Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:32:22
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ Н. И. Осипенко
(подпись)

«19» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.О.03 ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ
(шифр и наименование дисциплины (модуля) или практики)

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование направления подготовки)

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле
(наименование профиля (магистерской программы, специализации)

Разработчики:

зав. кафедрой	_____	Осипенко Н. И.
(должность)	(подпись)	(ФИО)
доцент	_____	Кудинова О. В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

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

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Б1.О.03 ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1.	ОПК-2. Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	Тема 1. Организация и процедура проведения отдельных видов экспертиз товаров, которые перемещаются через таможенную границу	1
		Тема 2. Особенности экспертизы пластических масс и изделий из них	
		Тема 3. Особенности экспертизы текстильных товаров	
		Тема 4. Особенности экспертизы швейных и трикотажных товаров	
		Тема 5. Особенности экспертизы обувных материалов и обуви	
		Тема 6. Особенности экспертизы пушно-меховых товаров	
		Тема 7. Экспертиза химических и парфюмерно-косметических товаров	
		Тема 8. Экспертиза керамических и силикатных товаров	
		Тема 9. Экспертиза электробытовых товаров	
		Тема 10. Экспертиза бумаги, картона и изделий из них	
		Тема 11. Экспертиза зерномучных товаров	
		Тема 12. Экспертиза плодоовощной продукции	
		Тема 13. Экспертиза кондитерских изделий	
		Тема 14. Экспертиза вкусовых товаров	
		Тема 15. Экспертиза молока и молочных продуктов	
		Тема 16. Экспертиза пищевых жиров	
		Тема 17. Экспертиза мяса и мясопродуктов	
		Тема 18. Экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	
		Тема 19. Экспертиза яичных товаров	
2.	ОПК-4. Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для	Тема 2. Особенности экспертизы пластических масс и изделий из них	1
		Тема 3. Особенности экспертизы текстильных товаров	
		Тема 4. Особенности экспертизы швейных и трикотажных товаров	
		Тема 5. Особенности экспертизы обувных материалов и обуви	
		Тема 6. Особенности экспертизы пушно-меховых товаров	
		Тема 7. Экспертиза химических и парфюмерно-косметических товаров	
		Тема 8. Экспертиза керамических и силикатных товаров	

	решения профессиональных задач	Тема 9. Экспертиза электробытовых товаров	
		Тема 10. Экспертиза бумаги, картона и изделий из них	
		Тема 11. Экспертиза зерномучных товаров	
		Тема 12. Экспертиза плодоовощной продукции	
		Тема 13. Экспертиза кондитерских изделий	
		Тема 14. Экспертиза вкусовых товаров	
		Тема 15. Экспертиза молока и молочных продуктов	
		Тема 16. Экспертиза пищевых жиров	
		Тема 17. Экспертиза мяса и мясопродуктов	
		Тема 18. Экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	
		Тема 19. Экспертиза яичных товаров	
3.	ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	Тема 2. Особенности экспертизы пластических масс и изделий из них	
		Тема 3. Особенности экспертизы текстильных товаров	
		Тема 4. Особенности экспертизы швейных и трикотажных товаров	
		Тема 5. Особенности экспертизы обувных материалов и обуви	
		Тема 6. Особенности экспертизы пушно-меховых товаров	
		Тема 7. Экспертиза химических и парфюмерно-косметических товаров	
		Тема 8. Экспертиза керамических и силикатных товаров	
		Тема 9. Экспертиза электробытовых товаров	
		Тема 10. Экспертиза бумаги, картона и изделий из них	
		Тема 11. Экспертиза зерномучных товаров	
		Тема 12. Экспертиза плодоовощной продукции	
		Тема 13. Экспертиза кондитерских изделий	
		Тема 14. Экспертиза вкусовых товаров	
		Тема 15. Экспертиза молока и молочных продуктов	
		Тема 16. Экспертиза пищевых жиров	
		Тема 17. Экспертиза мяса и мясопродуктов	
		Тема 18. Экспертиза рыбных товаров и морепродуктов	
		Тема 19. Экспертиза яичных товаров	

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)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1.	ОПК-2. Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении	ИД-2$_{ОПК-2}$. Проводит оценку и экспертизу качества товаров для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов	Тема 1	Собеседование (устный опрос) Тест
			Темы 3, 7, 11, 15	Собеседование (устный опрос)
			Темы 5, 9, 13, 17, 19	Собеседование (письменный опрос)

	практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах		Темы 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18	Тест
2.	ОПК-4. Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Формулирует проблемы, цели, задачи и методы научного исследования ИДК-2$_{ОПК-4}$. Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает, оценивает и оформляет его результаты	Тема 1	Собеседование (устный опрос) Тест
			Темы 3, 7, 11, 15	Собеседование (устный опрос)
			Темы 5, 9, 13, 17, 19	Собеседование (письменный опрос)
			Темы 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18	Тест
3.	ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	ИД-1$_{ПК-1}$. Осуществляет взятие проб (образцов) товаров, применяет методы (методики) экспертизы, проводит экспертизу товаров ИД-2$_{ПК-1}$. Устанавливает принадлежность товаров к группе однородных, идентичных или подобных (аналогичных) товаров, выявляет фальсифицированные и контрафактные товары ИД-3$_{ПК-1}$. Документально оформляет результаты экспертизы товаров и использует их в таможенных целях	Тема 1	Собеседование (устный опрос) Тест
			Темы 3, 7, 11, 15	Собеседование (устный опрос)
			Темы 5, 9, 13, 17, 19	Собеседование (письменный опрос)
			Темы 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18	Тест

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5-2	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.)
1-1,4	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-0,9	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.)
0-0,4	ответ дан на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2,0	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
1,5-1,7	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1,2-1,4	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-1,1	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1-1,7	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.)
0	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 6 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам/ разделам дисциплины
3	Тест	система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий

4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	комплект разноуровневых задач и заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Собеседование (опрос) осуществляется в устной или письменной форме. **Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно. Собеседование оценивается по 8-ми бальной шкале (4-х бальной для заочной формы обучения).

Тест. Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания (тесты)** закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов. Тест оценивается по 2-х бальной шкале.

Разноуровневые задачи и заданий – это письменная проверка знаний в виде решения задач и/или заданий, которая осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области.

Решение разноуровневых задач и заданий осуществляется обучающимся в случае необходимости или желания (обучающегося) повысить балл по текущему модульному контролю и оценивается по 2-х балльной шкале.

Таблица 7 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы			
Название смысловых модулей	Текущая аттестация		Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Тест	
Смысловой модуль 1	2	2	4
Смысловой модуль 2	4	6	10
Смысловой модуль 3	4	4	8
Смысловой модуль 4	10	8	18
Итого:	20	20	40

Таблица 8 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу			Максимальная сумма баллов		
Номер смыслового модуля	Тема	Балл	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Смысловой модуль № 2	Т1[1]	4	40	60	100
Смысловой модуль № 2	Т2	2			
	Т3	2			
	Т4	2			
	Т5	2			
	Т6	2			
Смысловой модуль № 3	Т7	2			
	Т8	2			
	Т9	2			
	Т10	2			
Смысловой модуль № 4	Т11	2			
	Т12	2			
	Т13	2			
	Т14	2			
	Т15	2			
	Т16	2			
	Т17	2			
	Т18	2			
	Т19	2			

Примечание. Т1, Т2, ... Т19 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Полный перечень оценочных материалов

Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

1. Экспертиза товаров: понятие и основные характеристики.
2. Цель, задачи, принципы экспертизы товаров.
3. Нормативно-методическое обеспечение экспертизы товаров.
4. Объекты экспертизы товаров и требования, которые к ним предъявляются.
5. Субъекты экспертизы товаров в таможенном деле.
6. Эксперт и требования к нему. Права эксперта при проведении экспертизы товаров.

7. Классификация экспертиз товаров. Виды экспертиз товаров, которые осуществляются в таможенных целях.
8. Основания проведения экспертизы товаров.
9. Нормативно-правовые акты о взятии проб и образцов для таможенной экспертизы.
10. Документальное оформление взятия проб и образцов товаров.
11. Процедура отбора проб и образцов для экспертизы товаров в таможенном деле.
12. Структура и содержание заключения по результатам экспертизы товаров. Выводы эксперта как структурный элемент заключения экспертизы товаров и требования к ним.
13. Основные этапы проведения экспертизы товаров.
14. Показатели качества изделий из пластических масс и методы их определения.
15. Классификационная экспертиза пластических масс согласно ТНВЭД.
16. Идентификационная экспертиза изделий из пластических масс.
17. Порядок проведения экспертизы пластических масс в таможенных целях.
18. Нормативные требования к изделиям из пластических масс. Типичные дефекты изделий из пластических масс.
17. Идентификационная экспертиза текстильных товаров.
18. Нормативные показатели строения и физико-механических свойств тканей и методы их определения.
19. Идентификационная экспертиза тканей.
20. Классификационная экспертиза тканей согласно ТН ВЭД.
21. Основания и порядок проведения экспертизы текстильных изделий, перемещаемых через таможенную границу.
22. Показатели качества текстильных изделий и методы их определения.
23. Экспертиза качества швейных изделий.
24. Экспертиза качества трикотажных изделий, перемещаемых через таможенную границу.
25. Принципы сортировки трикотажных изделий.
26. Допустимые и недопустимые дефекты трикотажных изделий.
27. Классификационная экспертиза трикотажных товаров согласно ТНВЭД.
28. Виды экспертиз обуви, перемещаемой через таможенную границу.
28. Нормируемые показатели качества обуви и методы их определения.
29. Требования к качеству обуви. Типичные дефекты обуви и их влияние на качество готовых изделий.
30. Порядок проведения таможенной экспертизы обуви.
31. Экспертиза качества обувных товаров.
32. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза обувных товаров.
33. Идентификационная экспертиза кож разных видов сырья, способов дубления и отделки.
34. Показатели свойств меховых изделий и методы их определения.
35. Экспертиза качества мехового полуфабриката.
36. Требования к качеству пушно-меховых товаров.
37. Дефекты полуфабрикатов и пушных товаров.
38. Таможенная экспертиза меховых полуфабрикатов и пушных товаров.
39. Классификационная экспертиза меха, меховых полуфабрикатов и меховых изделий.
40. Идентификационная экспертиза парфюмерных товаров.
41. Товароведная экспертиза лакокрасочных товаров.
41. Классификационная экспертиза часов.
42. Идентификационная экспертиза изделий из металлов.
43. Экспертиза качества изделий из стекла.
44. Идентификационная экспертиза керамических изделий.
45. Товароведная экспертиза изделий из бумаги и картона.

46. Классификационная экспертиза музыкальных товаров.
47. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза детских игрушек.
48. Классификационная экспертиза фото- и кинотоваров.
49. Товароведная экспертиза товаров для спорта.
50. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза парфюмерно-косметических товаров.
51. Идентификационная экспертиза металлической посуды.
52. Таможенная экспертиза транспортных средств.
53. Классификационная экспертиза теле- и аудиоаппаратуры.
54. Экспертиза качества клеевых материалов.
55. Идентификационная экспертиза керамических товаров.
56. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза туалетных мыл.
57. Идентификационная экспертиза парфюмерных товаров.
58. Идентификационная экспертиза хозяйственных товаров, изготовленных из черных металлов.
59. Материаловедческая экспертиза изделий из недрагоценных металлов.
60. Классификационная экспертиза современных средств связи.
61. Товароведная экспертиза канцелярских товаров.
62. Экологическая экспертиза строительных материалов.
63. Товароведная экспертиза осветительных приборов.
64. Экспертиза показателей качества зерна и круп.
65. Товарная экспертиза хлебобулочных изделий.
66. Идентификационная экспертиза макаронных изделий.
67. Санитарно-гигиеническая экспертиза безалкогольных напитков.
68. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза свежей рыбы.
69. 69.Идентификационная экспертиза ракообразных и моллюсков.
70. Экспертиза показателей качества продуктов переработки рыбы.
71. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза фруктов и овощей.
72. Ветеринарно-санитарная и классификационная экспертиза мяса.
73. Идентификационные признаки колбасных изделий.
74. Товарная экспертиза колбасных изделий и мясных копчёностей.
75. Товарная и классификационная экспертиза мясных консервов.
76. Экспертиза показателей качества копчёных колбас.
75. Санитарно-гигиеническая экспертиза варёных колбас.
76. Экспертиза показателей качества мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
77. Идентификационная экспертиза ликёроводочных изделий.
78. Идентификационная экспертиза пряностей.
79. Идентификационная экспертиза растительных масел.
80. Товарная экспертиза животных топлёных жиров.
80. Классификационная экспертиза вин.
81. Классификационная экспертиза диетических кисломолочных продуктов.
82. Экспертиза показателей качества творога.
83. Идентификационная экспертиза сычужных сыров.
84. Таможенная экспертиза сахара.
85. Товароведная экспертиза кондитерских изделий.
86. Классификационная экспертиза сгущённых молочных консервов
87. Идентификационная экспертизы рыбных консервов
88. Экспертиза показателей качества солёной рыбы.
89. Ветеринарная экспертиза живой товарной рыбы.
90. Классификационная экспертиза продуктов переработки муки.

Тесты:

1. Экспертная деятельность это:
а) система действий, выполняемая специалистами, имеющими специальное образование, включая экспертов, с использованием специальных методик для оказания помощи в решении вопросов и обоснованности принятых решений
б) это система действий, выполняемая с привлечением экспертов для исследования с целью повышения обоснованности принимаемых решений в условиях неопределенности (противоречий) или конфликтов
в) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – экспертное заключение
г) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – акт контроля

2. Оценочная деятельность это:
а) система действий, выполняемая специалистами, имеющими специальное образование, включая экспертов, с использованием специальных методик для оказания помощи в решении вопросов и обоснованности принятых решений б) это система действий, выполняемая с привлечением экспертов для исследования с целью повышения обоснованности принимаемых решений в условиях неопределенности (противоречий) или конфликтов
в) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – экспертное заключение
г) информационно-аналитическая услуга, результатом которой является нематериальный товар – акт контроля

3. Логическое, аналитическое или экспериментальное исследование товаров, проведенное компетентным – экспертом (группой), основывается на специальных знаниях и практическом опыте и имеет целью получение нового знания об объекте в условиях неопределенности (противоречий) или конфликтов, оформленное в виде заключения, это:
а) экспертная деятельность
б) экспертиза товаров
в) оценочная деятельность
г) исследование товаров

4. Удовлетворение потребностей и ожиданий заказчика путем предоставления ему достоверной информации о исследуемомобъекте экспертизы согласно определенным заданием на экспертизу, это:
а) задачи экспертизы товаров б)
экспертиза товаров
в) предмет экспертизы товаров г)
цель экспертизы товаров

5. Организация исследования объектов экспертизы, это:
6. а) задачи экспертизы товаров
б) экспертиза товаров
в) предмет экспертизы товаров
г) цель экспертизы товаров

7. Объект экспертизы это:

а) товар
б) сырье, материалы, полуфабрикаты
в) технологические процессы производства, хранения, транспортировки, подготовки к реализации
г) материальный носитель информации о фактах, которые составляют содержание исследования по экспертизе

8. Метод, основанный на наблюдениях и подсчетах числаобъектов, выбранных по определенному признаку, называется:
а) измерительный метод
б) регистрационный метод
в) органолептический метод
г) социологический метод

9. При оценке запаха используется:
а) осязательный метод
б) обонятельный метод
в) визуальный метод
г) аудиометод

10. Метод, основанный на восприятии консистенции или состояния поверхности с помощью тактильных ощущений, – это:
а) измерительный метод
б) регистрационный метод
в) органолептический метод
г) социологический метод

11. Основные объекты экспертизы в таможенном деле:
а) товары, поступающие на рынок
б) технологические процессы производства, хранения, транспортировки, подготовки к реализации
в) материальный носитель информации о фактах, которыесоставляют содержание исследования по экспертизе
г) товары, перемещаемые через таможенную границу

12. Экспертиза, которая исследует и определяет соответствие товаров технологическим режимам, рецептурам по количеству и качеству, это:
а) экономическая
б) технологическая
в) товароведческая
г) гигиеническая

13. Экспертиза, при которой осуществляется оценка санитарно- гигиенической качества, доброкачественности, эпидемиологической безопасности товаров, это:
а) товароведческая
б) гигиеническая
в) ветеринарная
г) экологическая

14. Экспертиза при которой оцениваются свойства товаров с целью выявления содержания вещества, вредно влияют на окружающую среду, это:
а) гигиеническая
б) ветеринарная
в) фитосанитарная
г) экологическая

15. Оценка соответствия товара заданному коду ТН ВЭД проводитсяпри:
а) контрольной экспертизе
б) таможенной экспертизе
в) страховой экспертизе
г) банковской экспертизе

16. Оценка экспертами товаров для проведения идентификации с определением количественных и качественных характеристик это экспертиза:
а) консультационная
б) таможенная
в) банковская
г) потребительская

17. Основной этап экспертизы начинается:
а) по согласованию даты и времени проведения экспертизы с заказчиком
б) после получения экспертом наряда
в) после проведения инструктажа экспертов
г) по прибытию эксперта к заказчику экспертизы

18. Пробы и образцы товаров для обеспечения возможности проведения их исследования в области таможенного дела берутся:
а) в максимальном количестве
б) в минимальном количестве
в) в зависимости от объема партии
г) в минимальном количестве по нормативам

19. Эксперт по результатам экспертизы:
а) запрещает выпуск продукции
б) запрещает реализацию продукции
в) накладывает на виновных лиц административные взыскания
г) не может давать указания относительно дальнейшего использования товара

20. Какие основания для назначения экспертизы товаров в таможенных целях:
а) осуществление таможенного контроля и таможенного оформления товаров, если возникла спорная ситуация
б) перемещение товаров через таможенную границу
в) осуществление таможенного контроля и таможенного оформления товаров, если возникает необходимость в специальных знаниях из разных отраслей науки, техники, искусствоведения и т.п. или в использовании специального оборудования и техники
г) осуществление таможенного оформления товаров

21. Если для выяснения вопросов, возникающих по делу о нарушении

таможенных правил, возникла потребность в специальных знаниях по отдельным отраслям науки, техники, искусства, религии и т.д., это:
а) основание для экспертизы
б) цель экспертизы
в) задачи экспертизы
г) предмет экспертизы

22. Заключительную часть экспертного заключения подписывают:
а) заказчик экспертизы
б) эксперт или группа экспертов, проводивших экспертизу
в) владелец товара, который подвергался экспертизе
г) заказчик экспертизы и эксперт

23. Констатирующую части экспертного заключения подписывают:
а) эксперт
б) представители заинтересованных сторон, присутствовавшиепри экспертизе
в)эксперт и представители заинтересованных сторон, присутствовавшие при экспертизе
г) заказчик экспертизы

24. Заключительную часть экспертного заключения подписывают:
а) эксперт
б) представители заинтересованных сторон, присутствовавшиепри экспертизе
в)эксперт и представители заинтересованных сторон, присутствовавшие при экспертизе
г) заказчик экспертизы

25. Методы экспертной оценки, количественные характеристики товара, качество товара отражается в части экспертного заключения:
а) протокольной
б) констатирующей в)
заключительной г)
основной

26. Название и адрес организации, проводящей экспертизу, номера товаросопроводительных документов указываются в части экспертного заключения:
а) протокольной
б) констатирующей
в) заключительной
г) основной

27. Пластические массы преимущественно темных цветов (черные, коричневые), непрозрачные, с гладкой, блестящей поверхностью, тверди, переделываются прессованием, при легком ударе выдают глухой звук – это:
а) поликарбонаты
б) полипропилен
в) целлулоид
г) фенопласт

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

а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиметилметакрилат
г) аминопласты

29. Пластические массы разнообразных цветов, иногда – под «рог», «перламутр», чаще непрозрачные, с гладкой, блестящей поверхностью, тверди, но упругие, переделываются штампованием, выдуванием – это:
а) аминопласты
б) фенопласт
в) целлулоид
г) пенополиуретан

30. Пластические массы ярких чистых цветов или бесцветные, стекловидные, с очень гладкой, блестящей поверхностью, тверди, при ударе выдают глухой звук, переделываются штампованием, изделия из них обычно толстостенные (5 мм и более) – это:
а) фенопласт
б) поливинилхлорид
в) полиметилметакрилат
г) целлулоид

31. Тип и вид пластические масс можно определить основываясь на:
а) внешних отличительных признаках
б) отношении пластичных масс к нагреванию и горению
в) способе переработки пластичных масс в изделия
г) все ответы являются верными

32. Царапины и сколы на изделиях из пластических масс возникают при:
а) литьевом методе переработки
б) горячем штамповании
в) склеивании деталей
г) механической обработке

33. Характерными чертами изделий из пластических масс, произведенных методом горячего штампования, являются:
а) зеркальный блеск поверхности, сложность формы изделия, следует от литника
б) одинаковый профиль изделия по всей длине
в) простота формы, небольшая высота, диаметр нижней поверхности меньше или равняется диаметру верхней
г) наличие следов от мест соединения разъёмных частей формы на боковых поверхностях изделий

34. Наиболее крепкими и твердыми является:
а) слоистая пластика
б) пленочные материалы
в) пенопласты
г) поропласт

35. Определение прочности пластмассовых изделий на удар осуществляется:
а) на маятниковом приборе
б) путем приложения точечной нагрузки
в) путем бросания изделия на твердую поверхность
г) любым из перечисленных выше способов

36. Пластичные массы, которые при нагревании не размягчаются; горят только в пламени, окрашивание пламени – желтое; обугливаются – это:
а) фенопласт
б) полиамиды
в) полиэтилен
г) целлулоид

37. Пластичные массы, которые при нагревании размягчаются, загораются не сразу, при удалении из пламени гаснут; пламя горения коптит, зеленоватое в основе – это:
а) аминопласты
б) полиэтилен
в) поливинилхлорид
г) полиметилметакрилат

38. Пластические массы, которые размягчаются в горячей воде, легко загораются; горят быстро ярким пламенем желтого цвета, с выделением белого пара– это:
а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиамид
г) целлулоид

39. Пластические массы, которые при нагревании размягчаются, горят медленно; пламя слегка коптит, с потрескиванием и искрами, голубоватоев основе – это:
а) аминопласты
б) полиметилметакрилат
в) полистирол
г) поликарбонат

40. Пластические массы, которые обычно имеют черный, коричневый, бордовый цвета, – это:
а) фенопласт
б) аминопласты
в) целлулоид
г) полиметилметакрилат

41. Пластические массы, которые при горении имеют запах миндаля, – это: а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

42. Пластические массы, которые при горении имеют запах камфоры, – это:

а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

43. Пластические массы, которые при горении имеют запах паленой резины, – это:
а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

44. Пластические массы, которые при горении имеют запах парафина, – это: а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

45. Пластические массы, которые имеют жирноватую на ощупьповерхность, – это:
а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

46. Пластические массы, которые при горении создают пламя желтогоцвета, которое коптит, – это:
а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

47. Пластические массы, которые при ударе дают металлический звук, – это: а) полиэтилен
б) полистирол
в) полиуретан
г) целлулоид

48. Пластические массы, которые можно использовать дляизготовления посуды для горячих пищевых продуктов, – это:
а) полистирол
б) фенопласт
в) поликарбонат
г) аминопласт

49. Санитарно-эпидемиологическую экспертизу изделий из пластичныхмасс проводят:
а) органолептическими методами
б) химическими методами
в) лабораторными методами
г) все ответы являются верными

50. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой посуды, тары и упаковки из пластичных масс начинается с:
а) определения типа и вида пластических масс
б) определения способа переработки пластических масс визделие
в) определения запаха пластической массы
г) определение микробиологической стойкости

51. Путем пятикратной протирки пластмассовых изделий белой хлопчатобумажной тканью или ватным тампоном, смоченными в воде, температура которой 30 – 40 0С, проверяют:
а) стойкость изделия к горячей воде
б) миграцию красителя
в) химическую стойкость изделия
г) наличие ионов хлора

52. При определении количественных и качественных характеристик вредных компонентов, выделенных из пластичных масс приэксплуатации изделия используется:
а) вакуумный метод
б) сорбционный метод
в) реологичный метод
г) расчетный метод

53. Синтетическим клеем является:
а) мездровый
б) казеиновый
в) нитроцеллюлозный
г) мочевино-формальдегидный

54. Наполнители в состав клеев вводят для:
а) уменьшение усадки клеевой пленки при затвердении
б) предоставление эластичности клеевому шву
в) ускорение процесса перехода клея в твердое состояние
г) замедление процесса старения

55. Сырьем для производства коллагеновых клеев является:
а) отходы кожеперерабатывающих заводов: обрезки сырых кож и мездры, кости животных
б) растворы нитроцеллюлозы в органическихрастворителях
в) крахмал и продукт его переработки – декстрин
г) синтетические смолы и каучук

56. Для эфироцеллюлозных клеев характерны:
а) высокая механическая прочность клеевого шва, низкая влаго- и

теплостойкость клеевого шву, способность к гниению

б) быстрое затвердение (высыхание), достаточно высокая влагостойкость клеевых швов, высокая горючесть

в) высокая клеевая способность, стойкость соединения к действию грибков, эластичность клеевого шву

г) длительный срок высыхания

57. Из перечисленных ниже свойств не является характеристикой качества клея:

а) вязкость

б) жизнеспособность

в) укрывистость

г) скорость затвердевания

58. Надежность соединения материалов, которые склеиваются, зависит от:

а) качества подготовки поверхности материалов, которые склеиваются

б) толщины пленки

в) нагрузка на поверхности, которые склеиваются

г) комплексного влияния факторов, которые указаны в п.п. а, б, в

59. По происхождению клеящие вещества подразделяют на:

а) природные и синтетические

б) пластичные и непластичные

в) простые и минерализованные

г) все ответы являются верными

60. В зависимости от нагревания клеи подразделяются на:

а) термопластичные и термореактивные

б) холодного и горячего отвердения

в) растворимые и нерастворимые при повышении температуры

г) легкоплавкие и трудноплавкие

61. Клей, который используют в качестве столярного, – это:

а) мездровый

б) костный

в) нитроцеллюлозный

г) крахмальный

62. Декстриновый клей – это:

а) клей животного происхождения

б) клей растительного происхождения

в) синтетический клей

г) минеральный клей

63. Укажите клеи, которые являются минеральными:

а) мездровый, костный, казеиновый

б) крахмальный, декстриновый

в) клеи на основе термопластичных и термореактивных смол

г) силикатный, асфальтобитумный

64. Диастазное число является идентификационным признаком:

а) йогурту
б) натурального меда
в) голубых сыров
г) мяса

65. Мёд классифицируют по таким признакам:
а) происхождение; способ получения; количество цветов, из которых собирался нектар
б) происхождение; способ получения
в) происхождение; количество цветов, из которых собирался нектар
г) способ получения; количество цветов, из которых собирался нектар

66. Не является натуральным мед, который получен путем:
а) переработки пчелами сахарного сиропа
б) переработки пчелами плодово-ягодных соков и сиропов в) инверсией сахара в присутствии лимонной кислоты
г) все ответы являются верными

67. Самым дорогим является натуральный мед, что получен:
а) откачиванием из сотов с помощью медогонки
б) прессованием сотов
в) путем самовытекания из сотов
г) путем смешивания сотового и центробежного меда

68. Натуральный мед считается фальсифицированным, если содержимое посторонних веществ в продукте представляет:
а) больше, чем 3
б) больше, чем 5
в) больше, чем 7
г) больше, чем 10

69. В соответствии с Объяснениями ТНВЭД мед натуральный может называться по:
а) медоносным растениям
б) медоносным растениям, цвету
в) медоносным растениям, месту происхождения
г) медоносным растениями, месту происхождения или цвету

70. Характеристикой зрелости меда натурального и его способности для длительного хранения является:
а) массовая доля влаги
б) общая кислотность
в) диастазное число
г) массовая часть гидроксиметилфурфурола

71. Показателем, который характеризует соблюдение (нарушение)условий хранения меда натурального является,:
а) массовая часть влаги
б) массовая часть редуцирующих сахаров

в) диастазное число
г) наличие цветочной пыльцы

72. Показателем натуральности меда является:
а) массовая часть влаги
б) массовая часть редуцирующих сахаров
в) наличие цветочной пыльцы
г) наличие гидроксиметилфурфурола

73. Критерием натуральности меда является величина:
а) массовой доля влаги
б) электропроводимости
в) диастазного числа
г) массовая доля редуцирующих сахаров

74. Массовую долю влаги в меде натуральном определяют:
а) ареометрическим методом
б) рефрактометрическим методом
в) термогравиметрическим методом
г) все ответы являются верными

75. Диастазное число меда натурального выражают вединицах:
а) Неймана
б) Готе
в) Брикса
г) Кеттсторфера

76. Определение диастазной активности меда натуральногопроводят методом:
а) микроскопии
б) колориметрии
в) фотоколориметрии
г) спектрофотометрии

77. Доказательством фальсификации меда натуральногоинвертированным сахаром является:
а) наличие гидроксиметилфурфурола
б) диастазное число менее, чем 10 единицы Готе
в) кислотное число более, чем 40 ммоль щелочи/кг
г) массовая доля влаги более, чем 20 %

78. Наличие гидроксиметилфурфуролу в меде натуральномопределяют:
а) микроскопией
б) колориметрией
в) фотоколориметрией
г) все ответы являются верными

79. Электропроводимость меда натурального определяютметодом:
а) кулонометрии
б) кондуктометрии

в) потенциометрии
г) все ответы являются верными

80. Показатель, который не используется в качестве классификационного признака молока и молочных продуктов, – это:
а) содержимое жира
б) содержимое белка
в) содержимое воды
г) содержимое лактозы

81. В соответствии с действующими стандартами содержимое жира вмолоке устанавливают методом:
а) Гербера
б) Киельдаля
в) Фишера
г) Бертрана

82. Фальсификацию цельного молока определяют по:
а) общему содержанию белков
б) содержанию жира
в) содержанию казеина
г) содержанию альбумина

83. Определения физико-химических показателей в молоке имолочных продуктах производят после доведения температуры образцов до температуры:
а) 30 ± 5 °С
б) 25 ± 2 °С
в) 20 ± 2 °С
г) 15 ± 2 °С

84. Основными показателями состава молока и молочных продуктов, которые определяют при оценке качества товаров, являются:
а) массовая доля жира, кислотность, плотность, бактериальная загрязненность, тяжелые металлы
б) массовая доля жира, белка, сухих веществ и СЗМЗ, влаги, лактозы, витаминов
в) плотность, РН, общая кислотность, термостойкость, консистенция, вязкость
г) вкус, запах, цвет, массовая часть жира, количество соматических клеток, степень чистоты, бактериальная загрязненность

85. Минерализация проводится для определения в молочныхпродуктах содержания:
а) антибиотиков
б) тяжелых металлов
в) соматических клеток
г) казеина

86. При определении содержимого жира в молочных товарах методом Гербера в качестве растворителя используют:
а) α-бромнафталин

б) изоамиловый спирт в) гексан
г) петролейный эфир

87. Прибор, который используют при определении содержания жира в молоке методом Герберу, – это:
а) пикнометр
б) ареометр
в) бутирометр
г) термометр

88. По структуре сливочное масло представляет собой:
а) эмульсию типа «вода в масле»
б) эмульсию типа «масло в воде»
в) концентрированную суспензией
г) пастой

89. По структуре сливки представляют собой:
а) эмульсию типа «вода в масле»
б) эмульсию типа «масло в воде»
в) концентрированную суспензию
г) коллоидный раствор

90. Белок казеин в молочных товарах определяют методом:
а) Къельдаля
б) рефрактометрии
в) нефелометрии
г) формольного титрования

91. Минерализацию пробы пищевого продукта проводят приопределении содержимого белка методом:
а) Къельдаля
б) Гербера
в) нефелометрии
г) биуретовым

92. Неразрушающим методом определения содержания белков впищевых продуктах является метод:
а) Къельдаля
б) Гербера
в) Дюма
г) методы, которые основаны на связывании красителей при pHниже изоэлектрической точки белка

93. В основе нефелометричного метода определения содержимого белков в молоке лежит способность белковых молекул :
а) связывать красители при pH ниже изоэлектрической точкибелка
б) опалесцировать в присутствии сульфосалициловой кислоты
в) образовывать окрашенные соединения при взаимодействии с ионом Cu^{2+} в

щелочной среде
г) преломлять лучи света

94. Метод определения содержания жира в молочных товарах,основанный на денатурации белков сульфатной кислотой и измерению объема жира, который выделяется, – это метод:
а) Къельдаля
б) Гербера
в) Сокслета
г) Дюма

95. Метод определения содержания жира в пищевых продуктах, основанный на экстракции жира растворителем и взвешивании сухого остатка после испарения растворителя, – это метод:
а) Къельдаля
б) Гербера
в) Сокслета
г) Дюма

96. Содержимое молочного жира в сливочном маслесоставляет:
а) от 70 до 80 %
б) от 50 до 80 %
в) 80 % и больше
г) 70 % и больше

97. Каждое деление молочного жиромера равняетсясодержанию:
а) 0,33110 г жира
б) 0,11330 г жира
в) 0,03311 г жира
г) 0,01133 г жира

98. На измерении степени послабления интенсивности луча света за счет его поглощения молочным жиром основанный метод:
а) турбидиметрии
б) нефелометрии
в) фотоколориметрии
г) хроматографии

99. Аппарат Сокслета используют при определении содержимого жирав твердых сырах методом:
а) Къельдаля
б) Гербера
в) турбидиметрии
г) экстракционным

100. При определении содержимого белков в пищевых продуктахметодом Къельдаля в качестве титранта применяют раствор:

а) HCl
б) NaOH
в) Na2CO3
г) CH3COOH

101. Буттеройль – это продукт, полученный:
а) экстрагированием нежирных веществ из сливочного масла или сливок
б) экстрагированием воды из сливочного масла или сливок
в) экстрагированием воды и нежирных веществ из сливочного маслаили сливок
г) экстрагированием молочного жира из сливочного масла или сливок

Разноуровневые задачи и задания:

Задача 1

На склад оптовой базы ООО «Донпродукт» (г. Ростов-на-Дону) 27.03.20.. г. поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг.

Груз был доставлен автомобильным транспортом фирмой «ТРЕВЕЛ». Стоимость партии составляет 200 000 руб.

Документы, приложенные к грузу:

– контракт № XW2010/04 от 10.04.20.. г.

– приложение к контракту № 01 от 20.04.20.. г.

При приёмке свежих бананов установлено, что плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6- 3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 $см^2$ в среднем образце – 4,5 %.

Идентифицировать объект экспертизы согласно предложенной ситуации.

Задача 2

На оптовую базу ГП «Агро-Донбасс» (г. Донецк) от ООО «АгроТрейд» (г. Самара) поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 55 мешков. Таможенная стоимость партии крупы составляет 20600 руб.

Документы, приложенные к грузу:

– контракт № RUS04 – 15 от 10.05.20.. г.

– приложение к контракту № 02 от 05.07.20.. г.

По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту. Руководством было принято решение произвести физико-химические исследования данной партии пшена, в результате которых установлено, что:

– цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственный пшену;

– влажность – 12,5 %;

– доля битых крупинок – 1,1 %;

– доля неошелушенного зерна – 0,25 %;

– доля сорной примеси – 0,27 %;

– доля повреждённых ядер – 0,37 %;

– заражённость вредителями не обнаружена.

Провести классификационную экспертизу объекта перемещения через таможенную границу и установить его код согласно Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности.

Задача 3

На склад ТП ТД «Молоко» (г. Донецк) поступила партия консервов «Зелёный горошек» ТМ «Русское село» (г. Краснодар) высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г, в количестве 100 упаковок по 20 шт. в каждой. Стоимость единицы продукции 36 руб.

Документы, приложенные к грузу для международной перевозки:

– контракт № РЕ/10/2010 от 17.07.20.. г.

– приложение к контракту № 1 от 15.09.20.. г.

В результате идентификации образцов консервов установлено, что цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета; запах соответствующий данному виду продукта; консистенция мягкая неоднородная; доля битых зёрен составляет 6,7 %; заливочная жидкость мутна с крахмалистым осадком; масса нетто зелёного горошка составляет 140 г.

Пользуясь нормативными документами, сделать заключение о качестве товара, перемещаемого через таможенную границу, и документально его оформить.

Задача 4

ООО «Дон-ритейл» (г. Макеевка) заказало у ООО «ГермесТрейд» (г. Брянск) партию картофельного крахмала. Согласно договору, стоимость партии товара составляет 154 000 руб. По договору крахмал должен соответствовать сорту «Экстра». Документы, приложенные к грузу:

– контракт № 2503/10 от 07.01.20.. г.

– сертификат соответствия № UA.44571023 00 от 20.08.20.. г.

Доставка грузов осуществлялась автомобильным транспортом.

Общий объём партии составил 2,5 т, партия расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. Партия прибыла в г. Донецк автомобильным транспортом на условиях поставки СРТ-Донецк. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении лабораторных исследований крахмала, которые показали, что исследуемые образцы белого цвета, массовая доля влаги 18 %, массовая доля золы 0,35 %, кислотность 7,6 %, количество крапин на 1 $дм^2$ поверхности крахмала 89 шт.

Идентифицировать объект экспертизы согласно предложенной ситуации.

Задача 5

В магазин «Хлеб» (ИП «Яковлев», г. Снежное) 27.04.20.. г. поступила партия нарезных батонов, выработанных из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта ТМ «Хлебушек» (ООО «Одарка», г. Ростов-На-Дону). Стоимость партии – 26 420 руб. Документы, приложенные к грузу:

– контракт № 2503/10 от 07.01.20.. г.

– сертификат соответствия № UA.44571023 00 от 20.08.20.. г.

Доставка грузов осуществлялась автомобильным транспортом.

Дата выработки – 26.04.20.. г. В накладной, выданной на данную партию, не было проставлено время выемки из печи. Количество батонов в партии – 200 шт. Масса НЕТТО одного батона, указанная в маркировке, – 500 г. Фактическая масса НЕТТО каждого батона в среднем образце составила 490 г. Товаровед отказался принимать данную партию нарезных батонов. При оценке качества нарезных батонов установлено: поверхность гладкая, без трещин и надрывов, с шестью неглубокими, четко

выраженными косыми надрезами; корки батонов имеют неравномерную окраску от светло- коричневой до коричневой; в мякише обнаружены следы непромеса; вкус пересоленный; на зубах ощущался хруст; влажность мякиша – 45,8 %; кислотность мякиша – 3,1 град; пористость мякиша – 65,4%.

Пользуясь нормативными документами, сделать заключение о качестве товара, перемещаемого через таможенную границу, и документально его оформить

Задача 6

В адрес супермаркета «Пятёрочка» (г. Москва) от ООО «Чайная страна» (г. Краснодар, Российская Федерация) поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. Расходы на доставку составили 8 200 руб. Контрактная стоимость товара – 86 000 руб.

При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба чая и отправлена на исследования, которые показали такие результаты:

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

Идентифицировать объект экспертизы согласно предложенной ситуации.

Задача 7

ООО «Санрей» (г. Псков) импортировало из Китая (партнером выступала фирма «Cristal») партию посуды бытового назначения (графины), выработанную из натрий-калий-силикатного стекла. Стоимость 1 ед. продукции – 3 дол. США. Объем партии – 564 единицы.

Характеристика продукции:

- высота графина – 250 мл;
- полная вместимость 1000 $см^3$;
- 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.

Провести классификационную экспертизу объекта перемещения через таможенную границу и установить его код согласно Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности.