

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:46:19
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

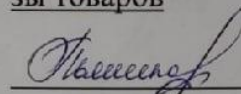
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

товароведения, технологии и эксперти
зы товаров



Э.А. Пьяникова

«15» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

Юго-Западный государственный университет
Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Тестовые задания

по дисциплине **«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»**

(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности

1. Добровольная сертификация продукции проводится по:
 - а. решению правительства.
 - б. желанию изготовителя.
 - в. заданию контролирующих органов.
 - г. истечению заданного срока.
2. Сертификация продукции проводится с целью установления:
 - а. соответствия принятым стандартам.
 - б. лучшего образца.
 - в. брака.
 - г. значимости выпускаемой продукции.
3. Вся экспортная продукция должна проходить:
 - а. типизацию.
 - б. унификацию.
 - в. сертификацию.
 - г. нормализацию.
4. Различают следующие виды сертификации продукции:
 - а. законодательную и исполнительную.
 - б. обязательную и добровольную.
 - в. точную и приблизительную.
 - г. корректную и поверхностную.
5. Аттестация производства – это подтверждение:
 - а. способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции.
 - б. возможности предприятия производить продукцию.
 - в. возможности предприятия контролировать выпуск продукции.
 - г. способности предприятия реализовывать продукцию.
6. ... - это действие, удостоверяющее посредством сертификата соответствия или знака соответствия, что изделие или услуга соответствует определенным стандартам или другим нормативным документам?
 - а. сертификация;
 - б. декларирование;
 - в. стандартизация;
 - г. разработка;
7. ... - изготовитель, продавец, исполнитель, обратившийся за проведе-

нием работ по сертификации?

- а. исполнитель;
- б. заявитель;
- в. эксперт;
- г. научный сотрудник;

8. Осуществляется этот переход к новой системе стандартизации, с принятием закона «О техническом регулировании». Во второй этап реформирования системы стандартизации входило:

- а. окончание формирования национальной системы стандартизации, базирующейся на национальных стандартах добровольного применения;
- б. преобразование государственной системы стандартизации (ГСС) в национальную систему стандартизации (НСС);
- в. существование Государственной системы стандартизации (ГСС), функционирующей к моменту принятия названного закона;

9. Техническое законодательство, являясь правовой основой ГСС, по существу, представляло собой совокупность регламентов. Регламентами 2-го уровня являлись:

- а. государственные и межгосударственные стандарты (далее — государственные стандарты), содержащие обязательные требования; правила по стандартизации, метрологии, сертификации; общероссийские классификаторы.
- б. стандартами, сфера применения которых ограничена определенной отраслью народного хозяйства — отраслевыми стандартами (ОСТ) или сферой деятельности — стандартами научно-технических и инженерных обществ (СТО).

10. Госстандарт России, получив функции национального органа по стандартизации, принял постановление от 27.07.2003 № 63

- а. «О национальных стандартах Российской Федерации»
- б. «О техническом регулировании»
- в. «О стандартизации»
- г. «О совершенствовании организации работы по стандартизации»

11. Согласно п. 1 ст. 15 ФЗ «О техническом регулировании» национальную систему стандартизации трактуют как систему, включающую:

- а. нормативное обеспечение выполнения всех программ развития народно-хозяйственных отраслей;
- б. совершенствование законодательных основ национальной системы стандартизации.
- в. общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.

12. Развитие организационно-функциональной структуры НСС. Для реализации данной задачи необходимо:

- а. определить приоритетные направления развития стандартизации на среднесрочную перспективу;
- б. уточнения правовых вопросов, связанных с применением нацио-

нальных стандартов при государственных заказах

в. провести мониторинг деятельности ТК с целью подготовки предложений по совершенствованию их работы,

13. Развитие экономических основ стандартизации. Выполнение этой задачи предполагает:

а. совершенствование экономической модели стандартизации

б. реализацию на практике механизма приоритетного бюджетного финансирования разработки национальных стандартов

в. создание механизма привлечения к разработке стандартов представителей заинтересованных сторон.

г. все верно

14. Развитие информационного обеспечения в области стандартизации. Для решения задачи предполагается:

а. внедрить новые информационные технологии.

б. повышение уровня гармонизации национальных и международных стандартов.

в. создание механизма привлечения к разработке стандартов представителей заинтересованных сторон.

15. Функция упорядочения —

а. обусловлена ограниченностью материальных, энергетических, трудовых и природных ресурсов и заключается в установлении в НД обоснованных ограничений на расходование ресурсов.

б. направлена на повышение качества продукции и услуг как составляющей качества жизни.

в. преодоление неразумного многообразия объектов (раздутая номенклатура продукции, ненужное многообразие документов).

16. Доказательная функция проявляется в

а. позволяет соотнести название продукции с необходимым ее составом и набором показателей качества, являющихся признаками продукции.

б. проявляется в задании норм и требований (правил, значений параметров, условий для выполнения) применительно к объекту стандартизации.

в. гармонизированные с конкретным ТР стандарты раскрывают существенные требования регламента.

Раздел (тема) дисциплины: Национальная система стандартизации России

17. Деятельность по сертификации в РФ основана на законе РФ?

а. "О техническом регулировании";

б. "О сертификации продукции и услуг";

в. "О защите прав потребителей";

г. "Об обеспечении единства измерений";

18. Организацию и проведение работ по обязательной сертификации в РФ осуществляет ...?

а. Госстандарт;

- б. Центр сертификации;
- в. МЭК;
- г. Научный институт;

19. Орган по ... осуществляет сертификацию продукции, выдает сертификаты, предоставляет заявителю право на применение знака соответствия на условиях договора, приостанавливает или отменяет действие выданных им сертификатов?

- а. Добровольной сертификации;
- б. Обязательной сертификации;
- в. Декларированию;
- г. защите прав потребителей;

20. Сертификаты и аттестаты аккредитации в системах обязательной сертификации вступают в силу ...?

- а. с даты подачи заявки;
- б. с даты подписания договора;
- в. с даты их регистрации в государственном реестре;
- г. с даты выдачи;

21. ... включает в себя совокупность нормативных документов, а также документов, устанавливающих методы проверки работ соблюдения этих требований; комплекс организационно-методических документов, определяющих правила и порядок проведения работ по сертификации?

- а. законодательная база сертификации;
- б. нормативно-методическое обеспечение сертификации;
- в. ГОСТ;
- г. сертификат;

22. ... осуществляется по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации?

- а. Добровольная сертификация;
- б. Обязательная сертификация;
- в. Декларирование;
- г. Защита прав потребителей;

23. ... о соответствии и составляющие доказательственные материалы хранятся у заявителя в течении 3-х лет с момента окончания срока его действия?

- а. Сертификат;
- б. Декларация;
- в. Договор;
- г. Условие;

24. Регистрация системы добровольной сертификации осуществляется в течении ... с момента представления документов, предусмотренных настоящим пунктом для регистрации системы добровольной сертификации, в федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию?

- а. 3-х лет;
- б. месяца;
- в. 5 дней;

г. года;

25. ... проводится только в случаях, установленных соответствующим техническим регламентом, и исключительно на соответствии требованиям технического регламента?

- а. Добровольное подтверждение;
- б. Обязательное подтверждение;
- в. Декларирование;
- г. Свободное подтверждение;

26. Система ... может быть создана юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем или несколькими юридическими лицами или несколькими индивидуальными предпринимателями?

- а. Декларирования;
- б. Добровольная сертификации;
- в. Обязательная сертификации;
- г. Подтверждения качества;

27. ... соответствия осуществляется по одной из следующих схем: принятие документа о соответствии на основании собственных доказательств, доказательств, полученных с участием органа по сертификации или аккредитованной испытательной лаборатории?

- а. Декларирование;
 - б. Добровольное подтверждение;
 - в. Обязательное подтверждение;
 - г. Свободное подтверждение;
28. Срок действия сертификата соответствия?

- а. 1 год;
- б. 3 года;
- в. 5 лет;
- г. 3 месяца;

29. В отношении продукции государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляется исключительно на стадии ... продукции?

- а. обращения;
- б. разработки;
- в. утилизации;
- г. экспорта;

30. О мерах, принятых в отношении виновных в нарушении законодательства РФ должностных лиц органов государственного контроля, органы государственного контроля в течении ... обязаны сообщить юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, права и законные интересы которых нарушены?

- а. 3-х дней;
- б. месяца;
- в. недели;
- г. года;

Раздел (тема) дисциплины: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности

31. Перечень основных нормативных документов ГСС, ГОСТ Р 1.0-92

- а. «Порядок разработки государственных стандартов»;
- б. «Основные положения»;
- в. «Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов»

32. Весь фонд нормативных документов по стандартизации представляет собой трехуровневую систему: II уровень –

а. государственные стандарты Российской Федерации (или государственные стандарты); международные (региональные) стандарты; правила, нормы и рекомендации по стандартизации; общероссийские классификаторы технико-экономической информации;

б. законодательные акты государства, законы в области стандартизации, технические законодательные акты по группам однородной продукции (Закон РФ «О стандартизации», «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции» и др.);

в. стандарты отраслей; стандарты предприятий; стандарты научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений, технические условия.

33. Межгосударственный стандарт (ГОСТ)

а. национальный стандарт, утвержденный Государственным комитетом РФ по стандартизации, метрологии и сертификации (Госстандарт России) или Министерством архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства РФ (Минстрой России).

б. это наднациональный региональный стандарт (бывший стандарт СССР), принятый государствами, присоединившимися к Соглашению о проведении согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации, и применяемый ими непосредственно.

в. стандарт, утвержденный государственным органом по управлению отраслью (министерством или ведомством) применительно к продукции, работам и услугам отраслевого значения в том случае, если на объект стандартизации отсутствует ГОСТ,

34. В целях реализации ФЗ «О техническом регулировании» принят и начал действовать комплекс стандартов под наименованием «Стандартизация в Российской Федерации» (НСС РФ).

- а. с 3 июня 2005г
- б. с 1 июля 2005 г
- в. с 1 июня 2006г

35. «Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов».

- а. ГОСТ 1.5-93
- б. ГОСТ Р 1.10-95

- в. ГОСТ Р 1.2-92
- 36. Межгосударственный стандарт
 - а. МС
 - б. ГОСТ
 - в. ОСТ
 - г. СТП
- 37. Стандарты обществ и общественных объединений
 - а. разрабатываются и применяются научно-техническими, инженерными и другими общественными объединениями и имеют целью быстрое распространение и использование результатов различных исследований и разработок в практической работе.
 - б. это стандарт, утвержденный руководителем предприятия (объединения предприятий) приказом или личной подписью на первой странице стандарта.
 - в. документы по стандартизации, введенные ФЗ «О техническом регулировании».
- 38. Требования к ТУ на товары установлены:
 - а. ГОСТ 2.114—95 «Единая система конструкторской документации. Технические условия»;
 - б. ГОСТ 51740—2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».
 - в. ГОСТ 2.114 ТУ разрабатывают: на одно конкретное изделие, вещество и т.п.; на несколько конкретных изделий, веществ и т.п.
 - г. все перечисленное
- 39. Стандарт на продукцию
 - а. устанавливают требования к выполнению различного рода работ на отдельных этапах жизненного цикла продукции.
 - б. устанавливает требования к качеству продукции, обеспечивающие соответствие продукции ее назначению.
 - в. устанавливает методы контроля одного определенного показателя, характеризующего какую-либо группу продукции.
- 40. Весь фонд нормативных документов по стандартизации представляет собой трехуровневую систему, 3 уровнем является:
 - а. стандарты отраслей; стандарты предприятий; стандарты научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений, технические условия.
 - б. государственные стандарты Российской Федерации (или государственные стандарты); международные (региональные) стандарты; правила, нормы и рекомендации по стандартизации; общероссийские классификаторы технико-экономической информации;
 - в. законодательные акты государства, законы в области стандартизации, технические законодательные акты по группам однородной продукции (Закон РФ «О стандартизации», «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции» и др.).
- 41. Стандарт на методы контроля включает следующие разделы:

а. разработка, изготовление, хранение, транспортировка, эксплуатация, утилизация.

б. устанавливает требования к качеству продукции, обеспечивающие соответствие продукции ее назначению.

в. средства контроля ; - порядок подготовки к проведению контроля; - порядок проведения контроля; - правила обработки результатов контроля.

42. Обязательный комплекс документов для выработки продукции включает:

а. стандарт на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ)

б. рецептуру.

в. технологическую инструкцию на изготовление

г. стандарт на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ), рецептуру, технологическую инструкцию на изготовление

43. Раздел «Технические требования» включает собственно показатели:

а. характеристика (показатели) продукции; требования к сырью, материалам, покупным изделиям; рецептура.

б. определение однородной партии продукции; объем выборки продукции, подлежащей контролю; правила взятия проб из выборки; периодичность контроля.

в. ассортимент; технические требования (общие технические требования); правила приемки и методы испытаний.

44. Технические условия (ТУ)-

а. это документ, устанавливающий требования к качеству продукции отраслевого назначения, неучтенной в межгосударственных и государственных стандартах.

б. на основании этого документа устанавливается соответствие продукта необходимым требованиям на момент окончания технологического процесса или по истечении срока хранения на предприятии-изготовителе.

в. это документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.

45. Построение, изложение и оформление ТУ как технического документа осуществляется в соответствии с ГОСТ ____ «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

а. ГОСТ 52740-2002

б. ГОСТ 51740-2001

в. ГОСТ 52740-2001

46. Технологическая инструкция (ТИ) –

а. это документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции.

б. это документ, содержащий нормированную раскладку всех видов сырья и полуфабрикатов для производства установленной единицы готовой

продукции.

в. это документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции.

47. Инструкция по контролю технологических процессов:

а. это документ, который разрабатывается инженерно-технической службой предприятия для рабочих, и предназначен для обеспечения правильности выполнения операции или комплекса операций.

б. это документ, содержащий описание метрологических и органолептических методов и средств контроля хода технологических процессов, режимов оборудования, количества сырья, материалов полуфабрикатов и готовой продукции с указанием мест, норм и правил контроля.

в. это документ, содержащий нормированную раскладку всех видов сырья и полуфабрикатов для производства установленной единицы готовой продукции.

48. Разработка стандартов выполняется коллегиально в соответствии с ГОСТ Р _____ «Порядок разработки государственных стандартов».

а. ГОСТ Р 1.2-92

б. ГОСТ Р 1.3-92

в. ГОСТ Р 1.2 – 94

49. Обновление фонда ОСТ предусматривает:

а. изменение к стандарту

б. замену ОСТ

в. отмену

г. все верно

50. Стандарты предприятий, обществ и общественных объединений. Разработка стандартов этих категорий определяется ГОСТ Р _____

а. ГОСТ Р 1.5-93

б. ГОСТ Р 1.4-93

в. ГОСТ Р 1.4-95

51. Изменения или отмена СТП выполняются :

а. государством

б. руководителем предприятия

в. собственником

Раздел (тема) дисциплины: Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта

52. Какие носители информации предназначены для контроля и восстановления сведений о товаре

а. этикетки

б. контрольные ленты

в. чеки

г. бирки

53. Какие информационные знаки являются обязательными для нанесения

а. наименования места происхождения

- б. товарные
 - в. манипуляционные
 - г. соответствия
54. Каким информационным знакам не предоставляется правовая защита
- а. знаком соответствия
 - б. товарным знаком
 - в. знаком престижа
 - г. знаком наименования места происхождения
55. Срок действия знака наименования места происхождения товара
- а. 1 год
 - б. 3 года
 - в. 5 лет
 - г. 10 лет
56. Какие товарные знаки применяются для идентификации производителя
- а. фирменные
 - б. ассортиментные
 - в. дилерские
 - г. все
57. К какой группе относятся пищевые добавки с индексом Е-200
- а. красители
 - б. консерванты, обеспечивающие длительное хранение
 - в. антиоксиданты
 - г. улучшители вкуса
58. К какой группе информационных знаков относится знак «Made in USA»
- а. соответствия
 - б. престижа
 - в. наименования места происхождения
 - г. товарным
59. Какие знаки информируют об оптимальных условиях хранения и транспортировки товаров
- а. предупредительные
 - б. манипуляционные
 - в. эксплуатационные
 - г. качества
60. Что такое ЮНИСКАН
- а. Европейская ассоциация товарной нумерации
 - б. Межрегиональная (стран СНГ) ассоциация товарной нумерации
 - в. Российская ассоциация товарной нумерации
 - г. Международная ассоциация товарной нумерации
61. Какая организация присваивает код EAN-13 продукции
- а. EAN
 - б. национальная организация по штриховому кодированию, нахо-

дящаяся на одной территории с предприятием-производителем

- в. национальная организация по штриховому кодированию,
- г. которую предприятие-изготовитель выбирает для регистрации
- д. предприятие-изготовитель

62. Что означает последняя цифра штрихкода EAN-13

- а. код национальной организации по штриховому кодированию
- б. код продукции
- в. контрольное число
- г. код организации по штриховому кодированию, в которой пред-

приятие-производитель продукции

**Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация пищевой продукции.
Стандартизация технологических процессов и машин**

63. Порядок применения национальных стандартов всех категорий и видов, региональных и международных стандартов устанавливается Законом РФ «О стандартизации» и закреплён в стандарте ГОСТ Р 1.0-92

- а. «Основные положения»
- б. «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

в. «Статистические методы. Основные положения»

64. основополагающие общетехнические стандарты устанавливают:

- а. цели и задачи
- б. правила разработки и внедрения нормативных и технических документов

в. требования к построению и изложению документов

65. Государственный стандарт ГОСТ Р применяют на территории РФ:

а. все предприятия независимо от форм собственности и подчинения, граждане, занимающиеся индивидуальной трудовой деятельностью.

б. некоторые предприятия, в зависимости от форм собственности, граждане, занимающиеся индивидуальной трудовой деятельностью.

в. некоторые предприятия, в зависимости от форм собственности и подчинения, граждане, не занимающиеся индивидуальной трудовой деятельностью.

66. Устаревшие стандарты бывшего СССР по истечении срока действия :

- а. изменяются
- б. продлеваются
- в. отменяются

67. Положений Закона РФ № 5154-1 «О стандартизации» (ред. от 10 января 2003 г.)

- а. от 11 июня 1993
- б. от 10 июня 1993
- в. от 10 июня 1995

68. Систему информационного обеспечения стандартизации возглавляет Госстандарт России. Пользователями Системы являются:

а. аппарат Президента РФ, Правительство РФ, органы государственной власти и управления, предприятия и организации

б. аппарат Президента РФ, Правительство РФ, органы государственной власти и управления

в. предприятия и организации

69. В соответствии с ОКС стандарты на пищевые продукты входят в раздел 67 «Технология пищевых продуктов», который делится на

а. 16 групп

б. 20 групп

в. 15 групп

г. 10 групп

70. Основными задачами системы кодирования являются:

а. создание условий для формирования единого информационного пространства на территории России;

б. создание условий для унификации документов;

в. упорядочение стандартизации и сертификации выпускаемой продукции оказываемых услуг;

г. все перечисленное

71. Общероссийский классификатор предприятий и организаций

а. ОКПО

б. ОКС

в. ОКП

72. ОКП предусмотрена пятиступенчатая иерархическая классификация, обозначение ступеней выполняется арабскими цифрами. На первой ступени

а. подклассы

б. группы

в. виды

г. классы продукции

73. Каталогизация –

а. ценный материал для последующего совершенствования стандартов на конкретную продукцию.

б. это процесс составления перечней производимой, экспортируемой и импортируемой продукции с ее описанием

в. это документ, содержащий описание метрологических и органолептических методов и средств контроля хода технологических процессов

74. Наименование продукта должно

а. быть конкретным, достоверным, позволяющим отличить этот продукт от других и включать при наличии название группы, подгруппы или вида продукции

б. быть конкретным, достоверным

в. позволять отличить этот продукт от других и включать при наличии название группы, подгруппы или вида продукции

75. Срок реализации –

а. дата, до которой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению, и до которой он не теряет своих потребительских характеристик.

б. это период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства, указанные в нормативной или технической документации, при соблюдении установленных условий хранения.

в. это период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

76. Информация о сертификации. Форма и размеры знака определены ГОСТ Р

а. ГОСТ Р 50640-92

б. ГОСТ Р 50460-95

в. ГОСТ Р 50460-92

77. Предупредительная маркировка

а. установлена с требованиями качества изготовления и безопасности изделий для людей;

б. свидетельствующая об экологической чистоте продукта и безопасности упаковки для окружающей среды;

в. содержащая информацию по безопасному обращению с предметами потребления;

78. Система ВАН (Bundes-einheitliche Artikelnummer)

а. США и Канаде

б. в Германии

в. в Японии

Раздел (тема) дисциплины: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока

79. Какие насыщенные низкомолекулярные жирные кислоты преобладают в молоке?

а. масляная, капроновая, пальмитиновая, каприновая;

б. лауриновая, миристиновая, пальмитиновая, стеариновая;

в. олеиновая, линолевая, линоленовая и арахидоновая;

г. масляная, лауриновая, пальмитиновая и арахидоновая.

80. Что характеризует кислотное число молочного жира?

а. степень насыщенности жирных кислот;

б. содержание свободных жирных кислот в жире;

в. интенсивность окраски жира;

г. содержание свободных и связанных жирных кислот.

81. Каково значение холестерина молока для человека?

а. регулирует обмен в организме солей кальция и фосфорной кислоты;

б. в организме человека, из него под действием ультрафиолетовых лучей образуется витамин Д;

в. регулирует обмен в организме солей кальция и фосфорной кислоты, в организме человека, из него под действием ультрафиолетовых лучей обра-

зуется витамин Д;

г. имеет только отрицательное значение, способствует возникновению атеросклероза сосудов.

82. Какие белки молока содержат антитела и обладают сильно выраженным бактерицидным действием?

- а. альбумин и эвглобулин;
- б. лактоглобулин и псевдоглобулин;
- в. эвглобулин и казеин;
- г. эвглобулин и псевдоглобулин.

83. Какими веществами представлены углеводы молока:

- а. лактозой, глюкозой и галактозой;
- б. лактозой, глюкозой, галактозой и фосфатными сахарами;
- в. лактозой, глюкозой, галактозой, фосфатными сахарами, аминосахарами;
- г. лактозой, фосфатными сахарами и аминосахарами.

84. По какому свойству молока можно определить его свежесть?

- а. титруемая кислотность;
- б. активная кислотность;
- в. плотность;
- г. осмотическое давление.

85. Среднее содержание молочного жира в молоке:

- а. 1,5 %;
- б. 2,8 %;
- в. 3,8 %;
- г. 5,1 %.

86. Какие белки отсутствуют в молоке?

- а. альбумины;
- б. глобулины;
- в. проламины;
- г. казенны.

87. Какой белок молока свертывается при пастеризации:

- а. альбумин;
- б. глобулин;
- в. проламин;
- г. казеин.

88. Какой фермент присутствует в молоке животных, больных маститом?

- а. пероксидаза;
- б. фосфатаза;
- в. каталаза;
- г. редуктаза.

89. Какой сахар присутствует в молоке?

- а. глюкоза;
- б. сахароза;

в. лактоза;

г. мальтоза.

90. Какие вещества молока обладают бактерицидными свойствами?

а. витамины;

б. ферменты;

в. иммунные тела;

г. сахара.

91. При какой температуре проводят пастеризацию молока?

а. 50-54° С;

б. 60-64° С;

в. 72-76° С;

г. 90-94° С.

92. Для чего проводят гомогенизацию молока?

а. для повышения жирности;

б. для предотвращения отстаивания;

в. для снижения кислотности;

г. для повышения вязкости.

93. Какова должна быть кислотность молока, (не выше °Т)?

а. 16; б. 19; в. 21; г. 25.

94. В результате чего возникает кислый вкус молока?

а. спиртовое брожение;

б. уксуснокислое брожение;

в. молочнокислое брожение;

г. пропионово-кислое брожение.

95. При какой температуре должно храниться молоко?

а. не выше 6° С;

б. не выше 8° С;

в. не выше 10° С;

г. не выше 15° С.

96. Какие ненасыщенные жирные кислоты преобладают в молоке?

а. масляная, капроновая, пальмитиновая, стеариновая;

б. лауриновая, миристиновая, пальмитиновая, стеариновая;

в. олеиновая, линолевая, линоленовая и арахидоновая;

г. масляная, лауриновая, пальмитиновая и арахидоновая.

97. Что характеризует йодное число молочного жира?

а. степень ненасыщенности жирных кислот;

б. содержание свободных жирных кислот в жире;

в. интенсивность окраски жира;

г. содержание свободных и связанных жирных кислот.

98. Какими свойствами обладают фосфатиды молока?

а. выраженными эмульгирующими свойствами;

б. способствует получению стойкой эмульсии жира молока;

в. выраженными эмульгирующими свойствами, способствует получению стойкой эмульсии жира молока;

г. выраженными эмульгирующими свойствами, способствует получению

нию стойкой эмульсии жира молока, антиокислительными свойствами.

99. Какие вы знаете белки молока?

- а. казеин и альбумин;
- б. казеин и глобулин;
- в. казеин, глобулин и альбумин;
- г. казеин; альбумин, эвглобулин, псевдоглобулин, лактоглобулин.

100. Какие незаменимые аминокислоты преобладают в молочном белке?

- а. лейцин, изолейцин, лизин;
- б. лейцин, изолейцин, метионин;
- в. лейцин, изолейцин, триптофан;
- г. лейцин, изолейцин, треонин.

101. Какие Вы знаете иммунные тела молока?

- а. антитоксины и лизины;
- б. агглютинины и опсионины;
- в. антитоксины, лизины агглютинины;
- г. антитоксины, лизины агглютинины, опсионины.

102. Плотность молока зависит от:

- а. содержания и состояние белков;
- б. содержания молочного сахара и солей;
- в. содержания молочного жира и солей;
- г. содержания сухих веществ.

103. Что такое гомогенизация молока?

- а. повышение степени дисперсности молочного жира;
- б. доведение до определенного содержания жира и белка;
- в. уничтожение микроорганизмов и разрушение ферментов;
- г. механическая очистка от примесей.

104. Соответствие, какой молочной продукции может быть подтверждено

- а) декларацией о соответствии: молока и сливок сырых;
- б) молока сырого;
- в) сливок сырых;
- г) всей молочной продукции.

105. При какой экспертизе подтверждается, что производство, применение и реализация новых видов молочной продукции соответствует Государственным правилам и нормам?

- а) ветеринарно-санитарной экспертизе;
- б) санитарно-эпидемиологической экспертизе;
- в) товароведной экспертизе;
- г) гигиенической экспертизе.

106. Какие виды молока относят к пастеризованному?

- а) топленое, белковое, стерилизованное;
- б) топленое, белковое, с витамином С, стерилизованное;
- в) топленое, белковое, с витамином С, нежирное;
- г) топленое, белковое, стерилизованное, нежирное.

107. Что такое нормализация молока?

- а) повышение степени дисперсности молочного жира;
- б) доведение до определенного содержания жира и белка;
- в) уничтожение микроорганизмов и разрушение ферментов;
- г) механическая очистка от примесей.

108. Титр кишечной палочки в молочных продуктах определяют:

- а) физико-химическими методами;
- б) микробиологическими методами;
- в) биологическими методами;
- г) органолептическими методами.

109. Подтверждение соответствия, какой молочной продукции может быть осуществлено с помощью сертификата соответствия:

- а) молока и сливок сырых;
- б) всей молочной продукции;
- в) молочной продукции, исключая сырое молоко и сливки;
- г) молока, масла, сыров, творога.

110. Доброкачественное молоко должно соответствовать требованиям нормативно-технических документов по:

- а) органолептическим и физико-химическим показателям;
- б) органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям;
- в) органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности;
- г) органолептическим и физико-химическим показателям, показателям безопасности.

111. Какие показатели подлежат подтверждению при обязательной сертификации цельномолочной продукции?

- а) токсичные элементы, микотоксины, антибиотики пестициды;
- б) токсичные элементы, микотоксины, антибиотики пестициды, микробиологические показатели, радионуклиды;
- в) токсичные элементы, микотоксины, антибиотики пестициды, микробиологические показатели, радионуклиды, требования промышленной стерильности;
- г) токсичные элементы, микотоксины, антибиотики пестициды, микробиологические показатели, радионуклиды, требования промышленной стерильности, массовая доля влаги.

115. Запрещается реализация и использование на пищевые цели молока и молочных продуктов, не подвергнутых в установленном порядке:

- а) ветеринарно-санитарной экспертизе;
- б) санитарно-эпидемиологической экспертизе;
- в) товароведной экспертизе;
- г) гигиенической экспертизе.

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов

116 Какой из перечисленных показателей не нормируется требования-

ми технической документации при оценки качества консервов:

- а) соотношение массы рыбы и заливки
- б) аминокислотный состав
- в) содержание поваренной соли
- г) количество сухих веществ

117 Какой из дефектов приводит к появлению привкуса горечи, запаха олифы и ржавого подкожного слоя в рыбных консервах:

- а) скисание
- б) порча жира
- в) образование струвита
- г) образование сульфидов олова и железа

118 Какая из технологических операций не используется при производстве пресервов:

- а) пересыпание посолочной смесью
- б) заливка маринадом
- в) заливка горчичным соусом
- г) стерилизация

119 Какой дефект при оценке внешнего вида пресервов из неразделанной рыбы не допускается:

- а) пожелтевшая поверхность
- б) перезревшее мясо
- в) наличие белых хлопьев свернувшегося белка
- г) лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей

120 Какие из перечисленных консервов не делят на сорта:

- а) шпроты
- б) сардины
- в) крабы
- г) сайра

123 Какой из перечисленных дефектов рыбных товаров горячего копчения является устранимым повторным копчением:

- а) ожог
- б) просырь
- в) вздутость кожи
- г) запаривание

124 Как можно удлинить срок хранения рыбы горячего копчения:

- а) с помощью замораживания
- б) с помощью применения консервантов
- в) с помощью высокой вентиляции воздуха
- г) с помощью применения антиокислителей

125 По каким признакам осуществляют классификацию копчения:

а) в зависимости от температуры, от использования коптильных средств, от условий осаждения продуктов разложения древесины

б) в зависимости от температуры, от использования коптильных средств,

в) в зависимости от температуры, от сезона, от условий осаждения про-

дуктов разложения древесины

г) в зависимости от условий осаждения продуктов разложения древесины, от скорости вентилирования воздуха

126 Что является надежным способом защиты качества сушеной рыбопродукции:

- а) упаковка в паронепроницаемые материалы
- б) упаковка в воздухонепроницаемые материалы
- в) упаковка в светонепроницаемые материалы
- г) упаковка во влагонепроницаемые материалы

127 Какой из перечисленных признаков является определяющим при выявлении:

- а) рыба крупных размеров
- б) рыба с высоким содержанием жира
- в) мелкая рыба
- г) рыба с низким содержанием жира

128 Какой дефект соленых и маринованных рыбных товаров не может быть устранен:

- а) ржавчина
- б) загар
- в) затяжка
- г) омыление

129 Какая сельдь относится к среднесоленой:

- а) с содержанием соли от 7 до 10 %
- б) с содержанием соли от 10 до 14 %
- в) с содержанием соли от 14 до 17 %
- г) с содержанием соли от 10 до 17 %

130 Какие признаки положены в основу деления мороженой рыбы на сорта:

- а) органолептические
- б) микробиологические
- в) химические
- г) физические

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции

131. Службы стандартизации

а. организации и подразделения для проведения работ по стандартизации на определенных уровнях управления — государственном, отраслевом, предприятий (организации).

б. это организации основная функция которых состоит в руководстве работами по стандартизации.

в. это совокупность организационно-технических, правовых и экономических мер, осуществляемых под управлением национального органа по стандартизации и направленных на разработку и применение нормативных документов в области стандартизации с целью защиты потребителей и государства.

132. В соответствии с задачами в области стандартизации ОСМ в сельском хозяйстве выполняет следующие основные функции:

- а. разрабатывает совместно с главными отраслевыми управлениями и головными организациями по стандартизации предложения по развитию стандартизации в сельском хозяйстве;
- б. принятие программы разработки национальных стандартов;
- в. создание системы каталогизации продукции для информации её потребителей.

133. Объектами стандартизации ГОСТ являются продукция, работы и услуги, имеющие межотраслевое значение, в частности:

- а. общие требования, правила и нормы
- б. составляющие элементы крупных научно-хозяйственных комплексов
- в. объекты научно-технических и социально-экономических программ
- г. все перечисленное

134. В целях реализации ФЗ «О техническом регулировании» принят и начал действовать комплекс стандартов под наименованием «Стандартизация в Российской Федерации» (НСС РФ).

- г. с 3 июня 2005г
- д. с 1 июля 2005 г
- е. с 1 июня 2006г

135. «Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов».

- г. ГОСТ 1.5-93
- д. ГОСТ Р 1.10-95
- е. ГОСТ Р 1.2-92

Критерии оценки:

Тест по каждой теме состоит из 5 заданий:

- 1 балл выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 75% вопросов по теме.
- 0,5 балла выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 50% вопросов по теме, но менее, чем на 75% вопросов.

Составитель _____ М.А. Заикина
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Комплект ситуационных задач

по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока

Задача 1. При приемке партии сырого молока общей массой – 3000 кг и оценке качества были определены следующие показатели: массовая доля жира – 3,2%; массовая доля белка – 2,9%; плотность – 29°А; титруемая кислотность – 18°Т; 150 тысяч соматических клеток в 1 мл молока; первая группа чистоты. Определите товарный сорт молока и рассчитайте зачетную массу партии молока, по которой будет осуществляться оплата с поставщиком.

Задача 2. Сделайте заключение о качестве ультрапастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°С его плотность составляет 1028 кг/м³ а на титрование пробы молока пошло 1,8 мл 0,1 н. раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

Задача 3 . На предприятие поступила партия пастеризованного молока в бутылках жирностью 3,2%. Температура молока +8°С, кислотность 21°Т. При хранении в подсобном помещении при температуре +15°С в течение 12 ч кислотность молока повысилась до 24°Т. каковы причины изменения кислотности? Можно реализовать такое молоко?

Задача 4. На предприятие поступила партия стерилизованных сливок жирностью 10% в количестве 120 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета – 500 г. На партию отсутствовал сертификат соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. Результаты испытаний показали, что кислотность сливок составила – 19°Т; массовая доля белка – 2,2%. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать?

Задача 5. На предприятие поступила партия классического творога, фасованного в пачки по 250 г, массовой долей жира 5% в количестве 300 кг в ящиках по 10 кг в каждом. На маркировке указана дата изготовления: 03.10.10. При приемке обнаружено, что в одном ящике 5 пачек небрежно упакованы и деформированы. При оценке качества установлено, что творог имеет мягкую, мажущуюся консистенцию, вкус и запах – кисломолочные, со слабым кормовым привкусом, цвет – белый, равномерный. При титровании на нейтрализацию кислот израсходовано 12,6 мл 0,1 Н раствора NaOH. Укажите объем выборки, массу объединенной и анализируемой проб. Сформулируйте заключение о качестве творога. Подлежит ли партия реализации? Какие способы предупреждения и устранения дефектов Вы можете предло-

жить? Ваши действия как товароведа?

Задача 6. На предприятие поступила партия сметаны 20% жирности в количестве 30 ящиков по 7,5 кг в каждом. Масса нетто стаканчика – 150 г. при оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом дерева, недостаточно густую консистенцию, легкую крупитчатость, при определении титруемой кислотности 5 г сметаны на нейтрализацию пошло 5 мл 0,1 н. раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной сметаны?

Задача 7. На предприятие поступила партия обезжиренного творога в количестве 10 ящиков по 50 кг в каждом. При оценке качества установлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочные, со слабой горечью на титрование 5 г творога пошло 13,3 мл 0,1 н. раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация этой партии творога?

Задача 8. На предприятие поступила партия ряженки 6%-й жирности в количестве 230 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета – 500 мл. При оценке качества выявлено, что продукт имеет кисломолочный вкус с привкусом пастеризации, плотный сгусток, кремовый цвет, в трех пакетах слой выделившейся сыворотки – по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл ряженки пошло 10 мл 0,1 н. раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного продукта?

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов

Задача 1 В магазин поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:

23 06 08

137 468

2Р

При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным. Задания:

- расшифруйте маркировку рыбных консервов;
- пересчитайте в условные банки и тубы;
- дайте заключение о качестве рыбных консервов;
- назовите показатели безопасности рыбных консервов.

покровом составили 15 г.

Задача № 2. Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

Критерии оценки выполнения заданий репродуктивного и реконструктивного уровней:

- 1 балл выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом;

- 0,5 балла выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если задача не решена.

Составитель _____ М.А. Заикина

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Темы сообщений

по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности

1. Сущность и содержание стандартизации
2. Правовые основы стандартизации
3. Государственная система стандартизации Российской Федерации
4. Стандартизация систем управления качеством
5. Стандартизация услуг
6. Стандартизация как наука

Раздел (тема) дисциплины: Национальная система стандартизации России

7. Концепция национальной системы стандартизации
8. Стандартизация и маркетинг
9. Международная стандартизация
10. Международные и региональные организации по стандартизации

Раздел (тема) дисциплины: Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта

11. Маркирование продукции знаком соответствия СЕ

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин

12. Стандартизация систем управления качеством

Критерии оценки:

- 5 баллов выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; доклад имеет спорные заимствованные утверждения, устарев-

шую статистическую информацию; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

Составитель

_____ М.А. Заикина
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности

1. Совершенствование законодательных основ национальной системы стандартизации.
2. Усиление роли национальной стандартизации в решении государственных задач и роли государства в ее развитии
3. Развитие организационно-функциональной структуры НСС.
4. Развитие экономических основ стандартизации
5. Развитие фонда документов НСС
6. Развитие информационного обеспечения в области стандартизации
7. Совершенствование взаимодействия с международными и региональными организациями по стандартизации.

Раздел (тема) дисциплины: Национальная система стандартизации России

8. ГСС, его задачи и принципы.
9. Службы Госстандарта.
10. Задачи и функции ОСМ в сельском хозяйстве.
11. Категории стандартов, объекты стандартизации.
12. Термины и определения в области стандартизации.
13. Категории стандартов.
14. Виды стандартов.
15. Роль и значение в стандартизации ТУ.
16. Виды стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

Раздел (тема) дисциплины: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности

17. Фонд документов пищевой промышленности
18. Обязательный комплекс документов для выработки продукции
19. Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия
20. Технологическая инструкция и рецептура.
21. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности.
22. Суть государственного надзора за внедрением стандартов.
23. Применение стандартов.

Раздел (тема) дисциплины: Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта

24. Требования стандартов к маркировке пищевой продукции по требованиям стандарта.

25. 13-разрядный код EAN.

26. 8-разрядный код EAN.

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин

27. Цель стандартизации маркетинговых исследований.

28. Стандартизация в маркетинге.

29. Стандартизация технологических процессов и машин.

30. Роль метрологии в стандартизации пищевой промышленности.

31. Стандартизация и маркетинг пищевой продукции.

32. Стандартизация технологических процессов и машин.

Раздел (тема) дисциплины: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока

33. Физико-химические свойства молока.

34. Физические свойства молока.

35. Химические свойства молока.

36. Бактерицидные свойства молока.

37. Осмотическое давление и температура замерзания.

38. Буферная емкость.

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов

39. Государственные стандарты на виды товарной рыбы и рыбных продуктов.

40. Требования ГОСТа к упаковке и хранению соленой рыбы.

41. Рыбные консервы.

42. Производство стерилизованных консервов.

43. Способы охлаждения рыбы.

Раздел (тема) дисциплины: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции

44. Процедура PPAP

45. Документ QSA

46. Руководство APQP

47. Руководство FMEA.

48. Надзор за использованием стандартов.

49. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели.

50. Базовое значение показателя качества продукции.

51. Предельное значение показателя качества продукции.

52. Допускаемое отклонение показателя качества продукции.

Критерии оценки:

- 5 баллов выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию

и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад имеет чёткую композицию и структуру; доклад имеет спорные заимствованные утверждения, устаревшую статистическую информацию; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата.

Составитель _____ М.А. Заикина
(подпись)

«__» _____ 20__ г.