

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> | 34           |     |      | 34           |     |      |
| <i>Лекции</i>   | 17           |     |      | 17           |     |      |
| <i>Практические занятия</i>                                   | 17           |     |      | 17           |     |      |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                     | 74           |     |      | 74           |     |      |
| <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<br>Оценка рисков и безопасности пищевой продукции<br>Методы оценки рисков и безопасности пищевой продукции | ИПК-4.1, ИПК-4.2            | Лекции<br><br>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<br>Методы определения показателей качества и безопасности сырья   |                  | Практические занятия<br>Самостоятельная работа           |
| 3 | Качество и безопасность готовой продукции | Показатели качества готовой продукции и пути их формирования<br>Показатели безопасности готовой продукции<br>Методы определения показателей качества и безопасности готовой продукции | ИПК-4.1, ИПК-4.2 | Лекции<br>Практические занятия<br>Самостоятельная работа |

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

| №<br>п/п                         | Учебное издание   | Вид<br>учебного<br>издания | Количество<br>экземпляров<br>(указывается<br>только для<br>печатных<br>изданий) |
|----------------------------------|---|----------------------------|---|
| <b>Основная литература</b>       |   |                            |   |
| 1                                | <b>Киладзе, А. Б.</b><br>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., фот. - 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="http://znanium.com">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="http://znanium.com">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><br>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><br>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>