

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»**

кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной  
продукции

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
*«Качество и безопасность сырья и готовой продукции»*

Направление подготовки бакалавра  
*35.04.04 Агрономия*

Направленность (профиль) образовательной программы

*Технология производства и переработки пивоваренного сырья*

Формы обучения  
очная

Санкт-Петербург  
2025

## СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	8
6.1 Основная литература	8
6.2 Дополнительная литература	8
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	8

## ***1 Цель самостоятельной работы***

Целью самостоятельной работы по дисциплине «*Качество и безопасность сырья и готовой продукции*» является формирование современных представлений, знаний и умений о качестве и безопасности сырья и готовой продукции.

## ***2 Задачи самостоятельной работы***

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины «*Качество и безопасность сырья и готовой продукции*» являются:

1. овладение знаниями;
2. наработка профессиональных навыков;
3. приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
4. развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

## ***3 Трудоемкость самостоятельной работы***

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «*Качество и безопасность сырья и готовой продукции*» составляет 74 часа при очной форме обучения.

## ***4 Формы самостоятельной работы***

По дисциплине «*Качество и безопасность сырья и готовой продукции*» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Самостоятельное изучение дисциплины (СР)

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы/108 часов.

Виды учебной деятельности <sup>1</sup>	№ семестра 1			Всего, часов		
	ОФО	ЗФО	ОЗФО	ОФО	ЗФО	ОЗФО
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144</b>			<b>144</b>		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.</b>						
Лекции	17			17		
Практические занятия	17			17		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>74</b>			<b>74</b>		
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	экзамен			экзамен		

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием видов учебных занятий**

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Код формируемой компетенции	Вид учебной работы
1	2	3	4	5
1	Пищевая безопасность и критерии ее оценки	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России Оценка рисков и безопасности пищевой продукции Методы оценки рисков и безопасности пищевой продукции	ИПК-4.1, ИПК-4.2	Лекции Самостоятельная работа
2	Качество и безопасность	Показатели качества сырья и пути их формирования	ИПК-4.1, ИПК-4.2	Лекции

<sup>1</sup> таблица заполняется в часах

	сырья	Показатели безопасности сырья Методы определения показателей качества и безопасности сырья		Практические занятия Самостоятельная работа
3	Качество и безопасность готовой продукции	Показатели качества готовой продукции и пути их формирования Показатели безопасности готовой продукции Методы определения показателей качества и безопасности готовой продукции	ИПК-4.1, ИПК-4.2	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа

**6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

№ п/п	Учебное издание	Вид учебного издания	Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий)
<b>Основная литература</b>			
1	<b>Киладзе, А. Б.</b> Товароведение и экспертиза животного сырья : учеб. пособие для студ. (бакалавров) высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению 100800 "Товароведение" / А. Б. Киладзе. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2012. - 183 с. : ил., табл., граф. - Библиогр.: с. 181-183. - ISBN 978-5-903090-75-4 : 540-00.	печатное	30
2	<b>Стандарты качества окружающей среды</b> : учеб. пособие для студ. учреждений высш. образования по спец. "География. Охрана природы", "Биология. Охрана природы", "Биология. Валеология" / Н. С. Шевцова [и др.] ; под. ред. М. Г. Ясовеева. - Минск : Новое знание ; Москва : Инфра-М, 2014. - 155 с. - (Высшее образование - бакалавриат). - На тит. л. и обл.: Электронно-библиотечная система <a href="#">znanium.com</a> . - Библиогр.: с. 151-155. - ISBN 978-985-475-623-3 (Новое знание). - ISBN 978-5-16-009382-6 (Инфра-М) : 249-92	печатное	19
3	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по спец. 080401 - товароведение и экспертиза товаров / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : Инфра-М, 2014. - 523 с. : табл. - (Высшее образование). - На обл. и тит. л.: Электронно-библиотечная система <a href="#">znanium.com</a> . - Библиогр.: с.491-501. - ISBN 978-5-16-003821-6 : 449-90.	печатное	5
<b>Дополнительная литература</b>			
4	<b>Родина, Т. Г.</b> Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник для вузов / Т. Г. Родина. - М. : Академия, 2007. - 396 с. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.: с. 392-393. - ISBN 978-5-7695-3118-7 : 553-82.	печатное	120
5	<b>Коснырева, Л. М.</b> Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 319 с. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.:с. 316-317. - ISBN 978-5-7695-4352-4 : 340-03.	печатное	94

### ***6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)***

1. ISI's Reaction Citation Index (RCI) – база данных по химическим реакциям;
2. Cambridge Crystallographic Data Centre – поисковая система по свойствам веществ в базе Cambridge Structural Database;
3. MDL Information Systems – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии.
4. ЭБС Издательство «Лань» - [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)
5. «Университетская библиотека онлайн» - <http://biblioclub.ru>