

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение  
высшего образования

**«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Смоленский филиал Финуниверситета

**Кафедра «Экономика и менеджмент»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ПРОЕКТНАЯ РАБОТА В ТОВАРОВЕДЕНИИ И  
ЭКСПЕРТИЗЕ В ТАМОЖЕННОЙ СФЕРЕ**

для проведения процедуры контроля остаточных знаний и диагностических работ

специальность: 38.05.02 Таможенное дело

направленность: «Внешняя торговля, таможенное и валютное  
регулирование»

очная форма обучения

*Одобрено на заседании кафедры «Экономика и менеджмент»  
(протокол от 21 февраля 2024 г. №02)*

Смоленск  
2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                                           |   |
|---|-------------------------------------------|---|
| 1 | Кодификатор фонда оценочных средств ..... | 3 |
| 2 | Оценочные материалы .....                 | 3 |
| 3 | Примерные критерии оценивания .....       | 7 |
| 4 | Ключ (правильные ответы) .....            | 8 |

## 1. Кодификатор фонда оценочных средств

Наименование учебной дисциплины: «Проектная работа в товароведении и экспертизе в таможенной сфере»

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ПК-2 Способен применять методы определения таможенной стоимости, исчисления таможенных платежей, налогов и сборов, контроля правильности их исчисления, полноты и своевременности уплаты, а также осуществлять их взыскание и возврат

## 2. Оценочные материалы

1. *Совокупность свойств, определяющих пригодность товара удовлетворять потребности — это \_\_\_\_\_.*
2. *Основной норматив качества в РФ:*
  - а) ГОСТ Р и Технические регламенты ЕАЭС
  - б) ISO 26000
  - в) СанПиН
  - г) Устав ВТО
3. *Показатели качества делятся на:*
  - а) органолептические, физико-химические, биологические
  - б) экономические
  - в) статистические
  - г) транспортные
4. *Совокупность товаров, объединённых по признакам назначения, происхождения и материала — это \_\_\_\_\_.*
5. *Классификация товаров проводится:*
  - а) произвольно
  - б) по признакам происхождения, состава, технологии и использования
  - в) по цене
  - г) по упаковке
6. *Кодирование товаров в международной торговле осуществляется по:*
  - а) ISO 9000
  - б) ТН ВЭД ЕАЭС (таможенная номенклатура внешнеэкономической деятельности)

в) ОКПД

г) ТУ

7. *Первичный признак классификации —*

а) цена

б) форма упаковки

в) страна

г) материальный состав и происхождение товара

8. *Экспертиза качества проводится для:*

а) рекламы

б) установления соответствия товара нормативам и контракту

в) сертификации

г) хранения

9. *Основные виды экспертизы:*

а) качественная, количественная, комплексная, комиссионная, повторная

б) потребительская

в) финансовая

г) лабораторная

10. *Процесс подтверждения соответствия товара установленным требованиям — это \_\_\_\_\_.*

11. *Экспертиза вкусовых товаров проводится методом:*

а) химическим

б) органолептическим и лабораторным анализом (влажность, экстрактивность)

в) визуальным

г) статистическим

12. *Упаковка для овощей должна быть:*

а) пластик

б) вентилируемая, безопасная, без запаха

в) герметичная

г) металлическая

13. *Маркировка чая содержит:*

а) цену

б) страну происхождения, сорт, дату фасовки и условия хранения

в) состав

г) вид

14. *Экспертиза мяса проводится методами:*

а) органолептическими и лабораторными (реакция на пероксидазу, pH, микроскопия)

б) визуальными

- в) фотофиксацией
- г) статистикой

15. *Транспортировка мяса осуществляется:*

- а) в рефрижераторах с  $t$  не выше  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$  (охлаждённое) или  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  (замороженное)
- б) при комнатной температуре
- в) в контейнерах
- г) в бумаге

16. *Рыбные консервы нормируются по:*

- а) массе нетто, содержанию рыбы и рассола, кислотности и внешнему виду
- б) упаковке
- в) вкусу
- г) стране

17. *Породы древесины классифицируют по:*

- а) цвету
- б) твердости и структуре (хвойные, лиственные)
- в) цене
- г) весу

18. *Основные дефекты древесины:*

- а) сучки, трещины, гниль, коробление
- б) плотность
- в) запах
- г) влажность

19. *Качество стекла определяется по:*

- а) прозрачности, отсутствию пузырей и включений
- б) плотности
- в) толщине
- г) цвету

20. *Керамика делится на:*

- а) тонкую (фарфор, фаянс) и строительную (кирпич, плитка)
- б) белую и цветную
- в) утварь
- г) стекло

21. *Дефекты керамики:*

- а) шероховатость трещины, сколы, отслоения глазури
- б) цвет
- в) трещины, сколы, отслоения глазури
- г) прозрачность

22. *Качество цемента оценивают по:*

- а) цвету
- б) прочности на сжатие, тонкости помола и срокам схватывания

- в) плотности
  - г) марке
23. *Стеклянная тара должна быть:*
- а) герметичной, без трещин, с ровным горлом
  - б) цветной
  - в) тяжёлой
  - г) матовой
24. *Экспертиза стройматериалов включает:*
- а) визуальную оценку, лабораторные испытания и измерения физико-механических свойств
  - б) фото
  - в) транспорт
  - г) ценник
25. *Для определения фальсификации бензина применяют:*
- а) газовую хроматографию и спектрометрию
  - б) микроскоп
  - в) отстой
  - г) запах
26. *Транспортировка нефтепродуктов проводится:*
- а) в мешках
  - б) в герметичных резервуарах, авто- и ж/д цистернах
  - в) в пластике
  - г) в открытой таре
27. *Экспертиза волокон проводится методом:*
- а) микроскопии и горения (идентификация состава)
  - б) химии
  - в) окраски
  - г) разрыва
28. *Маркировка одежды включает:*
- а) состав ткани, размер, уход, страну происхождения
  - б) цену
  - в) артикул
  - г) дату продажи
29. *Основной документ при экспертизе антиквариата:*
- а) чек
  - б) сертификат
  - в) паспорт
  - г) экспертное заключение о подлинности и культурной ценности
30. *Фальсификация косметики —*
- а) использование поддельных ингредиентов или упаковки
  - б) оригинал

- в) хранение
- г) сертификация

### 3. Примерные критерии оценивания

#### **Критерии оценки знаний при проведении устного/письменного опроса (зачет/экзамен)**

Оценка **«отлично»** – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов дисциплины.

Оценка **«хорошо»** – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий.

#### **Критерии оценки знаний при решении задач**

Оценка **«отлично»** – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания вопросов тем дисциплины, допускает

грубые ошибки в формулировках основных понятий, не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### **4. Ключ (правильные ответы)**

1. Ответ: качество товара
2. Ответ: А
3. Ответ: А
4. Ответ: ассортимент
5. Ответ: Б
6. Ответ: Б
7. Ответ: Г
8. Ответ: Б
9. Ответ: А
10. Ответ: сертификация
11. Ответ: Б
12. Ответ: Б
13. Ответ: Б
14. Ответ: А
15. Ответ: А
16. Ответ: А
17. Ответ: Б
18. Ответ: А
19. Ответ: А
20. Ответ: А
21. Ответ: В
22. Ответ: Б
23. Ответ: А
24. Ответ: А
25. Ответ: А
26. Ответ: Б
27. Ответ: А
28. Ответ: А
29. Ответ: Г
30. Ответ: А