

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.10.2023 10:58:46

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcbt0c98a79108031227a81add207cbac4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и идентификация продуктов

Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - Разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Разработчик,
канд. техн. наук, доцент

Н.А. Юрк

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Место учебной дисциплины в подготовке
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
 - 2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины по разделам
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося
4. Лекционные занятия
5. Лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
 - 7.1. Рекомендации по выполнению презентации
 - 7.1.1. Шкала и критерии оценивания
 - 7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем
 - 7.2.1. Шкала и критерии оценивания
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося
 - 8.1. Вопросы для входного контроля
 - 8.1.1 Шкала и критерии оценивания
 - 8.2. Текущий контроль успеваемости
 - 8.2.1. Шкала и критерии оценивания
 - 8.3 Самоподготовка к занятиям
9. Промежуточная (семестровая) аттестация
 - 9.1 Перечень примерных вопросов к зачету
 - 9.2 Вопросы итогового контроля по дисциплине
 - 9.2.1 Шкала и критерии оценивания
- 9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков идентификации пищевых продуктов и обнаружения их фальсификации.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

владеть навыками:

- определения и оценки показателей качества;
- методами оценки уровня качества пищевой продукции;
- методами проведения контроля качества;

знать: методы идентификации и способы фальсификации пищевых продуктов фальсифицированной продукции

уметь:

- работать с нормативными документами и законодательными актами;
- понимать суть и методы проведения различных видов экспертизы.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наимено- вание индика- тора достиже- ний компетен- ции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен прово- дить мероприятия по контролю и по- вышению качества продукции, органи- зации метрологиче- ского обеспечения разработки, произ- водства, испыта- ний, эксплуатации и утилизации, плани- рованию работ по стандартизации и сертификации, си- стематизации и обновлению при- меняемых на пред- приятии стандар- тов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6} владеет терми- нологий в обла- сти качества продукции, знает факторы, обу- словливающие качество про- дукции	терминологию в области иден- тификации и обнаружения фальсификации	проводить меро- приятия по кон- тролю и повыше- нию качества про- дукции	определения качества продукции, и факто- ров, обусловливаю- щих качество продук- ции

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-6	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации	Не знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации	Поверхностно знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации Знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации В совершенстве владеет терминологией в области идентификации и обнаружения фальсификации			Презентация, тестирование, зачет
		Наличие умений	проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции	Не знает проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции	Поверхностно умеет проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции Умеет проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции Умеет выделять и проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции	Не владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции	Поверхностно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции Владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции Уверенно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции			

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	семестр/курс	
	очная форма	заочная форма
	№ 5.	3 курс
1. Аудиторные занятия, всего	42	4
- лекции	18	2
- практические занятия (включая семинары)	x	x
- лабораторные работы	24	2
2. Внеаудиторная академическая работа	66	100
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
- электронная презентация	20	20
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	-	40
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	24	20
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	22	20
3. Получение зачета по итогам освоения дисциплины		4
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108
	Зачетные единицы	3
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;		

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного кон- троля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего	В т.ч. фиксиро- ванные виды		
					практические (всех форм)	лабора- торные				
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Идентификация продуктов	53	21	9	X	12	32	20	Опрос	ПК-6
2	Фальсификация продуктов	55	21	9	x	12	34		Опрос	ПК-6
Промежуточная аттестация									Зачёт	
Итого по учебной дисциплине		108	42	18	x	24	66	20		
Заочная форма обучения										
1	Идентификация продуктов	50	2	1	X	1	48	20	Опрос	ПК-6
2	Фальсификация продуктов	54	2	1	X	1	52		Опрос	ПК-6
Промежуточная аттестация									Зачет	
Итого по учебной дисциплине		108		2	x	2	100	20	4	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Таблица 6. Лекционный курс.					
Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Идентификация продуктов	4	1	Лекция-визуализация
		Основы идентификации Методы определения			
	2	Идентификация однородных групп продовольственных товаров	5		
2	3	Тема: Фальсификация продуктов	4	1	Лекция-визуализация
	4	Основы выявления фальсификации. Методы определения			
	4	Фальсификация однородных групп продовольственных товаров	5		
Общая трудоёмкость лекционного курса			18	2	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		18	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

5. Лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним

Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена само-подготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1	1	Идентификация мясной продукции	2	1	+		
	2	2-3	Идентификация молочной продукции	4				
	3	4	Идентификация хлебобулочной продукции	2				Прием «толстый и тонкий» вопросы
	4	5-6	Идентификация продукции из гидро-	4				

			бионтов					
2	5	7-8	Методы фальсификации мясной продукции и способы их обнаружения	4		+	+	
	6	9-10	Методы фальсификации молочной продукции и способы их обнаружения	4	1		+	Прием «толстый и тонкий» вопросы
	7	11-12	Методы фальсификации продукции из гидробионтов и способы их обнаружения	4			+	
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	24	2	х		
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

Подготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к лабораторным занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и лабораторные занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Такими журналами являются: Пищевая промышленность и др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по выполнению электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентирована подготовка электронной презентации: получить представление о способах фальсификации разных групп пищевых продуктах, идентификационных признаках продукции, современных методах обнаружения фальсификации пищевой продукции

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках подготовки доклада, сопровождаемого электронной презентацией:

- поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач;
- структурирование и использование соответствующей информации об опыте российских и зарубежных школ управления качеством;
- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем управления качеством;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Примерный перечень тем презентаций

1. Фальсификация мясной продукции
2. Фальсификация колбасных изделий. Методы определения.
3. Фальсификация минеральных вод.
4. Фальсификация соковой продукции
5. Фальсификация кондитерских изделий.
6. Фальсификация шоколада.
7. Фальсификация свежих и переработанных плодов и овощей.
8. Фальсификация сливочного масла.
9. Фальсификация молока и молочных продуктов.
10. Фальсификация сыров.
11. Идентификационные признаки пищевых продуктов.
12. Современные методы обнаружения фальсификации пищевой продукции.

Общие требования к презентации

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
- Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: тема; фамилия, имя, отчество автора; место учебы автора презентации.
- Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
- Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
- В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
- Последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией руководителем используются следующие критерии: содержание и дизайн.

Критерии оценки содержания:

- содержание является строго научным;
- иллюстрации (графические, музыкальные, видео) усиливают эффект восприятия текстовой части информации;
- орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют;
- наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами;
- информация является актуальной и современной;
- ключевые слова в тексте выделены.

Критерии оценки дизайна:

- цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается;
- использовано несколько цветов шрифта;
- все слайды выдержаны в едином стиле и представлены в логической последовательности;
- использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики). Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект восприятия текстовой части информации;
- размер шрифта оптимальный;
- имеется титульный слайд с заголовком;
- минимальное количество – 10 слайдов;
- имеется слайд с библиографией.

7.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

7.2 Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Идентификация мясной продукции»

- 1) Подгруппы и виды мясной продукции
- 2) Идентификация сырьевого состава мясной продукции

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Идентификация хлебобулочной продукции»

- 1) Ассортиментные характеристики хлебобулочных изделий
- 2) Специфичные идентифицирующие признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов»

- 1) Инструментальные методы анализа обнаружения фальсификации
- 2) Органолептические методы обнаружения фальсификации
- 3) Химические методы анализа обнаружения фальсификации

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Фальсификация продукции из гидробионтов»

- 1) Фальсификации икорной продукции
- 2) Фальсификация живой рыбы
- 3) фальсификация реализаторами рыбной продукции

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для входного контроля

1. Наука, изучающая свойства готовых пищевых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ органолептика

2. Вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ стимул

3. Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ флейвор

4. Специалист, профессионально осуществляющий серной анализ

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ дегустатор

5. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством
+дегустации
сертификации
стандартизации

идентификации

6. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством исследований, осуществляемых с помощью химических методов
+ органов чувств
методов математического моделирования
измерительных приборов

7. Используя органы зрения, определяют следующие характеристики пищевого продукта
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ прозрачность
форму
запах
вкус

8. Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность продукта в зависимости от ее гладкости

цвет
+ блеск
прозрачность
энергоемкость

9. Впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью

+ цвет
блеск
прозрачность
энергоемкость

10. Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины

цвет
блеск
+ прозрачность
энергоемкость

8.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

- оценка «*отлично*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «*хорошо*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.

- оценка «*удовлетворительно*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.

- оценка «*неудовлетворительно*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа. Тест состоит из небольшого количества вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Тестовые вопросы для текущего контроля успеваемости

Раздел «Идентификация продукции»

1. Цель идентификации:

установление биологической ценности
выявление дефектной продукции
установление несоответствий
реклама товара

2. Идентификации **НЕ** присуща функция:
указующая
информационная
подтверждающая
управляющая
контролирующая

3. Важнейшим средством идентификации является:
маркировка
вкусовые качества пищевого продукта
консистенция
цена

4. Требование, **НЕ** относящееся к критериям идентификации
сопоставимость
достоверность
проверяемость
трудность фальсификации

5. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:
нормативным документам
упаковке
товарному знаку
цене

6. Незаконная деятельность, направленная на обман круга лиц путем введения в оборот товаров с нарушением прав интеллектуальной и промышленной собственности
идентификация
фальсификация
подлог
контрафакция

7. Субъектами идентификации являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
сырье для изготовления пищевого продукта
производитель
пищевой продукт
продавец

8. Характеристики товаров, позволяющие отождествить наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке или в товарно-сопроводительных документах, а также с требованиями нормативных документов это – «.....» идентификации:
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
инструменты
критерии
субъекты
методы

9. Вид идентификации, направленный на установление схожести товара с его описанием, потребительскими свойствами, нормативными документами, образцами и другими требованиями:
квалиметрическая
ассортиментная
партионная

10. Вид идентификации, направленный на определение соответствия разновидности, наименованию, подгруппе, марке
квалиметрическая
ассортиментная
партионная

11. Процедура идентификации включает следующие этапы:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

анализ товаросопроводительных документов

предварительный осмотр партии и анализ маркировки и упаковки продукции

испытания продукции по органолептическим и физико-химическим показателям

контроль процесса реализации продукции

контроль процесса утилизации продукции

12 Метод идентификации, основанный на автоматическом распознавании упакованного продукта с использованием основных средств и других объектов через радиосигнал:

радиочастотный

радиационный

радиологический

спектрометрический

13 Графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, предоставляющая возможность считывания её техническими средствами:

штрихкод

товарный знак

знак качества

голограмма

14 Штриховой код (штрих-код) — это последовательность полос:

черных и белых

красных и синих

черных и красных

белых и синих

15 Штрих-код российских производителей предполагает комбинацию цифр:

460-469

400-440

600-601

690-693

Раздел «Фальсификация продукции»

1 Подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях - это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

фальсификация

2 Незаконное использование фирмами на своих товарных знаках обозначений, помещаемых на популярных товарах других фирм – это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

контрафакция

3 Продукция, выпущенная без права размещения на ней поддельных фирменных знаков в целях введения потребителей в заблуждение – это ..

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

подделка

4 Продукт очень похожий по названию и внешнему оформлению на известный бренд, что может ввести потребителя в заблуждение – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

имитатор

5 Вид фальсификации, при котором происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем

ассортиментный

стоимостной

количественный

информационный

6 Метод обнаружения фальсификации, считающийся наиболее объективным, дающим точные результаты:

измерительный

органолептический
регистрационный
расчетный

7 Метод обнаружения фальсификации, основанный на наблюдении и подсчете числа определенных предметов, событий, случаев, затрат, явлений:

регистрационный
измерительный
органолептический
расчетный

8 Низкотехнологичный приборный контроль предполагает использование:

увеличительного прибора
хроматографа
спектрофотометра
электронного микроскопа

9 Изменение криоскопической температуры молока свидетельствует о его фальсификации:

водой
содой
сывороткой
крахмалом

10 Фальсификация сметаны крахмалом проводится с целью изменения:

консистенции
цвета
запаха
вкуса

11 Натуральное сливочное масло в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:

бледно-желтым
синим
голубым
зеленым

12 Растительный жир в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:

бледно-желтым
красным
голубым
зеленым

13 Примером имитатора может служить:

кофейный напиток на основе зерновых
шоколадное сливочное масло
фруктовый йогурт
рулет из мяса птицы

14 Внесение люголя в сметану, содержащую крахмал характеризуется образованием пятна, имеющего цвет:

желтый
бурый
красный
розовый

15 Внесение в молоко соды искажает физико-химический показатель:

кислотность
плотность
температуру замерзания
массовую долю белка

8.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы текущего контроля

- оценка «отлично» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «*хорошо*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «*удовлетворительно*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «*неудовлетворительно*» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.

8.3. Самоподготовка к занятиям

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

Раздел 1. Идентификация продуктов Вопросы для контроля

1. Понятие об идентификации.
2. Методы и средства идентификации
3. Понятие о штриховом коде. Преимущества штрихового кодирования
4. Линейное и двумерное кодирование
5. Объекты технического регулирования и правила их идентификации

Раздел 2. Фальсификация продуктов Вопросы для контроля

1. Понятие о фальсификации.
2. Виды фальсификации
3. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов: характеристика, преимущества и недостатки
4. Фальсификация молочной продукции
5. Фальсификация мясной продукции
6. Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
7. Фальсификация продуктов из гидробионтов.
8. Фальсификация мясной продукции

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.1 Перечень примерных вопросов к зачету

1. Идентификация продукции: цель, задачи, критерии
2. Объекты идентификации
3. Группы показателей, пригодных для целей идентификации
4. Маркировка как важнейшее средство идентификации
5. Понятие о штриховом кодировании. Роль штрихового кодирования в идентификации пищевой продукции
6. Объекты технического регулирования и правила их идентификации
7. Укажите виды фальсификации, дайте им характеристику.
8. Правовые аспекты ответственности за фальсификацию пищевой продукции
9. Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации
10. Понятие о контрафакции.
11. Понятие о пищевых и непищевых заменителях
12. Способы фальсификации молочной продукции. Методы обнаружения фальсификации молочной продукции
13. Способы фальсификации мясной продукции. Методы обнаружения фальсификации мясной продукции
14. Способы фальсификации продукции из гидробионтов. Методы обнаружения фальсификации продукции из гидробионтов
15. Способы фальсификации хлебобулочных изделий. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий

9.2 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ итогового контроля по дисциплине Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и идентификация продуктов

Для обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Вариант 1

1. Цель идентификации:
установление биологической ценности
выявление дефектной продукции
установление несоответствий
реклама товара
2. Идентификации **НЕ** присуща функция:
указующая
информационная
подтверждающая
управляющая
контролирующая
3. Важнейшим средством идентификации является:
маркировка
вкусовые качества пищевого продукта
консистенция
цена
4. Требование, **НЕ** относящееся к критериям идентификации
сопоставимость
достоверность
проверяемость
трудность фальсификации
5. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

нормативным документам
упаковке
товарному знаку
цене

6. Незаконная деятельность, направленная на обман круга лиц путем введения в оборот товаров с нарушением прав интеллектуальной и промышленной собственности

идентификация
фальсификация
подлог
контрафакция

7. Субъектами идентификации являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

сырье для изготовления пищевого продукта
производитель
пищевой продукт
продавец

8. Характеристики товаров, позволяющие отождествить наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке или в товарно-сопроводительных документах, а также с требованиями нормативных документов это – «.....» идентификации:

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

инструменты
критерии
субъекты
методы

9. Вид идентификации, направленный на установление схожести товара с его описанием, потребительскими свойствами, нормативными документами, образцами и другими требованиями:

квалиметрическая
ассортиментная
партионная

10. Вид идентификации, направленный на определение соответствия разновидности, наименованию, подгруппе, марке

квалиметрическая
ассортиментная
партионная

11. Процедура идентификации включает следующие этапы:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

анализ товаросопроводительных документов
предварительный осмотр партии и анализ маркировки и упаковки продукции
испытания продукции по органолептическим и физико-химическим показателям
контроль процесса реализации продукции
контроль процесса утилизации продукции

12. Метод идентификации, основанный на автоматическом распознавании упакованного продукта с использованием основных средств и других объектов через радиосигнал:

радиочастотный
радиационный
радиологический
спектрометрический

13. Графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, предоставляющая возможность считывания её техническими средствами:

штрихкод
товарный знак
знак качества
голограмма

14. Штриховой код (штрих-код) — это последовательность полос:

черных и белых
красных и синих

черных и красных
белых и синих

15 Штрих-код российских производителей предполагает комбинацию цифр:
460-469
400-440
600-601
690-693

16 Подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях - это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
фальсификация

17 Незаконное использование фирмами на своих товарных знаках обозначений, помещаемых на популярных товарах других фирм – это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
контрафакция

18 Продукция, выпущенная без права размещения на ней поддельных фирменных знаков в целях введения потребителей в заблуждение – это ..

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
подделка

19 Продукт очень похожий по названию и внешнему оформлению на известный бренд, что может ввести потребителя в заблуждение – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
имитатор

20 Вид фальсификации, при котором происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем

ассортиментный
стоимостной
количественный
информационный

21 Метод обнаружения фальсификации, считающийся наиболее объективным, дающим точные результаты:

измерительный
органолептический
регистрационный
расчетный

22 Метод обнаружения фальсификации, основанный на наблюдении и подсчете числа определенных предметов, событий, случаев, затрат, явлений:

регистрационный
измерительный
органолептический
расчетный

23 Низкотехнологичный приборный контроль предполагает использование:

увеличительного прибора
хроматографа
спектрофотометра
электронного микроскопа

24 Изменение криоскопической температуры молока свидетельствует о его фальсификации:

водой
содой
сывороткой
крахмалом

25 Фальсификация сметаны крахмалом проводится с целью изменения:

консистенции
цвета
запаха

вкуса

26 Натуральное сливочное масло в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:
бледно-желтым
синим
голубым
зеленым

27 Растительный жир в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:
бледно-желтым
красным
голубым
зеленым

28 Примером имитатора может служить:
кофейный напиток на основе зерновых
шоколадное сливочное масло
фруктовый йогурт
рулет из мяса птицы

29 Внесение люголя в сметану, содержащую крахмал характеризуется образованием пятна, имеющего цвет:
желтый
бурый
красный
розовый

30 Внесение в молоко соды искажает физико-химический показатель:
кислотность
плотность
температуру замерзания
массовую долю белка

9.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на тестовые вопросы по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
 - оценка «хорошо» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
 - оценка «удовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
 - оценка «неудовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.
- Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет**.

Подготовка к зачету и сдача зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Основные условия допуска обучающегося к зачету:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) прошёл тестирование по итогам изучения разделов дисциплины на оценку не ниже «удовлетворительно».

Результаты зачета определяют критериями «зачтено» и «не зачтено».

- «*зачтено*» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; свободно применившему теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки не ниже «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования;

- «*не зачтено*» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/course/>), где:

- *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени (получая оценку сразу);
- *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и идентификация продуктов	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1907039 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Скрябина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 77 с. — ISBN 978-5-89764-850-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136156 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Дзахмишева, И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. - ISBN 978-5-394-02013-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/415020 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залаялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211799 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-7102-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155667 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093029 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213155 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206453 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Управление качеством в современной инновационной среде : монография / Т. Е. Старцева, Н. П. Асташева, Т. Н. Антипова [и др.]. — Королёв : МГОТУ, 2018. — 338 с. — ISBN 978-5-907084-05-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140941 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Николаева, М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов : товарный справ. / М. А. Николаева, Д. Лычников, А. Н. Неверов. - М. : Экономика, 1990. - 108 с. - ISBN 5-282-01841-1 – Текст : непосредственный	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный	НСХБ