

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Методические указания для подготовки контрольной работы
по дисциплине

Безопасность пищевой продукции

наименование дисциплины

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

направление подготовки

Технология производства и переработки продукции животноводства

Профиль подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

Ставрополь, 2018

Для студентов, обучающихся по заочной форме, предусмотрено выполнение контрольной работы по соответствующему варианту. Студенту необходимо подготовить развернутый ответ на два вопроса задания с использованием рекомендуемой литературы.

**Перечень вариантов для подготовки контрольной работы по дисциплине
«Безопасность пищевой продукции»**

Вариант 1

1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Оксалаты и фитин.

Вариант 2

1. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов
2. Токсины моллюсков и ракообразных. Токсины, вызывающие скомброидное отравление

Вариант 3

1. Загрязнения тяжелыми металлами
2. Токсическое действие загрязняющих веществ

Вариант 04

1. Влияние пестицидов на организм человека
2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов

Вариант 5

1. Заболевания, вызываемые микробиальными загрязнителями. Бактериальные токсикозы и микотоксикозы.
2. Токсичность тяжелых металлов в организме человека.

Вариант 6

1. Загрязнение пищевых продуктов удобрениями, применяемыми в растениеводстве.
2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Единицы измерения радиоактивности.

Вариант 7

1. Научные и практические основы рационального питания
2. Пищевые токсикоинфекции

Вариант 8

1. Последствия дисбаланса белков в организме
2. Заболевания, вызываемые микробиальными загрязнителями. Бактериальные токсикозы и микотоксикозы. Пищевые токсикоинфекции.

Вариант 10

1. Пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Загрязнение пищевых продуктов кормовыми добавками, применяемыми в животноводстве.

Вариант 11

1. Последствия дисбаланса жиров в организме
2. Гигиеническая классификация компонентов пищевых продуктов по основным критериям вредности

Вариант 12

1. Последствия дисбаланса углеводов в организме
2. Пищевые добавки. Нормирование, контроль применения

Вариант 13

1. Контаминанты мяса и мясных продуктов
2. Посторонние химические вещества молока

Вариант 15

1. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк, олово)
2. Гормональные препараты (ГП)

Вариант 16

1. Антибактериальные вещества.
2. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов (медь, цинк, олово)

Вариант 17

1. Система безопасности пищевых производств
2. Пестициды. Классификация, назначение

Вариант 19

1. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк, олово)
2. Гормональные препараты (ГП)

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Безопасность пищевой продукции»

а) основная литература:

1. **ЭБС Znanium.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат)
2. **ЭБС Znanium** Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. -

(Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197>

3. ЭБС «Znanium» Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова. – 2–е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА–М, 2018. – 195 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942735>
4. ЭБС Znanium. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие /Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/507987>

б) дополнительная литература

1. ЭБС Znanium. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>
2. ЭБС Znanium. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 212 с.: ISBN 978-5-394-01921-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415066>
3. Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практ. пособие. Ставрополь : АГРУС, 2007. 80 с.
4. Пищевая промышленность (периодическое издание)
5. Молочная промышленность (периодическое издание)
6. Мясная индустрия (периодическое издание)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.btk-online.ru> – качество и безопасность, контактный национальный центр
2. <http://www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian-> Безопасность продуктов питания. ВОЗ, Европейское региональное бюро
3. http://www.usfoods.ru/catalog.aspx?ob_no=282 – контроль за качеством и безопасностью продуктов питания в США
4. http://www.chinawindow.ru/?/ru/news/law_prodquality- закон о безопасности пищевых продуктов Китая
5. www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg
6. <http://seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg>
7. www.who.int/foodsafety
8. http://www.ecohome.ru/eco_food/?id=708 – «органик» продукты
9. <http://www.roheline24.ee/ru/tarbimisjuhised/> - эконоки
10. http://www.ecoproject.by/files/publications/563_374.pdf- как отличить экопродукты
11. <http://www.dis.ru/library/market/archive/2004/6/3494.html> - рынок экологически чистых продуктов: зарубежный опыт, перспективы России.

Автор:



д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.