

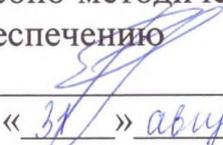
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.02.2023 17:08:00  
Уникальный программный ключ:  
4cf44b5e98f1c61f6308924618ad72153c8a582b453ec495cc805a1a2d739deb

Администрация Курской области

Государственное образовательное автономное учреждение высшего  
образования Курской области  
«Курская академия государственной и муниципальной службы»

Кафедра внешнеэкономических связей, таможенного дела  
и таможенного права

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по  
учебно-методическому  
обеспечению

  
Никитина Е.А.  
« 31 » августа 2021 г.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ (ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)**

Методические рекомендации для самостоятельной работы, в том числе для  
подготовки к практическим занятиям,  
студентов направления подготовки 38.05.02 Таможенное дело  
очной и заочной формы обучения

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические рекомендации разработаны с целью оказания помощи студентам направления подготовки 38.05.02 Таможенное дело очной формы обучения при самостоятельной подготовке к занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)».

Методические рекомендации разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 38.05.02 Таможенное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1453 от «25» ноября 2020 года.

Предлагаемые методические рекомендации содержат перечень теоретических тем и задания для самопроверки, которые необходимо выполнить при самостоятельной подготовке к каждому занятию.

К темам приводится список литературы, в котором можно найти ответы на поставленные вопросы теории дисциплины.

## **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары)» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, решению ситуационных задач и кейсов, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

## Задания для самопроверки

### Тестовые задания

#### Тема №1. Понятие о потребительских свойствах и качества товара

1. Что называют потребительскими свойствами \_\_\_\_\_.
2. Совокупность потребительских свойств товара – это:
  - А) Качественная характеристика товара;
  - Б) Качество пищевых продуктов;
  - В) Качество товаров
  - Г) Качество показателей товара.
3. Свойства товара, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления, называются:
  - А) Потребительскими свойствами;
  - Б) Свойствами назначения;
  - В) Функциональными свойствами;
  - Г) Эргономические свойства.
4. По месту нахождения ассортимент потребительских товаров делится на:
  - А) группы;
  - Б) подгруппы;
  - В) виды;
  - Г) разновидности.
5. Набор товаров, формируемый организацией торговли или предприятиями общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально - технической базы, это:
  - А) промышленный ассортимент;
  - Б) торговый ассортимент;
  - В) простой ассортимент;
  - Г) развёрнутый ассортимент.
6. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом потребителей, это:
  - А) рациональный ассортимент;
  - Б) сложный ассортимент;
  - В) оптимальный ассортимент;
  - Г) устойчивый ассортимент.
7. .....ассортимента — способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров:
  - А) новизной ассортимента;
  - Б) устойчивостью ассортимента;
  - В) полнотой ассортимента;
  - Г) широтой ассортимента.
8. Какой параметр является наиболее важным в определении качества предмета товара:
  - А) Пищевая ценность;
  - Б) Биологическая ценность;
  - В) Физиологическая ценность;
  - Г) Энергетическая ценность.
9. Установите соответствие в потребительских свойствах товара:
  - А) Надежность;
  - Б) Назначение;
  - В) Эргономические;
  - Г) Эстетические.

- 1) Функциональное и социальное; 2) Удобство пользования и гигиенические свойства;
- 3) Долговечность, безотказность, ремонтпригодность и сохраняемость; 4) Внешний вид, мода, стиль, информационная выразительность.

**10. Под качеством товара понимают:**

- А) Внешний вид товара;
- Б) Его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей;
- В) Мнением специалиста о востребованности товара;
- Г) Общественное мнение о качестве продукции.

**Вопросы для самопроверки**

1. Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Краткая характеристика основных групп продовольственных товаров
3. Основные потребительские свойства потребительских товаров
4. Показатели оценки потребительских свойств товара
5. Классификация продовольственных товаров

**Тема №2. Классификация потребительских товаров. Стандартизация потребительских товаров. Сертификация потребительских товаров.**

**1. Какая организация утверждает Общероссийские классификаторы?**

- А) Министерство;
- Б) Госстандарт;
- В) Предприятие;
- Г) Ведомство.

**2. Что является основной классификационной характеристикой товара?**

- А) Вид;
- Б) Класс;
- В) Группа;
- Г) Раздел.

**3. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров**

- А) Товарная экспертиза;
- Б) Товароведение;
- В) Квалиметрия;
- Г) Научно-техническая экспертиза.

**4. Какой из терминов определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением:**

- А) свойство;
- Б) качество;
- В) категория;
- Г) группа.

**5. Управление качеством может осуществляться через:**

- А) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления
- Б) формирование, сохранение и маркировка

В) формирование, стимулирование и сохранение

Г) Все вышеперечисленное

**6. Совокупность потребительских свойств товара – это:**

А) Качественная характеристика товара;

Б) Качество пищевых продуктов;

В) Качество товаров

Г) Все вышеперечисленное

**7. Свойства товара, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления, называются**

А) потребительскими свойствами;

Б) свойствами назначения;

В) функциональными свойствами

Г) Все вышеперечисленное

**8. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом потребителей это:**

А) рациональный ассортимент;

Б) сложный ассортимент;

В) оптимальный ассортимент;

Г) устойчивый ассортимент.

**9. Энергетическая ценность продуктов обусловлена содержанием:**

А) жиров и углеводов;

Б) клетчатки и молочной кислоты;

В) белков, витаминов и минеральных веществ;

Г) наличием вкуса и запаха;

Д) наличием консервантов и красителей.

**10. Показатель, сочетающий в себе органолептическую ценность (цвет, вкус, аромат и др.) и безопасность (безвредность), называется:**

А) физиологической ценностью;

Б) энергетической ценностью;

В) биологической ценностью;

Г) безопасностью;

Д) доброкачественностью.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Классификация потребительских товаров.

2. Стандартизация потребительских товаров.

3. Сертификация потребительских товаров.

4. Энергетическая ценность продуктов

5. Управление качеством.

**Тема №3. Экспертиза потребительских товаров. Безопасность потребительских товаров.**

**1. Типы проверок товара бывают**

А) Промежуточные и сквозные;

Б) Сплошные и выборочные;

В) Выборочные и сквозные.

2. \_\_\_\_\_ - это исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли различными видами товаров с последующей выдачей заключения.

А) Товарная экспертиза;

Б) Экспертиза товара;

В) Экспертная оценка;

Г) Цель товарной экспертизы.

**3. Какого вида экспертизы не бывает**

А) Товароведная;

Б) Анархическая;

В) Экологическая;

Г) Ветеринарная.

**4. Объективные методы проведения экспертизы**

А) Экспертный и органолептический

Б) Измерительный и регистрационный

В) Метод опытной эксплуатации и расчётный

Г) Все варианты ответов

**5. Назовите три этапа экспертизы качества:**

Ответ: \_\_\_\_\_.

**6. Выберите подходящее определение**

— это состояние товара в обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации, при котором риск вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя ограничен допустимым уровнем.

А) Безопасность товаров;

Б) Технический регламент;

В) Экспертиза.

**7. Надзор за потребительским рынком в РФ осуществляет:**

А) Прокуратура

Б) ФСБ

В) Роспотребнадзор

**8. Какой закон регламентирует права потребителей в РФ:**

А) № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Б) Конституция РФ;

В) № 289 «О таможенном регулировании в Российской Федерации и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

**9. Каким законом регламентируются сроки проведения экспертизы в РФ:**

А) № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Б) Федеральный закон "О системе государственной службы Российской Федерации" от 27.05.2003 N 58-ФЗ

В) Федеральный закон "О государственной гражданской службе Российской Федерации" от 27.07.2004 N 79-ФЗ

**10. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров**

А) Товарная экспертиза;

Б) Товароведение;

В) Квалиметрия.

## Ситуационные задачи

### Задача 1.

Составить схему классификации (иерархическим методом) ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида; указать на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации (число ступеней деления) следующих групп товаров:

Посуда фарфоровая – из фарфора твердого, мягкого и полуфарфора; столовая, чайная, кофейная; для принятия пищи и напитков; блюда чайные, бокалы, тарелки; посуда штучная, парная, комплектная; усик, лента, живопись, деколь; чашка фасона цилиндрического, «восточного».

Результаты оформить в виде таблицы.

### **Задача 2.**

Составить схему классификации (иерархическим методом) ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида; указать на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации (число ступеней деления) следующих групп товаров:

Холодильники – бытовые, компрессионные, автомобильные, термоэлектрические, напольные, переносные, настенные, повышенной комфортности, двухкамерные, Минск-15, в виде стола, шкафа, с автоматическим оттаиванием испарителя, малогабаритные.

Результаты оформить в виде таблицы.

### **Задача 3.**

Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Обувь» имеющего в продаже: кроссовки – 7 фасонов, сапоги женские – 5, ботинки – 4, туфли – 6, полуботинки – 8 фасонов, если на оптовом предприятии предполагают по 8 фасонов каждого вида, из имеющихся по 3 новинки. Ваши действия по созданию рационального ассортимента к лету.

### **Задача 4.**

Магазин «Ткани». Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном выражении, если на текущий момент имеется в наличии: ситца – 770 м., подкладочные – 600 м., мебельно-декоративной – 450 м., батиста – 300 м., вельвета – 300 м. Какие решения должен принять товаровед в зависимости от времени года.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Объекты и субъекты стандартизации.
4. Нормативные документы: технический регламент, стандарты, порядок разработки и принятия.
5. Национальная система стандартизации России.
6. Межгосударственная система стандартизации.
7. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура.

8. Правила разработки международных стандартов.
9. Международные организации по стандартизации.
10. Цели, задачи, состав.
11. Подтверждение соответствия.
12. Цели, принципы, формы.
13. Добровольное подтверждение соответствия – добровольная сертификация.
14. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование соответствия.
15. Организация обязательной и добровольной сертификации.
16. Признание иностранных сертификатов соответствия.
17. Роль таможенных органов в системе сертификации товаров (продукции).

#### **Тема № 4. Зерномучные товары. Плодоовощные товары**

1. К зерновым культурам относится:
  - А) злаковые;
  - Б) гречишные;
  - В) бобовые;
  - Г) все из перечисленного.
2. \_\_\_\_\_ называют пищевой продукт из цельных или дробленых зерен зерновых культур. (**Крупа**)
3. **Как называется самый высокий сорт пшеничной муки?**
  - А) высший;
  - Б) крупчатка;
  - В) первый;
  - Г) экстра.
4. \_\_\_\_\_ является внутренней частью зерна или мучнистым ядром, а также является кладовой питательных веществ. (**Эндосперм**)
5. **В зависимости от чего мука подразделяется на виды?**
  - А) в зависимости от качества;
  - Б) в зависимости от соотношения частей зерна;
  - В) в зависимости от зерновой культуры, из которой мука получена;
  - Г) в зависимости от способа помола.
6. **Плодоовощные товары подразделяют на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. (Свежие и переработанные)**
7. **К свежим плодам семечковым относится:**
  - А) яблоки;
  - Б) вишня;
  - В) черешня;
  - Г) клубника.
8. **В зависимости от строения свежие плоды делят на следующие группы (выбрать один ответ):**
  - А) вегетативные;
  - Б) орехоплодные;
  - В) генеративные (плодовые);
  - Г) тропические.
9. **Картофель относится к ...?**
  - А) вегетативным;
  - Б) генеративным;
  - В) косточковым;
  - Г) семечковым.
10. \_\_\_\_\_ сорта созревают в октябре-ноябре и хранятся вплоть до нового урожая.

## Ситуационные задачи

### Задача 1.

Установить влажность и состояние по влажности семян гороха, если масса 20-граммовой навески после высушивания 17,40 г; масса первой 5-граммовой навеска после высушивания 4,60 г; второй — 4,61 г.

### Задача 2.

Рассчитать пленчатость проса, если масса пленок в первой навеске 0,40 г, масса пленок во второй навеске 0,42 г (пленчатость определялась вручную).

### Задача 3.

Установить влажность и состояние по влажности семян гороха, если масса 30-граммовой навески после высушивания 18,40 г; масса первой 5-граммовой навеска после высушивания 5,00 г; второй — 5,00 г.

## Вопросы для самопроверки

1. Классификация плодов и семян основных культурных растений по целевому назначению и ботаническим признакам.
2. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур.
3. Основные зерновые и бобовые культуры.
4. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур.
5. Показатели качества зерна.
6. Нормы (кондиции) на качество зерна основных культур.
7. Изменение качества зерна при послеуборочной обработке и хранении.
8. Мука.
9. Виды и типы муки.
10. Сорта пшеничной хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки.
11. Хлебопекарные свойства муки.
12. Показатели и нормы качества муки.

## Тема №5. Вкусовые товары. Кондитерские товары

### 1. На какие сорта подразделяют жареный кофе в зернах?

- А) Премиум, высший, первый, второй;
- Б) Премиум, высший, первый;
- В) Премиум, высший;
- Г) Премиум, экстра, высший, первый.

### 2. Какое из названных ликероводочных изделий содержит большое количество сахара и имеет из-за этого густоватую консистенцию?

- А) наливка;
- Б) ликер;
- В) настойка;
- Г) напиток десертный.

### 3. В зависимости от концентрации сахара столовые вина подразделяются на \_\_\_\_\_.

(сухое, полусухое, полусладкое, сладкое)

### 4. Какой крепости не выпускают водку (по ГОСТ Р)?

- А) 42%;
- Б) 55%;
- В) 56%;
- Г) 50%.

**5. Какое максимальное количество звездочек используется в маркировке российских коньяков?**

- А) 5;
- Б) 6;
- В) 7;
- Г) количество звездочек не ограничено.

**6. Что является основой для приготовления карамельной массы?**

- А) сахарный сироп;
- Б) сироп из патоки;
- В) сахаро-паточный сироп;
- Г) молочно сахарный сироп.

**7. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Буревестник», «Ромашка», «Василек»?**

- А) фруктово-желейная;
- Б) молочная;
- В) кремовая;
- Г) помадная.

**8. Пряничные изделия в зависимости от приготовления подразделяются на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. (заварные и сырцовые)**

**9. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают смешиванием и растиранием соответствующего сырья?**

- А) молочная;
- Б) медовая;
- В) желейная;
- Г) шоколадно-ореховая.

**10. Что является основным сырьем для получения белого шоколада?**

- А) какао-порошок;
- Б) масло какао;
- В) молочные продукты;
- Г) соевые продукты.

### **Темы рефератов**

1. Основной ассортимент сушеных плодов и овощей.
2. Оценка качества сушеных овощей и плодов.
3. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов.
4. Ассортимент квашенных (соленых, моченых) овощей.
5. Карамельные изделия.
6. Конфетные изделия.
7. Шоколад и какао-порошок.
8. Фруктово-ягодные и кондитерские изделия.
9. Мучные кондитерские изделия.
10. Сырьё для производства указанных групп кондитерских изделий.
11. Ассортимент изделий по каждой группе.
12. Требования к качеству изделий.
13. Упаковка, хранение.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
2. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
3. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
4. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
5. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
6. Показатели качества чая. Дефекты.
7. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

## **Тема №6. Молочные товары. Мясные товары. Рыбные товары. меховые товары**

1. **Молочные товары — пищевые продукты, вырабатываемые из \_\_\_\_\_.**
2. **Переработка молока в пищевые продукты производится для придания:**
  - А) особых вкусовых качеств;
  - Б) повышения устойчивости к хранению;
  - В) все верно.
3. **Обычно используется молоко сельскохозяйственных животных**
  - А) коров;
  - Б) овец;
  - В) верблюдов;
  - Г) яков;
  - Д) все верно.
4. **Мясо — скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней \_\_\_\_\_, а также прилегающей костной тканью (мясо на костях) или без неё жировой и соединительной тканями**
5. **По упитанности мясо всех видов подразделяют на:**
  - А) Категории;
  - Б) Виды;
  - В) Группы;
  - Г) Подгруппы.
6. **Колбасные изделия – это \_\_\_\_\_ из колбасного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке или ферментации до готовности к употреблению.**
7. **Ассортимент вареных колбас. Какого сорта вареных колбас не существует:**
  - А) Низший сорт;
  - Б) Второй сорт;
  - В) Первый сорт;
  - Г) Высший сорт.
8. **В России с 2017 года введен \_\_\_\_\_, согласно которому вся рыба и рыбная продукция (в том числе и замороженная) должна проходить процедуру сертификации.**
9. **Пищевые рыбные продукты потребляются в:**
  - А) солёном;
  - Б) копчёном;
  - В) сушёном;
  - Г) консервированном виде;
  - Д) Все верно.
10. **Каких видов волос не существует в меховых товарах:**
  - А) Направляющие;
  - Б) Ость;
  - В) Промежуточные;
  - Г) Перо.

## Темы рефератов

1. Молоко, его химический состав, пищевая ценность и оценка качества.
2. Сухое и сгущённое молоко, их химический состав и схемы получения.
3. Сливочное масло, его виды и разновидности, состав, основы технологии получения.
4. Требования к качеству молочных продуктов.
5. Особенности хранения.
6. Значение мясных товаров в питании.
7. Мясо убойных животных и птицы.
8. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность.
9. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы.
10. Процессы, происходящие при созревании мяса.
11. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы.
12. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические.
13. Показатели безопасности мяса.
14. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса.
15. Мясные товары (колбасные и солёно - копченые изделия, консервы, полуфабрикаты и др.).
16. Виды переработки мяса.
17. Классификация и ассортимент отдельных групп мясных товаров, особенности состава и пищевая ценность, технология производства, оценка качества, транспортировка и хранение.
18. Фальсификация мяса и мясных товаров и методы ее выявления.
19. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля мяса и мясных товаров.

## Вопросы для самопроверки

1. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
3. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
4. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
5. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
6. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.

## Тема №7. Ювелирные товары. Парфюмерно-косметические товары

**1. Ювелирные товары – изделия, изготовленные из драгоценных металлов и их сплавов и имеющие пробы не ниже минимальных проб, установленных \_\_\_\_\_ в том числе изготовленные с использованием различных видов декоративной обработки, со вставками из драгоценных камней, других материалов природного или искусственного происхождения или без них, за исключением монет, прошедших эмиссию, и государственных наград, статут которых определен в соответствии с законодательством Российской Федерации (далее также - ювелирные и другие изделия из драгоценных металлов), либо изделия, изготовленные из материалов природного или искусственного происхождения с использованием различных видов декоративной обработки, со вставками из драгоценных камней.**

**2. Отметьте неправильный ответ. К драгоценным металлам для производства ювелирных изделий относят:**

- А) золото;
- Б) медь;
- В) платина;
- Г) серебро.

**3. Сколько проб золотых сплавов используют на данный момент:**

- А) 6;
- Б) 7;
- В) 8;
- Г) 10.

**4. Самый твердый камень, состоящий из кристаллического углерода:**

- А) Изумруд;
- Б) Алмаз;
- В) Сапфир;
- Г) Рубин.

**5. Драгоценный камень органического происхождения, образующийся в раковинах речных и морских моллюсков.**

- А) Жемчуг;
- Б) Алмаз;
- В) Сапфир;
- Г) Рубин.

**6. Это легкий и мягкий камень, представляющий собой окаменевшую смолу деревьев:**

- А) Янтарь;
- Б) Алмаз;
- В) Сапфир;
- Г) Рубин.

**7. Парфюмерно-косметическая продукция - вещество или смеси веществ, предназначенные для нанесения непосредственно на \_\_\_\_\_.**

**8. Парфюмерно-косметические товары обмен возврату:**

- А) подлежат;
- Б) не подлежат;
- В) подлежат обмену;
- Г) подлежат возврату.

**9. В каком источнике права закреплено положение о правилах обмена возврата парфюмерной продукции:**

- А) Постановление Правительства;
- Б) Указ Президента;
- В) Федеральный закон.

**10. Маркировка - информация для потребителя в виде надписей, цифровых, цветовых и графических обозначений, наносимая на \_\_\_\_\_.**

### Темы рефератов

1. Ювелирные изделия.
2. Понятие о ювелирных товарах.
3. Материалы ювелирного производства.
4. Металлы и сплавы, их виды, свойства, пробы.
5. Ювелирные камни, их свойства, классификация, виды огранки. Производство ювелирных товаров, виды декорирования.
6. Клеймение ювелирных изделий.
7. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий.

8. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных товаров.
9. Антиквариат.
10. Понятие об антиквариате.
11. Классификация и групповая характеристика ассортимента.
12. Нормативная база, регламентирующая деятельность с антикварными изделиями.
13. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля антикварных изделий.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
2. Пушно-меховые полуфабрикаты: ассортимент, потребительские свойства, принципы сортировки, назначение.
3. Меховые изделия: классификация, ассортимент, потребительские свойства, сортировка.
4. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них.
5. Кожаная обувь: классификация, характеристика ассортимента, потребительские свойства, особенности формирования современного ассортимента. Нумерация кожаной обуви.
6. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов и ювелирных камней, их влияние на качество ювелирных изделий.

### **Тема № 8. «Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов»**

1. \_\_\_\_\_ - это организация и проведение исследований, осуществляемых таможенными экспертами и (или) иными экспертами с использованием специальных и (или) научных познаний для решения задач в области таможенного регулирования.
2. В зависимости от целей таможенного контроля таможенная экспертиза делится на следующие виды (выберите два правильных ответа).
  - А) товароведческая;
  - Б) первичная;
  - В) материаловедческая;
  - Г) комиссионная.
3. \_\_\_\_\_ - это товар или часть товара, оптимально необходимая, установленная документацией по стандартизации, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара.
4. В отношении чего назначается таможенная экспертиза?
  - А) товаров;
  - Б) транспортных средств;
  - В) различных видов документов;
  - Г) все выше перечисленное.
5. Цель \_\_\_\_\_ экспертизы – определение потребительской стоимости товаров, обращенных в федеральную собственность.
6. Товароведческую экспертизу используют для определения ....

- А) химического состава;
- Б) качественных характеристик товара;
- В) марки товара;
- Г) физических свойств товара.

7. \_\_\_\_\_ - это должностное лицо таможенного органа, уполномоченное на проведение таможенной экспертизы.

**8. Срок проведения таможенной экспертизы не должен превышать ..... со дня принятия таможенным экспертом материалов и документов для проведения таможенной экспертизы.**

- А) 20 дней;
- Б) 27 дней;
- В) 30 дней;
- Г) 40 дней.

**9. К экспертизе пищевых продуктов не относится (выберите один ответ)?**

- А) экспертиза оборудования;
- Б) экспертиза мясных продуктов;
- В) экспертиза кондитерских изделий;
- Г) экспертиза алкогольной продукции.

**10. \_\_\_\_\_ - это единица товара (продукции), соответствующая структуре, составу и свойствам всей партии, серии товара (продукции), либо единичный объект, представляемый в письменных или иных формах отражения, отбор которого в целях дальнейшего исследования фиксируется в установленном порядке.**

### Темы рефератов

1. Цели и задачи таможенных экспертиз.
2. Порядок назначения таможенных экспертиз.
3. Порядок взятия проб и образцов товаров.
4. Порядок производства таможенной экспертизы.

### Вопросы для самопроверки

1. Виды экспертизы и их выбор для экспертизы конкретного товара или однородной группы товаров сырья и пищевых продуктов.
2. Экспертные, социологические, товарные, технологические, патентно-лицензионные, правовые методы и порядок их использования при экспертизе продовольственных товаров.
3. Особенности экспертизы товаров при ввозе их в РФ.
4. Документальное оформление экспертизы импортных, экспортных и отечественных товаров.

### Тема №9. Классификационные системы и товарные номенклатуры

**1. Понятие «ступень классификации» обозначает**

- А) распределение множество объектов по группе по конкретному классификационному признаку

- Б) этап классификации, результатом которого является совокупность классификационных группировок
- В) образование нескольких взаимоподчиненных групп объектов
- Г) деление множество объектов по наиболее общим признакам

**2. В структуру кода не включается:**

- А) длина
- Б) алфавит
- В) фасета
- Г) разряд

**3. Максимально возможное число позиций классификатора называется:**

- А) необходимая полнота классификатора
- Б) структура классификатора
- В) глубина классификатора
- Г) емкость классификатора

**4. Синонимом понятия «признак классификации» является:**

- А) основание деления
- Б) основание кода
- В) основание подмножества
- Г) количественное выражение классификации

**5. Образование кода из чисел натурального ряда, не требующего специальных познаний предполагает:**

- А) порядковый метод кодирования
- Б) последовательный метод кодирования
- В) серийно-порядковый метод кодирования
- Г) параллельный метод кодирования

**6. Совокупность свободных позиций в классификаторе называется:**

- А) корзиночные позиции
- Б) резервная емкость
- В) оправданная глубина
- Г) контрольная емкость

**7. Какой из указанных классификаторов не является производным:**

- А) ТН ВЭД ТС
- Б) ТН ВЭД СНГ
- В) КОП
- Г) КНЕС

**8. В системе кодирования международной классификации основных продуктов используется:**

- А) четырехзначный цифровой десятичный код
- Б) пятизначный цифровой десятичный код
- В) шестизначный цифровой десятичный код
- Г) десятизначный цифровой код

**9. Товарная номенклатура ВЭД включает в себя:**

- А) 96 групп
- Б) 97 групп
- В) 98 групп
- Г) 99 групп

**10. Товарная номенклатура ВЭД включает в себя:**

- А) 15 разделов
- Б) 17 разделов
- В) 21 раздела
- Г) 28 разделов

## Темы рефератов

1. Значение классификации для международной торговли.
2. Этапы унификации товарных номенклатур для международной торговли.
3. Гармонизированная система описания и кодирования товаров.
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности России.

## Вопросы для самопроверки

1. Методы классификации, их преимущества и недостатки.
2. Понятие товарной номенклатуры.
3. Общая характеристика основных товарных номенклатур, созданных до принятия Гармонизированной системы описания и кодирования товаров.
4. Брюссельская товарная номенклатура.
5. Номенклатура Совета таможенного сотрудничества или Брюссельская таможенная номенклатура.
6. Единая товарная номенклатура внешней торговли стран — членов Совета Экономической Взаимопомощи (ЕН ВТ СЭВ).
7. Стандартная международная торговая классификаций (СМТК) ООН.
8. Доводы в пользу разработки Гармонизированной системы описания и кодирования товаров и основные этапы ее создания.
9. Конвенция о Гармонизированной системе описания и кодирования товаров. Порядок подписания. Принятие и вступление в силу поправок.

## Учебная литература, необходимая для самостоятельной подготовки к занятиям

### 1. Основная учебная литература

1. Кучинская, Л. В. Основы товароведения в таможенном деле: практикум / Л. В. Кучинская, Е. В. Красильникова. — Москва : Российская таможенная академия, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-9590-1081-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93203.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Нестеров, А. В. Экспертиза в таможенных целях : учебное пособие / А. В. Нестеров. — Москва : Российская таможенная академия, 2017. — 186 с. — ISBN 978-5-9590-0941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93230.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### 2. Дополнительная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров в таможенном деле : учебное пособие / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 379 с. — ISBN 978-5-7964-2035-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90953.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Товароведение, экспертиза в таможенном деле и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Ч.3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности / составители Н. А. Бабкина. — Благовещенск : Амурский государственный университет, 2020. — 111 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103925.htm>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Товароведение, экспертиза в таможенном деле и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Ч.1. Непродовольственные товары. Раздел XI «Текстильные материалы и текстильные изделия» ТН ВЭД ЕАЭС / составители Н. А. Бабкина. — Благовещенск : Амурский государственный университет, 2017. — 101 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103924.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 с. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/105668.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **3. Ресурсы информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

[www.customs.ru](http://www.customs.ru) - Официальный сайт Федеральной таможенной службы Российской Федерации.

[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru) - Официальный сайт ФНС России.

[www.eurasiancommission.org](http://www.eurasiancommission.org) - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.

[www.customsspec.ru](http://www.customsspec.ru) - Информационно-аналитический портал «Специалист таможенного дела».