) шевро;
- б) свиной хром;
- в) шеврет;
- г) полукожник.

38. Кожи, которые имеют шлифованную лицевую поверхность, – это:

- а) лицевой хром;
- б) велюр;
- в) нубук;
- г) юфть.

39. Лицевая поверхность опойка имеет:

- а) мелкозернистую мерею;
- б) гладкую мерею;
- в) ворсовую поверхность;
- г) шлифованную поверхность.

40. Лицевая поверхность опойка:

- а) гладкая;
- б) мелкозернистая;
- в) крупнозернистая;
- г) ворсовая.

41. Метод крепления низа кожной обуви, в которой используется декоративный рант, – это:

- а) рантовый;
- б) допельный;
- в) клеевой;
- г) сандаальный.

42. Обувь, изготовленная сандальным методом крепления низа к верху, от обуви, изготовленной допельным методом крепления, отличается:

- а) наличием накладного ранта;
- б) количеством деталей верха;
- в) наличием подкладки и стельки;
- г) отделкой.

43. Основным признаком, по которому козлиная хромовая кожа отличается от шевро, – это:

- а) площадь;
- б) толщина;
- в) характер мерей;
- г) блеск.

44. По международной метрической системе размер обуви определяется длиной:

- а) стопы в миллиметрах;
- б) стопы в сантиметрах;
- в) стельки в миллиметрах;
- г) стельки в дюймах.

45. По способу и характеру обработки лицевой поверхности нубук относится к группе кож с поверхностью:

- а) подшлифованной;
- б) тисненой;
- в) гладкой;
- г) нарезной.

46. При жировом дублировании кожа приобретает:

- а) прочность;
- б) тягучесть;
- в) стойкость к истиранию;
- г) термостойкость.

47. Признак, по которому полуботинки отличаются от туфель, – это:

- а) форма носка;
- б) степень открытости деталей верха;
- в) наличие стельки;
- г) высота каблука.

48. Размер обуви по метрической системе определяется длиной:

- а) стельки;
- б) стопы;
- в) подметки;
- г) следа.

50. Резиновая клееная обувь отличается от формуемой:

- а) наличием лаковой пленки;
- б) толщиной деталей;
- в) материалом верха;
- г) массой.

51. В какое время года кожаная ткань животного становится светлой:

- а) зимой;
- б) весной;
- в) осенью;
- г) летом.

52. В какой показатель входят антропометрические, гигиенические, психофизические показатели:
- а) эстетические;
 - б) эксплуатационные;
 - в) эргономические;
 - г) экономические.
53. В каком состоянии прочность волоса будет выше:
- а) мокрым;
 - б) сухом;
 - в) влажном;
 - г) обычном.
54. Группа наиболее износостойких мехов:
- а) выдра, бобр, соболь, котик;
 - б) выдра, норка, шиншилла, соболь;
 - в) норка, россомаха, заяц, соболь;
 - г) бобр, сурок, лисица, норка.
55. Групповой показатель, определяющий теплозащитные свойства одежды:
- а) антропометрический;
 - б) гигиенический;
 - в) психофизиологический;
 - г) эргономические.
56. Истинная высота волос – это:
- а) длина волос после выравнивания;
 - б) длина волос в мокром состоянии;
 - в) длина волоса от кожной ткани до кончика;
 - г) длина сухих волос.
57. К какой категории волос относятся усы:
- а) направляющие;
 - б) остевые;
 - в) чувствующие;
 - г) стержневые.
58. К какой подгруппе относится норка:
- а) лисьи;
 - б) выдровые;
 - в) куньи;
 - г) лисьи.
59. Какие виды ПМП используют для изготовления манто:
- а) все виды;
 - б) наиболее ценные;
 - в) наименее ценные;
 - г) искусственный мех.
60. Какие изделия не относят к верхней меховой одежде:
- а) манто;
 - б) шапки;
 - в) палантины;

г) опуши.

61. Какой мех будет обладать самыми теплозащитными свойствами:

- а) бобр;
- б) колонок;
- в) каракуль чистопородный;
- г) овчина.

62. Какой тип строения чешуйчатого слоя волоса будет способствовать наибольшему блеску:

- а) кольцевидный;
- б) некольцевидный;
- в) мостовидный;
- г) чешуйчатый.

63. Муаристость – это:

- а) гладкий блестящий волос;
- б) крупные завитки, расположенные хаотично;
- в) незначительная волнистость волосяного покрова, создающая рисунок;
- г) красивый рисунок.

64. Название явления при окраске животного в однотонный рыжий цвет:

- а) меланизм;
- б) хромизм;
- в) альбинос;
- г) монотон.

65. Наиболее высокие теплозащитные свойства характерны для группы полуфабрикатов:

- а) каракуль, заяц, норка, сурок;
- б) песец, заяц, овчина, лисица;
- в) лисица, суслик, овчина, песец;
- г) норка, сурок, каракульча, заяц.

66. Пушные полуфабрикаты зимних видов – это:

- а) соболь, лисица, сурок;
- б) кролик, собака, кошка;
- в) соболь, лисица, заяц;

67. Сортировка пушных полуфабрикатов зимних видов производится по следующим признакам:

- а) сорт, цвет, размер, группа пороков;
- б) группа пороков, сорт, порода, цвет;
- в) кряж, сорт, размер, цвет;
- г) кряж, сорт, группа пороков, размер, цвет.

68. Ушанка состоит из:

- а) колпака, назатыльника, козырька;
- б) колпака, назатыльника, козырька, двух наушников;
- в) колпак, козырек, бортик (отворот);
- г) назатыльника, козырька, двух наушников.

69. Чем отличается манто от пальто:

- а) меньший запах пол, не имеют застежек, у рукавов меньше пройма;
- б) не имеют застежек, пройма одинаковая;
- в) больший запах пол, не имеют застежек, проймы у рукавов более широкие;

г) не имеют застежек, проймы у рукавов более широкие.

70. Чем, помимо фасона, отличаются мужские головные уборы от женских:

- а) видом пушно-мехового полуфабриката;
- б) комбинированными вставками;
- в) наличием прострочки на доньшке;
- г) внешним видом.

**Модуль 2. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения,
мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения.
Товароведение и экспертиза пищевых продуктов.**

**Смысловой модуль 2.1. Товароведение и экспертиза товаров хозяйственного назначения,
мебельных товаров, электротоваров, товаров культурно-бытового назначения.**

1. Антипригарным покрытием на металлической посуде является покрытие:

- а) тетрафторэтиленом;
- б) капроном;
- в) фенопластом;
- г) полиэтилентерефталатом.

2. Ассортимент ножей:

- а) хозяйственные, буфетные, столовые, складные;
- б) столярные, слесарные, монтажные, измерительные;
- в) эмалированные, крашеные, луженые, стальная, алюминиевая;
- г) хозяйственные, столовые.

3. Ассортиментная группа товаров, к которой относят дверные петли:

- а) крепежные товары;
- б) инструментальные товары;
- в) скобяные товары;
- г) товары для облегчения ручного труда.

4. Бисквитный фарфор – это:

- а) фарфор, не покрытый глазурью;
- б) фарфор, покрытый глазурью;
- в) фарфор, покрытый золотом;
- г) фарфор, покрытый ангобом.

5. Бытовые стеклянные изделия классифицируют по основным признакам:

- а) по назначению, способу выработки, виду, цвету стекла, по размерам и комплектности;
- б) по химическим и физическим свойствам стекла;
- в) по вязкости, плотности, прочности, хрупкости, термостойкости.
- г) по функциональным, эстетическим, эргономическим.

6. Вещества в составе керамических масс относящиеся к отошающим веществам:

- а) кварцевый и речной песок;
- б) кварцевый песок и кремнезём;
- в) полевоы шпат и размолотая керамическая крошка;
- г) кварцевый песок и размолотая керамическая крошка.

7. Вид декорирования керамического изделия, наносимое через прорези в шаблоне:

- а) печать;
- б) штамп;

- в) графарет;
 - г) кракле.
8. Вид коррозии металлов, при которой металлические конструкции разрушаются незаметно:
- а) точечная коррозия;
 - б) местная коррозия;
 - в) межкристаллическая коррозия;
 - г) сплошная коррозия.
9. Вид стекла имеющий повышенный блеск и лучепреломление:
- а) жаростойкое стекло;
 - б) хрустальное стекло;
 - в) натриевое стекло;
 - г) натрий-кальций-силикатное стекло.
10. Все керамические товары делят на:
- а) изделия тонкой керамики со спекшимся мелкопористым черепком и изделия с однородной плотной структурой;
 - б) изделия грубой керамики неоднородной структурой черепка и изделия различаемой невооруженным взглядом с естественной окраской от желтых до коричневых тонов;
 - в) изделия грубой и тонкой керамики;
 - г) фарфор, фаянс, майолику.
11. Высокой светопропускаемостью обладает:
- а) костяной фарфор;
 - б) твёрдый фарфор;
 - в) твёрдый фаянс;
 - г) полуфарфор.
12. Глины используемые для изготовления майоликовых изделий:
- а) красные;
 - б) белые;
 - в) серые;
 - г) желтоватые.
13. Для повышения блеска стекла используют:
- а) известняк;
 - б) доломит;
 - в) кремнезем;
 - г) оксид цинка.
14. Для чего в состав композиции вводят органические красители:
- а) для получения прозрачной окрашенной пленки;
 - б) для получения непрозрачной окрашенной пленки;
 - в) для выявления дефектов отделяемой поверхности;
 - г) для обесцвечивания окрашенных примесей;
15. Естественные силикаты:
- а) кварцевый песок, керамика, вяжущие материалы;
 - б) каолин, стекло, полевой шпат;
 - в) кварцевый песок, каолин, полевой шпат;
 - г) стекло, керамика, вяжущие материалы.
16. К дефектам стекломассы относят:

- а) недостаточная обесцвеченность, пузыри и мошки, шамотный камень;
- б) несимметричность носиков и ручек, кривизна изделий, кованность;
- в) искажение рисунка, косина края, качание пробок;
- г) перетоп края, заovalенность граней рисунка, косина края.

17. К искусственным силикатам относят:

- а) каолин;
- б) глину;
- в) песок;
- г) стекло.

18. Как называют природные или искусственные материалы и изделия из них, в состав которых входят окислы кремния, алюминия и других металлов:

- а) углеродные;
- б) алюминиевые;
- в) алюмосиликатные;
- г) силикатные.

19. Какие виды майолики различают в зависимости от особенностей состава:

- а) из фарфоровых и фаянсовых масс;
- б) из полуфарфоровых и гончарных масс;
- в) из фарфоровых и гончарных масс;
- г) из фаянсовых и гончарных масс.

20. Какие виды сталей используют для производства бытовых изделий:

- а) углеродистые и оксидированные;
- б) легированные и медноникелевые;
- в) конструкционные и железосодержащие;
- г) углеродистые и легированные.

21. Фарфоровые бытовые товары подразделяют на сорта:

- а) первый, второй и третий;
- б) первый и второй;
- в) высший и первый;
- г) высший, первый и второй.

22. Характерные признаки стеклянных изделий, полученных прессовыдуванием:

- а) изделия отличаются разнообразными формами и размерами, ровными поверхностями;
- б) элементы изделия формуют отдельно, а затем соединяют в горячем состоянии;
- в) изделия имеют более простую форму, имеются швы на боковых поверхностях изделий;
- г) размягченная заготовка из стекла прогибается под действие собственной массы до окончательной формы.

23. Черепок плотный, спекшийся, в тонких слоях просвечивает, при ударе о край изделия издаёт продолжительный, высокий звук:

- а) фарфор;
- б) фаянс;
- в) майолика;
- г) терракот.

24. Шаблоны для формования керамических изделий производят из:

- а) стали;
- б) гипса;
- в) чугуна;

г) стекла.

25. Что относится к металлическим кухонным принадлежностям:

- а) мясорубки, соковыжималки, тесторезки, автосифоны,пельменницы;
- б) картофелемялки, тестомесилки, шинковки, овощерезки, цедилки для молока и бульона;
- в) ножи, вилки, ложки;
- г) свёрла, коловороты, буравы, буравчики.

26. В мебельном производстве по технологическому назначению различают материалы:

- а) конструкционные, отделочные, облицовочные, настилочные, обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- б) обивочные, клеящие, лицевая и крепежная фурнитура;
- в) металлические, деревянные, текстильные, пластмассовые, комбинированные
- г) отделочные, облицовочные.

27. Вид мебели состоящей из тумбы и трёх зеркал:

- а) трюмо;
- б) трильяж;
- в) секретер;
- г) банкеткаю.

28. Виды отделки мебели:

- а) инкрустация, интарсия, непрозрачная отделка;
- б) резьба, выжигание, имитационная отделка;
- в) прозрачная, непрозрачная, имитационная отделка;
- г) инкрустация, резьба, отделка.

29. Мебельный полуфабрикат изготовленный методом склеивания нечётного количества листов лущёного шпона, называется:

- а) ДСП;
- б) ДВП;
- в) фанера;
- г) МДФ

30. Жесткой считается мебель:

- а) без настила
- б) без настила или с настилом до 10 мм
- в) без настила или с настилом до 12 мм
- г) с настилом до 16 мм

31. К мебельной фурнитуре относят:

- а) грунтовки, замазки, краски
- б) клеи, шпагаты, нити
- в) петли, угольники, стяжки, ручки, шпингалеты, задвижки
- г) краски, лаки, стяжки, ручки

32. К многофункциональной относят мебель:

- а) стеллажную, секционную, универсальную
- б) трансформируемую, универсальную, комбинированную
- в) трансформируемую, секционную, комбинированную
- г) трансформируемую, стеллажную, комбинированную

33. Какая часть деревянных материалов используется в мебельной промышленности:

- а) ствол

- б) кора
- в) камбий
- г) ядро

34. Мебель для сна и отдыха:

- а) диван, кровать, кресло
- б) кресло, банкетка, диван
- в) кровать, тахта, диван
- г) софа, стул, кресло

35. Группа мебельных изделий, объединенных одним архитектурно художественным решением и предназначенных для меблировки отдельных помещений квартиры или функциональных зон определенного назначения, со строго регламентированным составом изделий, – это:

- а) гарнитур
- б) набор мебели
- в) вид мебели
- г) тип мебели

36. Бумага форматная, настольные принадлежности, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование, штемпельная продукция, аксессуары для делового человека относятся к:

- а) офисной канцелярии;
- б) бумажной продукции;
- в) целлюлозно-бумажной продукции;
- г) бумажно-беловой продукции.

37. В бесшнуровых утюгах шнур питания соединяется:

- а) со специальной подставкой;
- б) с прибором;
- в) не с прибором;
- г) с прибором и со специальной подставкой.

38. В какие краски добавляется много наполнителя (мела, каолина), они непрозрачны и используются в основном для декоративных работ:

- а) гуашевые;
- б) акварельные;
- в) масляные;
- г) нитроцеллюлозные.

39. В каких единицах выражается гладкость бумаги:

- а) выражается в процентах;
- б) определяется органолептически, без количественных показателей;
- в) выражается в линейных единицах;
- г) выражается в секундах.

40. Для проводниковых материалов кабельных изделий используют:

- а) сплавы меди и алюминия;
- б) железо и марганец;
- в) никель, свинец;
- г) олово, алюминий.

41. Ювелирные камни органического происхождения:

- а) аметист, аквамарин, гранат, опал
- б) янтарь, коралл, жемчуг
- в) агат, нефрит, сердолик, яшма

г) топаз, бирюза, лазурит

42. На ювелирной бирке не указывается:

- а) вид металла
- б) масса изделия
- в) дата опробирования
- г) метод изготовления изделия

43. Внешние признаки вида огранки-кабошон:

- а) гранями огранки является треугольники или многоугольники
- б) гладкошлифованный выпуклый камень
- в) грани верха и низа нанесены в виде ярусов
- г) гранями огранки является треугольники

44. Проба драгоценных сплавов:

- а) пробирное клеймо, на рисунке которого указывается проба
- б) цифровые значения в клейме, указывающие на количество драгоценного металла, содержащегося в 1000 частях сплава
- в) общая масса драгоценного сплава
- г) знак-удостоверение завода

45. Внешними признаками смешанного или комбинированного вида огранки являются:

- а) сочетание фасет в верхней части и ярусов в нижней, или наоборот
- б) грани смежных фасет расположены друг к другу в шахматном порядке
- в) грани смежных фасет расположены одна над одной и имеющие не менее трех ярусов
- г) грани смежных фасет расположены друг к другу

46. Транспортное средство, имеющее не менее двух колес перемещающееся исключительно посредством мускульной энергии человека, передаваемой при помощи педалей:

- а) велосипед
- б) мопед
- в) триал
- г) тандем

47. Специальные велосипеды подразделяются по назначению на:

- а) грузовые велосипеды, велосипеды для перевозки пассажиров, тандемы, веломобили
- б) грузовые велосипеды, велосипеды для перевозки пассажиров
- в) грузовые велосипеды, велосипеды для перевозки пассажиров
- г) маунтинбайк, байсикл-мото-экстрим, триал, велокросс, гонки на треке

48. Расположением внутренних объемов, базой (расстояние между осями автомобиля), количеством рядов сидений и боковых дверей, возможностью снятия крыши, доступом в багажное отделение, внешней конфигурацией определяется:

- а) тип кузова
- б) вид кузова
- в) расположение приводных осей и двигателя
- г) компоновочная схема автомобиля

49. Функциональными свойствами велосипедов являются:

- а) накатистость, возможность достижения требуемых скоростей и легкость хода, проходимость, маневренность, устойчивость, грузоподъемность
- б) накатистость, возможность достижения требуемых скоростей и легкость хода, проходимость
- в) грузоподъемность, проходимость, маневренность, устойчивость, грузоподъемность

г) скоростные свойства, грузоподъемность, проходимость, маневренность, устойчивость, грузоподъемность

50. Эргономическими свойствами мототранспортных средств являются:

- а) удобство управления и обслуживания, плавность хода, комфортабельность
- б) плавность хода, комфортабельность
- в) состояние, характеризующее совокупностью параметров конструкции и технического состояния транспортного средства
- г) наработка на отказ и ресурс

51. Показателями надежности мототранспортных средств (мотоциклов) являются:

- а) удобство управления и обслуживания, плавность хода, комфортабельность
- б) плавность хода, комфортабельность
- в) состояние, характеризующее совокупностью параметров конструкции и технического состояния транспортного средства
- г) наработка на отказ и ресурс

52. Батут состоит из складной рамы, капроновой сетки с амортизаторами и обкладных ковриков из поролона и относится к:

- а) снарядам для гимнастики
- б) снарядам для акробатики
- в) снарядам для спортивной гимнастики
- г) снарядам для художественной гимнастики

53. Лыжи, которые отличаются в основном шириной грузовой площадки и массой:

- а) горные
- б) сноуборд
- в) туристские и спортивно-беговые
- г) детские

54. Лыжи, предназначенные для ходьбы по мягкому и глубокому снегу. Для удобства передвижения их делают сравнительно короткими (до 1000 мм) и широкими (115 мм и более), а грузовую площадку располагают ближе к сильно загнутому носу:

- а) горные
- б) сноуборд
- в) охотничьи
- г) детские

55. Доски (деки), используемые для скольжения по снегу:

- а) горные лыжи
- б) сноуборд
- в) туристские и спортивно-беговые лыжи
- г) детские лыжи

56. Доска на колесах для катания по поверхностям с твердым покрытием и для скольжения по различным профилям:

- а) скейтборд
- б) сноуборд
- в) дека
- г) серфинг

57. Коньки, предназначенные для детей дошкольного возраста, отличаются хорошей устойчивостью и позволяют использовать обувь разных размеров:

- а) двухполосные

- б) хоккейные
- в) беговые
- г) для фигурного катания

58. По способу выработки ружья классифицируют на:

- а) массовые (рядовые), улучшенные (модернизированные), штучные и сувенирные
- б) промышленные, для любительской и спортивной охоты
- в) ружья переломки и магазинные
- г) 12, 16, 20, 28, 32-го калибра

59. По калибру стволов ружья классифицируют на:

- а) 10, 12, 23, 28, 32-го
- б) 6, 12, 23, 28, 32-го
- в) 10, 12, 23, 28, 36-го
- г) 12, 16, 20, 28, 32-го

60. Для удерживания приманки на определенной глубине, а также для сигнализации о поклевке рыбы служат:

- а) поплавки
- б) искусственные приманки
- в) крючки
- г) грузила

Смысловой модуль 2.2. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов растительного происхождения

1. Какие растительные масла вырабатывают из зародышей:

- а) кедровое
- б) рапсовое
- в) кукурузное
- г) миндальное

2. Какие растительные масла вырабатывают из орехов и бобов:

- а) арахисовое
- б) соевое
- в) пальмоядровое
- г) тыквенное

3. Какое подсолнечное масло выпускается без деления на сорта:

- а) рафинированное дезодорированное
- б) гидратированное невымороженное
- в) нерафинированное вымороженное
- г) нерафинированное

4. Какой показателей качества НЕ определяют в животных топленых жирах:

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

5. Укажите растительное масло, относящееся к «твёрдым»:

- а) рапсовое
- б) пальмовое
- в) хлопковое

г) кунжутное

6. Что такое «мисцелла»:

- а) обжаренное и измельчённое ядро подсолнечника
- б) ядра подсолнечника, обезжиренные экстракцией
- в) раствор масла в органическом растворителе
- г) органический растворитель

7. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:

- а) витаминизированные и невитаминизированные;
- б) тонизирующие и успокаивающие;
- в) фруктово-ягодные и плодово-ягодные;
- г) специального назначения.

8. Виноградное вино – это:

- а) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги;
- б) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода;
- в) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения;
- г) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.

9. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

- а) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое;
- б) брют, полусладкое, сладкое, сухое;
- в) брют, полусухое, сухое, розовое;
- г) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

10. К ложным ягодам относятся:

- а) виноград, облепиха;
- б) малина, ежевика;
- в) смородина, крыжовник;
- г) земляника, клубника.

11. К настоящим ягодам относятся:

- а) смородина, крыжовник;
- б) малина, ежевика;
- в) облепиха и малина;
- г) клубника, ежевика.

12. К плодовым пряностям относятся:

- а) ваниль;
- б) шафран;
- в) гвоздика;
- г) корица.

13. К семечковым плодам относятся:

- а) персик;
- б) яблоко;
- в) вишня;
- г) слива.

14. К сушительным сортам винограда относятся:
- а) кишмиш белый и чёрный;
 - б) изабелла;
 - в) шабаш;
 - г) мускат венгерский.
15. К физико-химическим показателям качества чая относятся:
- а) массовая доля влаги;
 - б) кислотность;
 - в) массовая доля общей золы;
 - г) цвет разваренного листа.
16. К цветочным пряностям относятся:
- а) корица и имбирь;
 - б) гвоздика и шафран;
 - в) куркума и кориандр;
 - г) лавровый лист и мускатный орех.
17. Как классифицируют минеральные воды по анионному и катионному составу:
- а) столово-лечебные, профилактические;
 - б) столовые, лечебно-столовые, лечебные;
 - в) сульфидные, гидрокарбонатные;
 - г) столовые, лечебные, профилактические.
18. Какие вина производят путём остановки брожения добавлением в сусло этилового спирта:
- а) шампанские
 - б) сухие
 - в) вермуты
 - г) креплённые
19. Какие из консервантов можно использовать для продления сроков хранения сока:
- а) сернистый газ;
 - б) серную кислоту;
 - в) сорбиновую кислоту;
 - г) пектиновые вещества.
20. Что такое «обезличенные» растительные масла:
- а) не подвергнутые очистке
 - б) подвергнутые вымораживанию и дезодорации
 - в) подвергнутые только нейтрализации
 - г) подвергнутые всем видам очистки
21. Какие плодовоовощные консервы относятся к группе натуральных:
- а) корнишоны маринованные
 - б) варенье клубничное
 - в) кукуруза сахарная
 - г) арбузы мочёные бочковые
22. Компоты для детского питания разделяют на товарные сорта:
- а) не разделяют;
 - б) экстра, в/с;
 - в) в/с, 1, 2;
 - г) в/с, 1, 2, столовый.

23. Коньяк классифицируют по следующим показателям:
- а) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов;
 - б) в зависимости от способа производства и вида сырья;
 - в) по цвету и массовой концентрации сахаров;
 - г) по продолжительности выдержки и давлению двуокиси углерода в бутылке.
24. Кофейные зёрна каких сортов наиболее широко применяется для получения кофе:
- а) Либерика
 - б) Танганика
 - в) Арабика
 - г) Робуста
25. Кофепродукты не вырабатывают из:
- а) кофе;
 - б) злаковых;
 - в) какао;
 - г) цикория.

Смысловой модуль 2.3. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения, жиров и масел животного и растительного происхождения

1. Масло коровье содержит 61,5% жира и 35% влаги. Укажите, какое это масло:
- а) любительское
 - б) крестьянское
 - в) бутербродное
 - г) вологодское
2. Массовая доля жира в твёрдых сычужных сырах находится в пределах:
- а) 45-55 %
 - б) 38-42 %
 - в) 45-60 %
 - г) 26-37 %
3. Мороженое на молочной основе, содержащее молочного жира 20 % и выше, называется:
- а) пломбир
 - б) сливочное
 - в) эскимо
 - г) любительское
4. Назовите животный жир, который используется для производства маргаринов:
- а) жир трески
 - б) акулий жир
 - в) жир кашалота
 - г) все ответы верны
5. Показателями качества, характерными только для майонезов, являются:
- а) массовая доля соли, массовая доля жира
 - б) стойкость эмульсии, массовая доля влаги
 - в) массовая доля ячных продуктов, плотность
 - г) кислотность, массовая доля белка
6. Какие изделия являются разновидностью варёных колбас?

- а) мясные хлебы
- б) кровяные
- в) зельцы
- г) паштеты

7. В солёной скумбрии содержится 15 % соли. Какая это скумбрия?:

- а) слабосолёная
- б) среднесолёная
- в) сильносолёная
- г) крепкосолёная

8. Вяление рыбы – это:

- а) быстрое обезвоживание пресной рыбы
- б) медленное обезвоживание пресной рыбы
- в) быстрое обезвоживание солёной рыбы
- г) медленное обезвоживание солёной рыбы

9. Дефект копчёных колбас, который проявляется как наличие крупных пустот в толще батона, называется:

- а) ожог
- б) закал
- в) фонари
- г) пористость

10. Дефект куриных яиц, при котором происходит полное смешивание белка и желтка, называется:

- а) тумак
- б) выливка
- в) перелив
- г) красюк

11. Для какого копчения используют рыбу с содержанием соли 6-8%?

- а) горячего
- б) полугорячего
- в) холодного
- г) полухолодного

12. К семейству сельдевых относятся:

- а) белуга, нерка, чавыча
- б) сазан, лещ, карп
- в) хек, палтус, скумбрия
- г) салака, килька, тюлька

13. Как классифицируют куриные яйца по весовым категориям?

- а) Высшая, 1-я, 2-я, 3-я
- б) 1-я, 2-я, 3-я
- в) Высшая, Отборная, 1-я, 2-я, 3-я
- г) Отборная, Высшая, 1-я

14. Какие дефекты характерны для мясных копчёностей?

- а) рапа, слипы
- б) закал, неравномерность цвета
- в) серые пятна на разрезе
- г) фонари

15. Какие из перечисленных продуктов относятся к рыбным консервам?
- а) сельдь в маринаде
 - б) салака слабосоленая
 - в) тунец в винно-уксусном соусе
 - г) горбуша в желе
16. Какие туши относят к свинине 1-й категории?
- а) мясная молодняк
 - б) беконная
 - в) жирная
 - г) диетическая
17. Какие яйца маркируют синим штампом?
- а) деистические
 - б) столовые
 - в) для промышленной переработки
 - г) пищевые неполноценные
18. Какое мясо убойных животных по термическому состоянию является охлаждённым?
- а) температура в толще мышц $+7 \text{ ? } +4^{\circ}\text{C}$
 - б) температура в толще мышц $+4 \text{ ? } 0^{\circ}\text{C}$
 - в) температура в толще мышц $0 \text{ ? } - 0,5^{\circ}\text{C}$
 - г) температура в толще мышц $-1 \text{ ? } -4^{\circ}\text{C}$
19. Какой белок куриных яиц обуславливает их пенообразующую способность?
- а) овоальбумин
 - б) овоглобулин
 - в) овомуцин
 - г) овомукоид
20. Какой вид балычных изделий изготавливают из брюшка рыбы?
- а) балык
 - б) тёша
 - в) боковик
 - г) тушка
21. Какую икру в зависимости от сырья и способа изготовления производят из икры осетровых рыб?
- а) зернистую, паюсную, ястычную
 - б) мелкую, откидную, паюсную
 - в) зернистую, пробойную, малосоленную
 - г) ястычную, паюсную, копчёную
22. Меланж – яичный продукт, представляющий собой:
- а) сухой яичный белок
 - б) замороженный яичный желток
 - в) жидкая смесь желтка и белка
 - г) смесь сухих белка и желтка
23. Мясо птицы классифицируют в зависимости от:
- а) упитанности и качества обработки
 - б) термического состояния

- в) вида птицы
- г) все ответы верны

24. Основным идентификационным признаком ливерных колбас выступает:

- а) вкус
- б) консистенция
- в) цвет
- г) все ответы верны

25. Сосиски и сардельки – это разновидности:

- а) фаршированных колбас
- б) варёных колбас
- в) мясных хлебов
- г) полукопчёных колбас

Ситуационные задания:

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

Смысловой модуль 1.1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров в таможенном деле

Задание 1.

На мукомольный комбинат «Еленовский» поступила партия пшеницы «Саратовская 46» в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведен физико-химический анализ, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5 %; массовая доля клейковины I группы – 28,5 %; стекловидность – 58 %; натура – 747 г/дм³; число падения – 190; сорная примесь – 2 %; зерновая примесь – 3 %; зерно I степени обесцвеченности; посторонних запахов не имеет.

Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. Сделайте письменное заключение об обнаруженных несоответствиях.

Задание 2.

Привести определения следующих терминов: среднего показателя отражения витринита ($R_{o,r}$), высшей теплоты сгорания на влажное беззольное состояние ($Q_{s,af}$) и выхода летучих веществ на сухое беззольное состояние (V_{daf}). И пояснить их значение.

Установить вид угля по таким исходным параметрам:

Задача 1. Уголь с показателями $R_{o,r}=0,50$ % и $Q_{s,af}$ менее 24 МДж/кг относят к _____. Если при том же значении $R_{o,r}$ значение $Q_{s,af}$ равно или более 24 МДж/кг, уголь относится к _____.

Задача 2. Уголь с показателями $R_{o,r}=2,3$ % и V_{daf} менее 8 % является _____, а при том же значении $R_{o,r}$, но при V_{daf} более 8 % _____.

Задание 3.

Используя полученные знания, решить задачу:

Уголь обособленного подразделения «Шахта им. А.А. Скочинского» Государственного предприятия «Донецкая угольная энергетическая компания» характеризуется следующими показателями:

- показатель отражения витринита $R_{o,r}=0,90$ %;
- содержание фюзенизированных компонентов $\Sigma OK=45$ %;
- выход летучих веществ $V_{daf}=28$ %; - толщина пластического слоя $Y=13$ мм.

Определить кодовое число угля в соответствии с таблицами 3, 4, 6 и 9 по [2]. Также определить марку, группу и подгруппу угля.

Задание 4.

Проверьте возможность выдачи сертификата на мыло туалетное группы «Экстра», если при физико-химических исследованиях было установлено:

- качественное число - не менее 80;
- массовая доля содопродуктов в пересчете на Na_2O – 18 %;
- температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла (титр) – 38° С;
- массовая доля хлористого натрия – 0,3 %; - первоначальный объем пены – 340 см³.

Задание 5.

Со склада оптовой базы в торговый зал магазина «Садовод» поступили лейки полиэтиленовые емкостью 10 л. При выкладке были обнаружены следующие дефекты:

- 1) выступы литника на дне изделия 0,45 мм;
- 2) раковины диаметром 1 мм – 8 шт.;
- 3) разводы и царапины.

Проверьте доброкачественность леек. Укажите алгоритм проверки качества хозяйственных изделий из пластмасс. Назовите наиболее распространенные дефекты.

Задание 6.

При экспертизе по качеству моющего синтетического средства «Ручеек» для стирки в стиральных машинах было установлено:

- внешний вид – гранулированный порошок белого цвета;
- белизна – 70 %;
- массовая доля пыли – 4 %;
- пенообразующая способность – 200 мм;
- моющая способность – 85 %;
- отбеливающая способность – 80 %.

Используя нормативные документы, составьте заключение эксперта.

Задание 7.

Установить сорт подкладочной ткани, если в куске длиной 56 м при фактической ширине 106 см выявлены следующие пороки: резко выраженные недосеки в 2 местах, каждое место длиной 3 см; 4 белых красильных пятна размером 0,5 см каждое; полоса по основе заметно выраженная 15 см, одна цветная нить по основе длиной 1,3 м.

Задание 8.

Обосновать сорт камвольной платьевой набивной ткани «Глория» шириной 140 см, если в куске длиной 40 м обнаружены: затаск размером 0,6 - 0,8 см - 3 порока; сбитый рисунок - 2 порока размером 4 и 5 см по длине ткани; забоина - 1 место; пролёты в одну нить размером 10-20см - 3 места; полосы по утку от загрязнённых нитей длиной 4 см.

Задание 9.

Присвоить сорт чистошерстяному женскому платью на шелковой подкладке, 44 размера, рост 165 см.

Платье спортивного стиля, полуприлегающего силуэта, с V-образной горловиной и лацканами, втачными рукавами без манжет, застежкой – «молния» и пуговицами. При осмотре установлено на деталях из основной ткани:

- несимметричность направления поперечных полосок по краям лацканов, с расстоянием между полосками 0,5 см
- размер порока 0,4 см; несимметричность уступов лацканов на 0,1 см; на нижнем воротнике и на подгибе рукавов
- полосы по утку от различной линейной плотности и цвета утка;
- на подкладке: в 3 местах - двойник; 3 цветные одиночные нити длиной 45 см.

Задание 10.

Определить сорт хлопчатобумажных чулочно-носочных изделий, выработанных на хлопчатобумажных машинах, если обнаружены следующие дефекты:

- в одном изделии пары на нижней части следа - штопка размером - 0,6 см;
- на втором изделии пары - поперечные полосы от неровноты пряжи - малозаметные;
- масляные нити - 2 петельных ряда на длине 1,8 см

Задание 11.

На оптовый посудохозяйственный склад ООО «Санрей» г. Донецка поступила партия посуды бытового назначения, выработанная из натрийкалий-силикатного стекла.

Исходные данные:

- объем партии – 164 единицы;
- высота графина – 250 мл; полная вместимость 1000 см³;
- способ выработки – прессовыдувной; при внешнем осмотре выборки в 12 графинах обнаружены инородные включения по 1-2 шт. на каждом;
- круглые пузыри от 2 до 3,2 мм;
- разнотолщинность стенок в крае; едва заметное качание крышки в горловине.

Задание: осуществите приемку данной партии посуды бытового назначения по количеству и качеству; дайте заключение о качестве партии графинов для воды;

Задание 12.

В адрес магазина «Табурет» поступила партия стульев гнуто-клеевых, лакированных в количестве 100 штук.

При 100 % приемке по качеству были установлены на лицевой поверхности:

- здоровые сросшиеся сучки, не снижающие механической прочности изделия;
- наклон волокон – в передних ножках – 4 %;
- ложное ядро.

Задание: - проверьте доброкачественность горки мебельной - возможна ли приемка данной партии?

Задание 13.

На экспертизу поступило кольцо. Основное пробирное клеймо содержит обозначения пробы: 585. Во время исследования кольца на рентгенофлуоресцентном анализаторе получили такие результаты:

Химический состав	Содержание, %
Au	59,0-59,2
Ag	7,5-7,7
Cu	33,13-33,14
Fe	0,03-0,06
Sn	0,09-0,22

Определите пробу, марку сплава, сделайте вывод о соответствии химического состава изделия требованиям нормативной документации.

Задание 14.

На экспертизу поступил ювелирный камень, который на геммологическом оборудовании имеет следующие характеристики:

- тип и форма огранки – кабошон;
- цвет – фиолетовый;
- прозрачность – полупрозрачный;
- результаты исследований на рефрактометре – $n = 1,760$;

- микроскоп – прямые линии роста, зональность цвета;
- дихроскоп – плеохроизм умеренный: от темно красного до красного;
- спектроскоп – 610 нм;
- УФ-люминесценция – отсутствует;
- размер, мм: Н = 5,0; L = 10,5; S = 6,0.

Определите: группу, минеральный вид и массу камня.

Задание 15.

Проверьте обоснованность выдачи сертификата соответствия для стиральных машин типа СМА-4Б, если по результатам испытаний получены следующие результаты:

- отстирываемость приведенная – 60 %;
- потеря прочности – 5 %;
- остаточная влажность – 75 %;
- вибрационная скорость – 20 мм/с;
- водный модуль – 5 л/кг;
- количество программ – 15;
- удельная масса – 22 кг;
- удельный расход электроэнергии с электронагревательным устройством – 1,5

кВт/ч.

Задание 16.

В результате проведения экспертизы показателей качества рисовой крупы установлено, что: цвет крупы – белый с желтоватым оттенком; поверхность крупинок шероховатая; вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый; массовая доля влаги – 15,3%; содержание дроблёного риса – 5,1 %; доля пожелтевших ядер риса – 0,3 %; доля меловых ядер риса – 0,7%; доля сорной примеси – 0,2 %, в том числе органической – 0,05 %; доля нешелушенных зёрен – 0,1 %; вредителями не заражено. По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому и дайте заключение о его качестве.

Задание 17.

Чай чёрный высшего сорта байховый, фасованный в металлические коробки по 250 г отправлен на экспертизу, которая показала следующее: чай имеет горьковатый вкус; настой яркий, непрозрачный; цвет разваренного листа неоднородный, тёмно-коричневый; массовая доля влаги 8,9 %; массовая доля мелочи 6,8 %.

Дайте заключение о качестве чая и соответствии заявленному сорту.

Задание 18.

Осуществлена экспертиза показателей качества партии липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3 %, массовая доля редуцирующих веществ 79 %, массовая доля сахарозы 6,7 %.

Осуществите идентификационную экспертизу мёда и дайте заключение о его качестве.

Задание 19.

Осуществите идентификационную экспертизу свежих яиц по таким характеристикам:

- форма – слегка вытянутая с выраженным «острым» и «тупым» концом;
- параметры – высота 6 см, размер окружности – 15,5 см;
- скорлупа – слегка шероховатая, белого цвета;

- масса одного яйца – 62 г, масса 10-ти яиц – 623 г;
- воздушная камера – неподвижная, высотой 6 мм.
- маркировка – на скорлупе штамп синего цвета «22.03 О».

Задание 20.

При проведении экспертизы показателей качества колбасы сырокопчёной «Московская» категории А установлено:

- поверхность батона – сухая, морщинистая, наличие белого налёта;
- фарш на разрезе – тёмно-бордовый, с кусочками белого шпика размером сторон 5-6 мм, под оболочкой уплотнённый слой толщиной 2 мм;
- консистенция – твёрдая, с наличием «фонарей»;
- вкус - солоноватый, слегка острый, без привкуса копчения;
- запах – выраженный аромат пряностей; - массовая доля влаги – 28 %;
- массовая доля соли – 5 %.

Соответствует ли качество колбасы требованиям стандарта?